Molkerei-Zeit...

Hermann Laessig

Digitized by Google

3 1924 066 956 099

New York
State College of Agriculture
At Cornell University
Ithaca, N. Y.

Library

COLLEGE OF AGRICULTURE
JUN 24 1949

Digitized by Google

Molkerei-Zeitung

Berlin.

1905. — 15. Jahrgang.

Herausgeber:

Hermann Laessig.

Verlag der Molkerei-Zeitung Berlin SW., Großbeerenstr. 40.

Digitized by Google

SF
221
.172
v.15
1905

146393

Inhalts-Verzeichnis.

Abfalbung, Regelung, nach Butterpreisen 98.
Abmelkfähe auf der Maßvieh-Ausstellung 617.
Absorptionsprozeß zur Butterbereitung 172.
Aichdurchmesser 129. 329. 506.
Aichdorns Butter-Knetmaschine 111.
„ „ Maschinen-Verzeichnis 40.
„ „ Rahm-Reifungswanne 449.
Alfa-Milchfeed von Karl Thiel u. Söhne 481.
„ -Separator, Entrahmungsfähigkeit 315.
„ „ Viola-Separator 40.
Alkoholprobe 329.
Alpenvereinsfahrungen in Bayern 305.
Altersverschiedenheit bei den Molkereigenossenschaften 136.
Ammoniakhol, Febertoben 342.
Anthrazenseuchenerreger, Einfluß der Kälte 584.
Argentinien, Butterausfuhr 184
„ Stand des Molkereiwesens 413.
Astra-Handcentrifuge, Prüfung 277.
„ „ Separator, Entrahmungsfähigkeit 315.
Aufrahmen in den Transportkannen und Standgefäßen 291. 367.
Aufzucht von Milchkühen 110.
Ausmelken der Kühe auf Viehmärkten 388
Ausstellung der Milchhändlervereine 425.
„ „ Förderung des Milchabsatzes durch 555.
„ „ Milchhygienische, im Jahre 1907 435.
„ „ Molkerei-, der D. L. G. 518. 569.
„ „ „ in Altona 111. 124. 197. 244. 266.
„ „ „ in München 159. 219. 281. 313. 349.
Australien, Billige Fracht für Butter 487.
Automaten für Milchausschank 40. 281. 581.

Bakterien, Abtötung durch Formalin 26.
„ Notwendigkeit der Klassifikation der Milch- 517.
Balance-Handcentrifuge, Prüfung des 242.
„ -Centrifuge, Entrahmungsfähigkeit 315.
Bauvorschriften für Molkereien und Sennereien in Bayern 566.
v. Behrings Formaldehydbindlich 25. 148.
„ Tuberkulose-Schutzimpfung 171. 233. 471. 606.
Belgien, Butterverfetzerung 605.
„ Entwicklung der Molkerei-Genossenschaften 184.
„ Schutzmaßregeln gegen Tuberkulose 64.
„ Viehzütterungs-Verordnung 109.
Bergedorfer Eisenwerk, Maschinenkatalog 293.
„ „ Milchthermometer 313.
Berlin, Dänische Milch für 257. 269. 280. 292. 302. 352. 365. 496. 555. 567. (s. a. Dänemark.)
„ Klingeldolle 497. 521. 533.
„ Milchkonsum in 509.
„ Schwedische Milch für 292. 412. 456. 498.
Berliner Milchcentrale 5. 28. 38. 87. 100. 136. 147. 172. 303. 461. 604.
„ Molkereibesitzer, Einlaufsgenossenschaft 111.
Berlins Milchpreis 159. 257.
„ Milchproduktion 5.
„ Milchverbrauch 197.
Beton, Zerstörung durch Oel und Fett 487.
Blank-Milchertiger, Prüfung 147.
Blähungsfeuche in Milch 382.
Borax als Reinigungsmittel 161.
Borsäure, Gesundheitsschädlichkeit 77.
Brockmanns phosphorsaurer Kalk, Warnung 137. 195. 267.
Bäfelmilch, Zuckergehalt der 64.
Bullen, Vererbung der Milchergiebigkeit 364.
Burmeister u. Wain, Perfekt-Centrifuge 353.
Butter-Absatzverband, schwäbischer 197.
Butter-Auktionen, 15 Jahre 302.
„ -Ausfuhr Deutschlands 98.
„ -Beförderung mit Eisfahrung 221. 233.
„ -Bereitung, Kulturen und Betriebs-Kontrolle bei 315.
„ „ „ ohne Wasser 390.
„ -Bläufärbung d. Rebenblätter 425.
„ Chemisch präparierte 269.
„ Einfluß rostiger Milchgefäße 198. 606.
„ -Erhaltung d. Formalin 40.
„ -Formmaschine 170.
„ -Fälschung 29. 111. 137. 232. 366. 401. 472. 483. 519. 593. s. holländ. Butter.
„ -Gehalt, landlicher 570.
„ -Gewichtsermittlung in Eisenbahnverkehr 160.
„ „ -Kontrolle ausgepfundeter 245.
„ -Haltbarkeit in Kühlräumen 582.
„ -Handel, Beschwerung des Einschlagpapiers mit Wasser 559 603.
„ „ in Berlin 172. 462.
„ „ in Hamburg 1904 3.
„ „ in Preußen 401.
„ „ in Ulm 449.
„ holländische 29. 111. 327. 388. 390. 400. 413. 424. 533. 567.
„ -Kühlhäuser f. Ausstellungszwecke 266.
„ -marke, Schwedische 64.
„ -milch ohne Wasser 6.
„ „ -Verwässerung 29. 123. 137. 257.
„ „ als Heilmittel 413.
„ -Nachweis von Cor u. Fluoriden in 124.
„ „ „ Kokosfett 246.
„ -Notierung, Berliner, Aenderung 101. 112. 121. 149. 172. 209. 247. 354.
„ „ „ Neue Geschäftsordnung 182. 463. 546.
„ -Pergamentpapier, feuchtes 198.
„ -Preise, Hohe 581.
„ „ im Rheinland 594.
„ -Preisbildung, Einfluß der Verbände 350. 379.
„ -Prüfungen in Bayern 197.
„ „ in Chemnitz 534.
„ „ in Hannover 16. 221. 388.
„ „ in Holstein 568.
„ „ in der Rheinprovinz 88. 423. 557.
„ „ in Westpreußen 2 557.
„ -Pulver 558
„ -Rübengeschmack 472.
„ -Salz, Zusammensetzung 390.
„ -Salz- und Wassergehalt der 397.
„ „ Einfluß auf Geschmack 449.
„ -Schmalz, ranzigsicher 603.
„ -Schwindler 5.
„ -Veränderung von Büchsen- 160. 559.
„ -Verkaufsverband, Westpreußischer 2. 208. 246.
„ „ -Verkaufsverbände, Rutzen 3. 350. 379.
„ -Verpackung f. Ausstellungen 233.
„ -Wasserhaltigkeit, westpreußischer 558.
„ -Zoll-Umgehung d. Rahmeinfuhr f. auch Dänemark 183. 207. 231. 412 457. 508. 533. 589.
„ -Zollverhandlung russischer 376
Cholera, Milchvertrieb bei 495.
Dampfbetrieb, Wirtschaftlicher 495.
Dänemark, Zolländerung 568.
„ „ Hafen von Esbjerg 377.
„ „ Helms Tierkühlverrichtung 534.
„ „ Jubeltierschau 282.
„ „ Milch- und Rahmausfuhr nach Deutschland 28. 146 160. 183. 196. 207. 231. 257. 269. 280. 292. 302. 352. 365. 376. 496. 445. 447. 461. 484. 519. 533. 534. 544 555. 567. 581. 593. 605.
Dänemark, Milchverbrauch in Kopenhagen 88.
„ „ Molkereibetrieb auf Island 436 521.
„ „ Zersprungene Milchschleuder 424.
Dänisches Rahmeis, Milchertrage 353.
Dauerwaren-Ausstellung in München 350.
Deutsche Kolonien 484.
Deutscher milchwirtschaftl. Verein 73. 545.
„ „ „ wissenschaftl. Ausschuß 73.
Dresdener Molkerei Gebr. Pfund 435.

Eierverlauf d. Molkerei-Genossenschaften 16. 389
Eichung der Milchtransportkannen 65. 518.
Eichung, Neue Vorschriften 605
Eismaschinen im Molkereibetriebe 98.
Elenbergs Milchreglerator 38.
Elektrische Leitungsfähigkeit der Milch 254
England, Butter- und Käse-Einfuhr 62. 89. 232 436.
„ Chesterkäserei 581.
„ „ Gesetz gegen Butterfälschung 100.
„ Jerseykühe 581.
„ Preismeldien 76
„ Rückgang der Butterpreise 280.
„ Stadtmilchpflicht f. ansteckende Milch 124
„ Umzug einer Londoner Käsehandlung 184
Entrahmungsgeschäft in Schweden 520.
Enzyme, Gärungserregende, in Milch 40.
Erbsen der Milch, Einfluß 217 422.
Eselmilch, Verdaulichkeit 198.
„ Anstalt in Dresden 269.

Fettbestimmungs-Verfahren, Neues 51. 497.
„ „ Refraktometrisches 569
Fettgehalt der Milch, Aenderung des — in den Stand- und Transportgefäßen 291. 367.
„ „ „ Erhöhte Beeinflussung des 520.
„ „ „ in Bärtlemberg 377.
„ „ Schwankungen im 342. 367. 377.
Fettreiche Milch, Eintrahgichkeit der 205.
Fettsäuren, Flüchtige — bei der Käsebereitung 157.
Fett (Rahmungs-), Uebergang von — in Milch 40.
Finnland, Butterausfuhr-Gesellschaft 377.
Fischlab 594.
Fleckvieh, Schweizer, Leistung des 535.
Fliegenvertilgung in Ställen 577.
Flügell Milchsitter mit Watte-Einlage 482.
„ Milchschmutzprüfer 483.
Formaldehyd-Milch für Säuglinge 25. 148.
Formalin als Konservierungsmittel für Milchproben 317.
„ „ zur Butterkonservierung 40.
„ „ Milchsäurung 52. 593.
Frankreich, Ausdehnung von Sterilisierungs-Verfahren 220.
„ „ Butter und Margarine 197.
„ „ Emmentaler Lebkäserei 111.
„ „ Kunstfett-Ausfuhr 413.
„ „ Milchtropfen-Kongreß 485.
„ „ Milchwirtschaftlicher Kongreß (f. Milchwirtschaftlicher Weltverband).
„ „ Nahrungsmittelgesetz 413.
„ „ Zubereitung von Kokosnußfett 340.
Futter-Ernte, Ausfall der 27.
„ „ im Königreich Preußen 605.
Futterkalk-Fütterung, Schädliche 195 267.
„ „ Preisausschreiben 471.
Futterkohl an Milchvieh 529.
Fütterung der Kühe nach Leistung 414.
„ „ und Milchertrag 184.
Futter-Vorschriften für Kindermilch 26. 352.

Gäbel, Leniahn 497.
Gemütsstimmung und Milchabsonderung 52.
Gewitter, Störende — d. Molkereibetriebes 43.
Gewichtsanomalitäte Milchzeitbestimmung 318.

Digitized by Google

Globe-Handseparator, Prüfung des 362.
Globoidantrieb für Milchschleudern 337.

Hansa-Separator, Entrahmungsfähigkeit 315.
Hegelundsches Melkverfahren 169. 434.
Holländisches Ausfloß-Verfahren 270.

Japan als Butterabnehmer 160.
„ Milcheindickung in 181.
Innungen für Käserei- und Molkereibetriebe 147. 317. 435.
Italien, Ausfuhr von Butter und Käse 353.
„ Bereitung von Parmesankäse 328.
„ Milchversorgung Mailands 569.

Kälber, Behandlung der Ruhr bei 543.
„ Ernährung mit billigem Futter 485.
„ Fehlerhafte Zahnbildung bei 317.
„ -seuche, Impfung gegen 125.
„ Tier von einer Kuh 52.
Kaliumbichromat als Konservierungsmittel 317.
Kamelmilch, Zusammensetzung der 474.
Kanada, Fortschritte in 100.
Kannenauslauf-Apparat 436.
Kasein-Nährpräparate 607.
Kautschuk-Flaschenverschlüsse, Angebliche Giftigkeit der 389.
Käse, Ansäuerung der Milch bei Bereitung von Holländer- 534.
„ Bakteriengehalt des 5.
„ -Bereitung, Ausbeute bei der 315.
„ Bereitung von Emmenthaler 37.
„ „ Labsorten für 579.
„ „ des Geromé 434.
„ Einfluß der Handelsdünger- und Futtermittel auf den 218. 521.
„ Essen und Seelenheil 292.
„ Falschbezeichnung als Rahm- 51. 435.
„ Fettbestimmung in 509.
„ -Handel, Haftbarkeit im 64
„ „ nach Fettgehalt 4.
„ „ Merkwürdige Streitfrage im 245. 619.
„ „ in Ulm 449.
„ Harz-, Mißfärbung des — durch Metallsalze 401.
„ Kameruner Pflanzen- 281.
„ Klosterkäse als Schutzmarke 208.
„ Kupfergehalt als Ursache der Grünfärbung des 149.
„ mit gewöhnlichem und höherem Wassergehalt 582.
„ -Reifung, Biologische Studien zur 157.
„ „ bei verschiedener Wärme 582.
„ „ Zur Kenntnis der 52. 436.
„ Mieten- aus Neuseeland 160.
„ Russischer Oster- 172.
„ Sauermilch-, Untersuchungen von 530.
„ -Untersuchung, Beitrag zur 221.
„ Vergleichung von Pepsin und Lab als Gerinnungsmittel 582
„ -Zoll 51.
Käsereieinrichtung Brie- im Elsaß 508.
Käsereigewerbe, Prüfungsausschüsse im 317.
„ Gesellenprüfungen im 435.
Käsereisauer, Abbrühen des 520.
Kefirbereitung, Anweisung zur 198
Kindermilch-Abgabe der Apotheken 206
„ -Bereitung, Fortschritte bei der 493.
„ -Gewinnung der Milchhändler 123. 232. 327.
„ „ der Molkereigenossenschaft 593.
„ Kommunale -Anstalten 221. 269. 280. 281. 305. 327. 446. 616.
„ -Küchen in Hamburg 231.
„ „ „ Rheydt 245
„ „ „ Eschweiler 305.
„ „ „ Magdeburg 327. 534.
„ „ „ Breslau 327.
„ „ „ Elberfeld 327.
„ „ „ Darmstadt 339.
„ „ „ Chemnitz 339.
„ „ „ Kleve 413.
„ „ „ Kassel 423.
„ „ „ Karlsruhe 446.
„ „ „ Hanau 448.
„ „ „ Siegen 497.
„ „ „ München 511. 581.
„ „ „ Bochum 568.
„ Zum Begriff 100.
Kleinhof-Tapiau, Schwankungen der Milcherträge in der Herde 459.
„ Molkereilehranstalt 618.
Kochprobe, Ausführung 329.
Kontrollvereine für Milchvieh 123.
„ Erfolge in Schweden 486.
Kronenseparator, Entrahmungsfähigkeit des 315
Kryoskopie der Milch 253. 469.

Lab bei der Emmentaler Käserei 50.
„ Bereitung von Natur- 553.
„ Einfluß des Lichts auf das 401.
„ -Ferment, Einfluß auf Milch-Eiweiß 17.
„ gegen Pepsin bei der Milchgewinnung 582.
„ -Lösungen, Normalmilch zur Einstellung von 316.
„ Untersuchungen über Natur- 61.
„ -Sorten für die Emmentaler Käserei 579.
„ Wirksamkeit auf verschiedene Milchsorten 414.
Labungsfähigkeit, Abnahme beim Erhitzen 229.
Lanz, Milchcentrifuge 160.
Löffler's Schutzimpfung gegen Maul- und Klauenseuche 593.

Literatur.
Bericht über die Tätigkeit des Magyar-Óvárer Rindviehzucht-Vereins im 8. Geschäftsjahr 1903/4. Verfaßt v. Emerich Ujhelyi, Zuchtinspektor des Vereins, Prof. an der landw. Akademie. Magyar-Óvár 1904. 8°, 168 S. 52.
Die Studienreise der baltisch-littauischen Kartell-Kommission in den Viehzuchtbezirken der Niederlande und Ostpreußens. 1904. Puttkammer u. Mühlbrecht, Berlin 8°, 38 S. 2 Landkarten. 52.
On the Relation of Food to the Production of Milk and Butterfat by Dairycows. By Fritz Wilhelm Woll. A Thesis submitted for the Degree of Doctor of Philosophy University of Wisconsin. Madison 1904. 8°, 85 S., 2 besondere Tafeln. 101.
Rothschilds Preisausschreiben betr. Säuglingsernährung und städtische Milchversorgung 148.
Die Nahrungs- und Genußmittel von G. Marpmann, Handelschemiker und Dozent der Handelsschule, Vorstand eines chem.-bakteriologischen Instituts in Leipzig. Verlag von Paltur u. Co., Leipzig. Das Werk erscheint in Lieferungen von 3 Druckbogen à 1,50 M. in abgeschlossenen Abteilungen. Abteil. I umfaßt die Milch- und Molkereiprodukte in 6 Lieferungen. Preis 9 M., geb. 10 M. 233.
Physikalisch-chemische Untersuchungen physiologischer und pathologischer Kuhmilch, Inaugural-Dissertation von Dr. med. vet. Schnorf. 253.
I. Bericht des milchwirtschaftlichen Comités für Oesterreich. Wien 1905. 342.
Prüfungsbericht über die anerkannten Neuheiten milchwirtschaftlicher Geräte der Wanderschau der D. L.-G. zu Danzig. Berichterstatter B. Martiny. 425.
B. Martiny, Milchwirtschaftliches Taschenbuch für 1906. Leipzig 1905. 497.
Zucht- und Leistungskontrolle unter besonderer Berücksichtigung des Milchviehes von Adolf Ostermaier, Leipzig 1905. 568.

Magermilch, Ausfrierenlassen der 86.
„ Kennzeichnung durch Phenolphthalein 293.
„ Verwertung durch Eintrocknen 86.
Margarine als Butter-Ersatzmittel 245.
„ aus Kokosfett 437.
„ -Handel, Schleichwege 518.
„ -Industrie 448.
„ Stärke als Erkennungsmittel 125.
„ und der gesunde Menschenverstand 289. 339. 350. 399.
„ -Zusätze 246.
Matador, Milchcentrifuge 77.
Maul- und Klauenseuche, Rückgang der 206. 566.
„ „ „ Schutzimpfung der 353. 603.
Mecklenburg, Fettgehalt der Milch 541.
Melken, Einfluß sorgfältigen 85
„ Gebrochenes 434.
Melk-Gerätschaften, Kontrolle 206.
„ -Schulen in Schweden 340.
„ -Verfahren, Einfluß auf die Zusammensetzung der Milch 590.
„ -Verfahren von Hegelund 169. 434.
Milch-Absatz, Förderung des, durch die Ausstellung der D. L.-G. 555.
„ -Absonderung, Einfluß von Reizstoffen 326.
„ „ und Gemütsstimmung 52.
„ als Träger von Krankheitskeimen 328.
„ -Anfuhrkosten bei Molkerei-Genossenschaften 613.
„ -Ausschank-Gesellschaft im Rheinland 269. 304. 544.
„ -Ausschank-Gesellschaft in Nordwest-Deutschland 603. 617.
„ -Ausschank in Gastwirtschaften 292.
„ „ „ Fabriken 461
„ -Bakterien, Zur Systematik der 517.
„ -Bestimmung des Gefrierpunktes 469.
„ -Bildung, Lehre von der 437.
„ Blähungskeime in 281.
„ -Centrale, s. Berlin.
„ Dänische, Einfuhr 28.
„ -Eindickungs-Gesellschaften, Schweizerische 64. 75. 76. 88. 197.
„ Einfluß des Erhitzens 217.
„ -Einfuhr aus Dänemark und Schweden 484 (s. Berlin).
„ Eingedickte, Untersuchung 112.
„ -Eintrocknung, Kosten der 38.
„ -Eiweiß, Einfluß des Labferments 17.
„ -Eiweiß-Herstellung 86.
„ Elektrische Leitungsfähigkeit u. Kryoskopie 253.
„ -Ergiebigkeit, Andauernde 449.
„ „ Vererbung hoher, durch Bullen 364.
„ -Erklärung der Gerinnung 17.
„ Erzeugung fettreicher 205.
„ „ Kosten der 582. 615.
„ Fähigkeit der, Methylenblau zu reproduzieren 208.
„ -Fahrer, Versicherungspflicht der 569.
„ -Fälschung 5. 29. 52. 100. 123. 232. 270. 317. 340. 353. 400. 417. 462. 472. 532. 545. 568. 593. 603.
„ -Fälschung, Begriff 328
„ „ „ der Fahrlässigkeit 232.
„ „ durch Formalinzusatz 52.
„ „ Einträglichkeit 568.
„ „ Fahrlässige 519.
„ „ im großen 292.
„ „ Schwierigkeit der Feststellung 365. 388.
„ -Fettbestimmungs-Verfahren 497.
„ -Fettgehalt, Erbliche Beeinflussung 520.
Milch-Fettgehalt in den Transport- und Standgefäßen 291. 387.
„ „ in Mecklenburg 541.
„ „ Schwankungen 342. 367. 459.
„ Fett-Veränderungen beim Pasteurisieren 243.
„ -Fieberbehandlung 221.
„ -Filter von Fliegel 482. -Schmutzprüfer von Fliegel 483
„ Fleischertrakt 449
„ -Gehalt, Durchschnittserträge u. Schwankungen in Kleinhof-Tapiau 459.
„ „ im Allgäu 148.
„ -Genuß, Forderung 17.
„ -Gewinnung, Fortschritt bei 193.
„ „ Unsauberkeit bei der 352.
„ -Handel, Ausschaltung des Kleinbetriebs 435.
„ „ Centralisierung in München 413.
„ „ Fahrlässigkeit im 76.
„ „ Halbmilch im 400.
„ „ Polizeiverordnung, neue 545.
„ „ und Sonntagsruhe 160. 447. 519. 558.
„ „ Unterscheidung der gebrauchten Gefäße 545.
„ „ Wer ist für Versandgefäße verantwortlich 376.
„ -Händler-Vereine, Central-Organisation 593.
„ „ Verbandstag Magdeburg 423.
„ hochgradig erhitzte, für Säuglinge 534.
„ homogenisierte 305.
„ Kenntnis salzig bitterer 614.
„ Kennzeichnung pasteurisierter 28.
„ -Kontrolle, Probenahme bei der 462.
„ -Konservierungsmittel, Warnung vor 269.
„ -Krieg (s. Berliner Milchcentrale).
„ „ in Gotha 207.
„ -Küchen (s. Kindermilch).
„ -Kügelchen, Serumhüllen der 221.
„ Neues Fettbestimmungs-Verfahren 51.
„ Normal-, zur Einstellung von Lablösungen 316.
„ -Präparat, Zuckerarmes 485
„ -Preise, Erhöhung der 532. 544. 567. 581.
„ „ „ „ in Hamburg 207.
„ -Proben, Erhaltung der — durch Formalin und Kaliumbichromat 317.
„ -Pulver, Neues 520.
„ „ Untersuchungen von 565.
„ Rübengeschmack der 473.
„ -Schaf, Leistungsvermögen des friesischen 485.
„ „ -Zuchtverein, Ostfriesischer 147. 171
„ -Schankstellen, Oeffentliche 5.
„ „ „ in Berlin 207. 256.
„ „ „ „ Breslau 111.
„ „ „ „ Danzig 123.
„ „ „ im Rheinland 269. 304.
„ schwer entrahmende, Einfluß d. Pasteurisierung 135.
„ -Serum, Refraktometer-Untersuchungen 112.
„ -Siebe mit Filtereinlage, Prüfung 482.
„ -Siederei von Pfund 172.
„ (s. Kindermilch).
„ Spezifische Wärme der 208
„ Sterilisieren der — durch Sauerstoff 184.
„ Stuten-, Verdaulichkeit des Eiweißes 198.
„ -Trinkhallen in alter Zeit 340.
„ Uebergang von Heilmitteln in 426.
„ „ „ Nahrungsfett 40.
„ Uebertragung der Tuberkulose durch 376.
„ Unappetitliche 557.
„ -Verbrauch in Darmstadt 76.
„ „ „ Kopenhagen 88.
„ „ „ Leipzig 461.
„ -Verfälschung mit Zuckercouleur 39.
„ -Verkauf als städtisches Unternehmen 446.
„ „ auf Bahnhöfen 317.
„ „ „ Schulhöfen 328. 388. 617.
„ „ verunreinigter 340. 461.
„ -Verkäufer, Dienstvertrag 447.
„ -Verkehrsgesetz, einheitliches 87. 136.
„ -Versandkannen, Vorschriften über Plombieren 172.
„ -Versorgung der Säuglinge 580.
„ „ im Großbetrieb 533. 544. 557.
„ „ durch kommunale Anstalten (siehe Kindermilch).
„ „ Gewinnsucht aus großstädtischer 515.
„ Versuche über Pasteurisierung 421.
„ -Vertrieb bei Cholera 495.
„ -Verwertung in Genossenschaftsmolkereien gegenüber privater 85. 533. 581.
„ -Verwertungsverband, bergischer 220.
„ „ rheinischer 63.
„ „ in Breslau 147.
„ „ in Lübeck 593.
„ -Verzehrs, Hebung des 87. 220. 327.
„ von Büffeln 64.
„ von Schlachtkühen 29.
„ Vorschriften über Mindestfettgehalt 26.
„ -Wirtschaft in den letzten zehn Jahren 615.
„ wirtschaftlicher Weltverband 86. 110. 159. 206. 412. 435. 446. 458. 509.
„ Zerkleinerung der Fettkügelchen 305. 390.
„ -Zucker, Veränderung beim Pasteurisieren 213.
„ Zusammensetzung bei verschiedenen Melkverfahren 590.
„ Zusammensetzung gefrorener 29
Molke, Säuregrad der abgepreßten 37.
Molkerei-Ausstellung Altona, s. Ausstellung.
„ „ München, s.
„ -Bedarfsartikel als Sammelladungen 257.
„ -Berufs-Genossenschaft 377. 436.
„ -Betrieb als störende Nachbarschaft 63.

Digitized by Google

Molkerei-Betrieb-Maßnahmen zu hoher Milchverwertung 85.
„ -Betriebe, aufgelöste 545.
„ „ Verzinsung der zeugerblichen 197.
„ -Betriebsleiter, Pensionsversicherung 136. Besoldung 254.
Molkereien, Amtliche Vorschriften über Einrichtungen 566.
„ Fliegende 280.
„ Heranziehung zu Begehamlasten 172. 183. 424.
„ Stellung unter Gewerbeordnung 5. 435.
Molkerei-Genossenschaften, Haftung des Vorstandes 281.
„ „ Invaliditäts- und Altersversicherung 136.
„ „ Lieferungsaufträge des Geschäftsführers sind nicht verbindlich 257.
„ „ Milchanfuhrlasten 513.
„ „ Preisausschreiben betr. Betriebskontrolle 326.
„ „ Rechtschafts-Berichte 76. 257.
„ „ Steuerpflicht 307.
„ „ Verhältung angemeiteiliger Konkurrenz 172.
„ -Schäfer, Versicherungspflicht der 122.
„ -Verband für Pommern 305. 172.

Nahrungsfett, Uebergang von Milch 40
Neu-Seeland, Ausfuhr von Butter und Käse 340.
„ Butter-Ausfuhr 401.
„ Ein Riesenkäs 160.
Niederlande, Amtliche Butterprüfstellen 184.
„ Ausfuhr von Zuchtvieh 534.
„ Ausland-Handel mit Butter und Käse 76.
„ Butter-Uebermachungsstellen 401. 518.
„ Reichsbuttermarke 366
„ Vereinigter Milchverkauf 534.
Nordamerika, Margarine-Erzeugung 413.
„ Milchwirtschaftliche Verhältnisse 73.
„ Molkerei-Ausstellung 581.
„ Ungewöhnliche Großbetriebe 76.
Norwegen, Milchwirtschaftliche Ein- und Ausfuhr 569.

Oesterreich, Butterschau in Deutsch-Böhmen 329.
„ Milch-Untersuchungen 220.
„ Milchverkauf auf Bahnhöfen 594.
„ Molkerei-Genossenschaften 558.
„ Niederösterreichische Molkerei zu Wien 111. 197.
„ Steigerung des Milchpreises 545.
„ Wiener Molkerei 172. 484.
Ostpreußen, Molkerei-Genossenschaften 340.

Palmin als Butterersatzmittel 245.
„ -Prozeß 392.
Papierflaschen für Milch 270.
Pasteurisieren, Einfluß auf Konsistenz von Milch und Rahm 76.
Pasteurisierung, Untersuchungen über 421.
„ Wirkung auf Reinentrahmung 135.
„Perfect"-Kraftcentrifuge 353.
Pergamentpapier als Butterumhüllung 198.
Perlsucht i. Tuberkulose.
Peterfen, Geheimrat, Exlin 448.
Phenolphthalein zur Kennzeichnung v. Magermilch 293.
Phosphorsaurer Kalk, Warnung 137.
Probemelken und Leistungsprüfung 582.
Pumpsparator 13. 505.

Rahm-Einfuhr, dänische 146. 183. 484 (i. auch Dänemark).
„ -Käse, Falschbezeichnung als 51.
Refraktoskopie der Milch 253.
Reißlose, Einfluß auf Milchabsonderung 326.
Reklame, Nachahmungswerte 317.
Rez-Schleuder für Acidbutyrometrie 122.
Rieselgüter, Milchwirtschaft auf 544.
Rost als Ursache von Butterfehlern 607.
Rohige Milchgerüche, Einfluß auf Butter 198.
Rotlaufimpfung 125.
Rußland, Butterausfuhr aus Russisch-Polen 378.
„ Einmischung in Sibirien 17
„ Sibirische Butter 324.
„ Sibirischer Milchwirtschaftsbetrieb 88. 197.

Sägemehl als Stallstreu 449.
Säuglingssterblichkeit, Gesellschaft z. Bekämpfung 581.
Schiefen, Wert der Milcherzeugung in 510.
Schleuder-Entrahmung, günstigster Wärmegrad 293.
Schreibers Butterfarmmaschine 170.
Schweden, Ausdehnung d. Separator-Gesellschaft 148.
„ Ausfuhr von Milchschleudern 569.
„ Butterausfuhr-Gesellschaft 534.
„ Buttermarke 64.
„ Dampferverbindung 88.
„ Entrahmungsschärfe 509.
„ Erfolge der Ausfuhrkontrollvereine 486.
„ Magermilch-Verbrauch im Heere 305.
„ Melkunterricht 88.
„ Milch für Eisenbahndienstzeite 581.
„ Milchwalzer-Anlage 148.
„ Molkereiverband 534.
„ Rahmausfuhr nach Deutschland 412. 436. 568.
„ Rahmeinfuhr 401. 438.
„ Veruntreuen 496.
Schwefelsäure als Milchbestandteil 618.
Schweine, Fütterung der 389. 398.
„ -Milch-Zusammensetzung 101.
„ -Seuche-Erreger 125.
„ Tuberkulose unter Schlacht- 557.
Schweiz, Ausfuhr von Käse u. Büchsenmilch 448. 519.
„ Ein- und Ausfuhr 472.
„ Handelsgebräuche im Käsehandel 390.
„ Lage des Käsehandels 389.
„ Lebensmittel-Gesetz 581.
„ Maul- und Klauenseuche 545.
„ Melker-Lehrgänge 148.
„ Milchsterilisations-Fabriken 64. 75. 76. 88. 197. 472.
„ Milchpreise 533.
„ Milchpreis-Erhöhung 545.
Schweiz, Milchring 148.
„ Milchwirtschaftlicher Hochschul-Unterricht 88.
„ Milchwirtschaftstag 39.
„ Rindviehschau 617.
„ Ziegenausstellung 581.
„ Ziegenzucht 558.
Schweizer Centralverband 594.
„ Flechtverb. Verfassung 535.
Sennereien, Amtliche Vorschrif-en über Einrichtungen von 566.
Seifenkuchen, Einfluß auf Milch, Butter u. Käse 521.
Sinacid-Milchfettbestimmung 341.
Sonntagsruhe und Melchadzhur 447.
Stall-Fütterung als Tierquälerei 616.
„ -Kontrolle 296.
Sterilisol 424.
Storchsche Reaktion 228.

Tiefstühleinrichtungen für Milchkuranstalten 534.
Trinkmilch-Verkauf, Hebung 447. 617.
Tuberkulose, Ansteckungsfähigkeit der Milch bei 474.
„ bei Menschen und Tieren 329. 449. 570.
„ -Bekämpfung 87. 518.
„ „ durch Molkerei-Genossenschaften 109.
„ der Rinder in Frankreich und Finnland 41.
„ des Rindes 462.
„ Neues Heilverfahren 148.
„ Rolle der Milch bei Verbreitung 577.
„ -Schutzimpfung 171. 486.
„ „ nach Behring 471. 606.
„ -Uebertragung durch Milch auf Menschen 27. 100.
„ -Untersuchungen des Gesundheitsamts 473.
Typhus-Verbreitung durch Milch 400.

Ungarn, Einfuhr schwedischer Butter 172.

Vereinigte Staaten, s. Nordamerika.
Verkalben, Seuchenhaftes 604.
Verkaufsverband norddeutscher Molkereien und schwedische Rahmeinfuhr 401. 438.
Vieh-Zählung, Ergebnisse der, in Preußen 245. 375.
Vorbruchbutter, Untersuchungen über 582.

Wasser, Beurteilung für Molkereizwecke 181.
Wasserstoffsuperoxyd zum Sterilisieren der Milch 318.
Westfalia-Centrifuge, Prüfung der 132.
Westpreußen, Stand des Molkereiwesens 448.
Westpreußischer Butterverkaufsverband, s. unter Butterverkaufsverband.
Wiltes Kannen-Kuhlauf-Apparat 436.
Württemberg, Rückgängiger Molkereibetrieb 533.

Zeitsches Milchrefraktometer 112. 509.
Ziegen, Verkauft bei 590.
Ziege, Selten milchergiebige 5. 233.
Ziegenmilch, Geschmacksverbesserung 112.
Zoll auf Käse 51.
„ „ Milch und Rahm 589.
Zollschutz für Milch und Rahm 445.
Zucht auf Leistung 582.

Digitized by Google

Molkerei-Zeitung Berlin.

Geschäftsstelle: Berlin SW., Großbeeren-Straße Nr. 40.

Telephon: Amt VIa., 11 859. Telegrammadresse: Molkereizeitung Berlin.

Wochenschrift für Gewinnung, Verarbeitung und Verwertung der Milch.

Bestellungen auf hiesiges Sonnabend erscheinende Molkerei-Zeitung Berlin werden von allen Postanstalten zum Preise von 1 Mk. 50 Pf. vierteljährlich angenommen. Bei Streifbandsendung aber durch den Buchhandel vierteljährlich 2 Mk. Einzel-Nummern gegen 25 Pfennig von Verlagsort.

Anzeigenblatt des Westpreussischen Butterverkaufsverbandes.

Unter Mitwirkung von Prof. Dr. Adametz in Wien, Dr. Gerber in Zürich, Dr. Koltwitz in Berlin und Dr. Stats in Hildesheim, herausgegeben von H. Laessig, Berlin SW., Großbeerenstraße 40.

Anzeigen werden für die 5-A cm breite Spaltzeile mit 30 Pf. (Stellungs-Gesuche frei) berechnet und von unserer Geschäftsstelle, Berlin SW., Großbeerenstraße 40 sowie von allen Anzeigen-Geschäftsunternehmungen angenommen. Die Gebühr für Beilagen im Gewicht bis 5 gr beträgt für je 1000 Stück 10 Mk.

Nr. 1. Berlin, 7. Januar 1905. 15. Jahrg.

Inhalt:

Eine Neujahrsbetrachtung. Von B. Martiny.

Butterprüfung im Westpreussischen Butterverkaufsverband in Graudenz. Von F. Hübner.

Der Butterhandel im Jahre 1904. Von Buttermaker F. A. C. Fick.

Tagesgeschichtliche Rundschau. Deutschland. Der Handel der Weichkäse nach Fettgehalt. — Stellung der Molkereien nach der Gewerbeordnung. — Berlins eigene Milchproduktion. — Ueber die Centrale für Milchverwertung. — Kommunale Beihilfen für öffentliche Milchschankstellen. — Eine feine Firma und seine Briefbogen. — Der Rekord in der Milchfälschung.

Beobachtungen, Versuche, Erfindungen. Eine leiten milchergiebige Ziege. — Der Bakteriengehalt von Käsen, die bei verschiedenen Temperaturen reifen.

Sprechsaal. Buttermilch ohne Wasser.

Handel und Verkehr. Wochenbericht vom Buttermarkt.

Marktberichte.

Feierabend.

Nachdruck ist nur mit genauer Quellenangabe gestattet.

Eine Neujahrsbetrachtung.

Es ist ein löblicher Brauch der Fachzeitschriften, beim Jahreswechsel einen Rückblick zu werfen auf das vergangene, eine Ausschau zu halten in das kommende Jahr, zu untersuchen, welche Fortschritte, welchen Gewinn das verflossene Jahr dem Fach gebracht habe, welche Mißgriffe begangen worden seien, welche Mängel von früher her sich erhalten oder neu sich herausgestellt haben, welche Aufgaben das neue Jahr an die Rührigkeit der Fachgenossen stelle. Solche Sammlung stärkt das sachliche Selbstbewußtsein der Fachgenossen, klärt ihren Unternehmungssinn und regt sie zu neuer Schaffensthätigkeit an.

Wie in dem gegenwärtigen Zeitalter der Entdeckungen und Erfindungen nicht anders zu erwarten, pflegt bei derartigen Betrachtungen sich zu ergeben, daß wiederum irgend welche die Arbeit erleichternde oder den Arbeitserfolg vermehrende oder sicher stellende Geräte zu den früheren hinzugekommen, oder daß die letzteren in dem nämlichen Sinn vervollkommnet worden, daß neue Wege und Weisen des Fachbetriebs gefunden worden seien, daß die Wissenschaft neue Tatsachen ans Licht gezogen, daß das betr. Gewerbe an Umfang, an Menge und Güte seiner Erzeugnisse zugenommen, der Handel damit sich ausgebreitet habe, u. dgl. m. Infolge solcher und vielleicht noch anderer Umstände pflegt dann mit Befriedigung ausgerufen zu werden: Wie haben wir es doch so herrlich weit gebracht!

Derartiger Genügsamkeit gegenüber sei es gestattet, einmal die Frage aufzuwerfen, was denn mit allen jenen anscheinend so glänzenden Errungenschaften für das allgemeine Wohlergehen der Menschheit gewonnen sei. Voll berechtigt ist der Stolz, ist die Freude über den mehr und mehr entwickelten Scharfsinn in der Erforschung und Entschleierung der Naturkräfte und Naturgesetze, und über die Fortschritte in der Kunstfertigkeit, die Naturkräfte dem Menschen dienstbar zu machen. Ist aber dadurch die Menschheit glücklicher, ist sie zufriedener und friedfertiger geworden, haben Elend und Armut, Not und Verzweiflung, Verirrung und Verbrechen sich vermindert; ist die Menschheit erstarkt in allgemeiner gegenseitiger Hilfsbereitschaft und Liebe, in Hingebung an den Gottesgedanken, im Pflichtgefühl der Selbstzucht, in harmloser Freude am Dasein, in Erfüllung des Daseins mit den Idealen des Wahren, Guten und Schönen?

Alle diese Fragen müssen leider verneint werden. Die Ursachen sind in unserer Staats- und Gesellschaftsordnung begründet; sie ausführlich zu erörtern, ist hier der Raum nicht gegeben, auch könnte nur schon an anderer Stelle Gesagtes wiederholt werden.*) Nur der Grundgedanke, um den es sich handelt, sei auch hier außer Zweifel gestellt, der Gedanke nämlich, daß die heutige Staats- und Gesellschaftsordnung nicht den Aufgaben entsprechen, die dem Menschen von der Natur gestellt sind, nicht dazu dienen, die Menschen einander zu verbinden, einander in dem Sinn dienstbar zu machen, daß ein jeder sein Wohlergehen in dem aller andern finde, sondern unter dem Deckmantel scheinbarer persönlicher Freiheit nur eine Versicherungsanstalt zu gegenseitiger Ausbeutung bilden, worin das Sondereigentum an Grund und Boden und die einseitige Ansäuhung von Sonderkapital Einzelnen die Macht verschaffen, jene gerühmten Fortschritte der Wissenschaft und der Kunstfertigkeit in ihren Sonderdienst zu stellen, auf Grund des geschriebenen Rechts die Früchte der Arbeit Anderer sich anzueignen und so die aus den Zeiten rohester Barbarei übertommene Kluft zwischen Reichen und Armen, Herren und Dienern, Genießenden und Darbenden, den körperlich und geistig Bevorzugten einerseits und den Unterdrückten und Enterbten andrerseits, beiden Teilen zum Unheil zu erweitern.

So muß auf der einen Seite ein großer Teil der Menschheit in Kummer und Not verkommen — man betrachte das volkanfreidende Anwachsen der großen Städte mit ihrem Wohnungselend, ihrer Sittenverderbnis, ihrem Verbrechertum, die Anschwellung der Armenlasten, der Strafanstalten und der Irrenhäuser — wogegen auf der andern Seite ein kleiner Teil in Ueberfluß und Ueppigkeit entartet, jeder Einzelne der Gesamtheit aber fieberhaft zu angestrengtestem Ringen sich gedrängt fühlt in dem Kampf Aller gegen Alle sich zu behaupten und sich möglichst viele Güter zu sichern, während doch der Güter genug erzeugt werden und, dank eben jener Fortschritte der Wissenschaft und der Kunstfertigkeit, noch viel mehr erzeugt werden könnten, um Allen sorglos ein genußreiches Auskommen zu gewähren.

Darum soll die heurige Neujahrsbetrachtung einmal in einen Weckruf anderer Art ausklingen, in den Ruf: Erwacht aus dem Taumel, der euch fortreißt in die heutige Jagd nach dem Glück, haltet ein mit der rastlosen Werkeltagsarbeit im Dienst der herrschenden Scheinkultur, besinnt euch auf den allgemeinen Menschheitsberuf, forschet mit Ernst nach den Ursachen, die der Verwirklichung des Menschheitsideals entgegenstehen, und richtet all euer Denken und Trachten darauf, jetzt alle eure Kraft daran, die Widerstände auf dem Wege friedlicher, vernünftiger Entwicklung zu beseitigen, damit die gewerbliche Arbeit und der gewerbliche Fortschritt nicht dazu mißbraucht werden, die Reichen wohlhabender, die Armen hilfloser zu machen, sondern der gesamten Menschheit zum Segen gereichen.

B. Martiny.

*) Vor hundert Jahren. Verlag von M. Heinsius Nachfolger. Leipzig 1901, S. 115 ff.

Digitized by Google

Butterprüfung im Westpreußischer Butterverkaufsverband in Graudenz am 19. November 1904.

Von F. Hübner, Molkerei-Instruktor,
Direktor der Molkereischule Preetz,
Geschäftsführer des Westpreußischen Butterverkaufsverbandes.

Der Vorstand des Verbandes hat in seiner am 14. Oktober 1904 stattgehabten Sitzung beschlossen, gemäß § 13 der Geschäftsordnung und Geschäftsanweisung, eine Butterprüfung noch 1904 in der eigenen Provinz abzuhalten. Es war dies die erste derartige Butterprüfung im Verbande.

In erster Linie sollte durch Beurteilung der Butterproben von seiten geeigneter Sachverständiger, die etwaige Fehler zu begründen hatten, auf eine Besserung der Butterqualität hingewirkt werden. Des weiteren sollte in einer anschließenden Versammlung den einzelnen Mitgliedern Gelegenheit gegeben werden, Vorträge über interessante milchwirtschaftliche Tagesfragen zu hören, und ferner erhoffte der Verband auch eine Annäherung der einzelnen Mitglieder untereinander. Damit nun auch die Behörden ebenfalls einen Einblick in das Verbandsleben bekommen sollten, wurde beschlossen, die Vertreter derselben einzuladen. Aber nicht allein diese, sondern auch die bisher dem Verbande fernstehenden Molkereien wurden aus demselben Grunde gebeten, zu erscheinen.

Der Verband liebt es nicht, durch marktschreierische Reklame die Aufmerksamkeit auf sich zu lenken, sondern zieht es vor, getreu seinem Namen „Veilchen", im Verborgenen zu blühen. Da jedoch ein stetiges Verbleiben im Versteck schließlich den Erfolg hat, daß viele Molkereien der eigenen Provinz von den Leistungen des Verbandes keine Ahnung haben, so ist nach reiflicher Ueberlegung beschlossen, in dieser Weise aus der Reserve herauszutreten, um den westpreußischen Molkereien zu zeigen, was der Verband geleistet hat und was er für die Zukunft beabsichtigt. Man kann nicht behaupten, daß der gewählte Weg einer marktschreierischen Reklame gleich zu achten sei; dagegen spricht schon der Umstand, daß der Verband nicht nur allerseitige Ware ausgestellt, sondern daß er auch seine der Verbesserung bedürftigen Produkte gezeigt hat. Dies ist hauptsächlich geschehen, um zu zeigen, wie der Verband seine Fehler zu verbessern sucht, nämlich dadurch, daß er durch Sachverständige diejenigen Mitglieder beraten läßt, welche festgestellte Ware liefern.

Aus den Bedingungen der Butterprüfungen lasse ich die wichtigsten Punkte folgen: „Zu den Prüfungen müssen von allen Verbandsmolkereien Butterproben eingesandt werden. Es sind von jedem konkurrierenden Teilnehmer 5 Pfund Butter in dem gelieferten Karton portofrei an die bezeichnete Prüfungsstelle einzusenden. Die Absendung der Butterproben nebst ausgefüllten Fragebogen an die bestimmte Prüfungsstelle muß innerhalb 24 Stunden nach erhaltener Aufforderung erfolgen, widrigenfalls dieselben nicht mehr in Konkurrenz treten. Die Butterproben werden von einem dazu Beauftragten an der Prüfungsstelle in Empfang genommen und zur Prüfung aufgestellt. Das Ordnen der Butterprüfung geschieht durch einen damit betrauten Unparteiischen, in der Weise, daß den Richtern die Herkunft der Proben bis nach Beendigung der Prüfung vollständig unbekannt bleibt. Die Prüfungskommission soll aus einem Molkerei-Betriebsleiter, einem Butterhändler (ev. Vertreter eines Butterverkaufs-Verbandes) und aus einem Vorstandsmitglied bestehen. Bei der Beurteilung der Butter sollen berücksichtigt werden: Verpackung, Aussehen, Beardeitung, Konsistenz, Geruch, Geschmack. Hiernach wird das Gesamturteil gefällt, welches lauten kann: hochfein, fein bis hochfein, fein, gut bis fein, gut, abfallend (kaum gut). Nach der Prüfung wird eine Versammlung stattfinden, an der Landwirte, Molkerei-Besitzer und -Beamte, sowie Butterhändler teilnehmen. Diese Versammlung wird so anberaumt, daß es allen Interessenten möglich ist, derselben beiwohnen zu können. In der Versammlung werden die Urteile von dem Molkerei-Instruktor bekannt gegeben, ohne Nennung der Herkunft derjenigen Proben, welche nicht das beste Prädikat erhalten haben. Bei der Gelegenheit wird auf die Ursachen der festgestellten Butter aufmerksam gemacht. Einige Tage nach der Prüfung wird sämtlichen Beteiligten das Ergebnis der Prüfung tabellarisch zusammengestellt überfandt. In der Tabelle, die jeder Beteiligte erhält, steht nur sein Name, und zwar neben dem seinem Produkt erteilten Prädikat, so daß niemand das Urteil über das Produkt eines andern Teilnehmers aus der Tabelle ersehen kann."

Hieraus geht vor allen Dingen hervor, daß die Mitglieder nur Butter einsenden können, wie sie gerade hergestellt ist, also keine besonderen Ausstellungsprodukte. Dies allein kann ja auch nur ein Bild geben über die Leistungen der Molkereien, während man leicht einen falschen Eindruck erhält, wenn vorher der Termin der Prüfung bekannt gegeben wird. Ebenso wichtig ist der Punkt, daß die Butterproben mehrere Tage alt sind, bevor sie zur Prüfung gelangen, weil nur so die Halbbarkeit der Ware festgestellt werden kann. Fehler treten nicht immer sogleich am ersten Tage hervor, sondern in der Regel erst später. Außerdem gelangt Butter selten vor dem 5. oder 6. Tage zum Verbrauch.

Die Einladungen zur Absendung der Proben wurden am 12. November abgesandt, zugleich mit der Verpackung. Hierauf gingen am 14. und 15. November in Graudenz fast alle Proben ein, nur einige wenige kamen später und konkurrierten aus dem Grunde nicht mit.

Im ganzen waren es 42 Proben; hiervon entfallen 14 auf Genossenschaftsmolkereien, 10 auf Sammelmolkereien, 18 auf Gutsmolkereien. Davon sind zu spät eingegangen 5 Proben; mithin traten in Konkurrenz 37 Proben.

Die Butterproben wurden sogleich nach Ankunft durch einen seitens des Herrn Molkereibesitzer Rohde-Graudenz in liebenswürdiger Weise gestellten unparteiischen Beamten in Empfang genommen und in einem geeigneten Keller aufbewahrt. Am Tage vor der Prüfung wurden diese Proben von einem seitens der Landwirtschaftskammer freundlichst entsandten Beamten geordnet und mit Nummern versehen, so daß also die nachher zum Preisgericht zusammengetretenen Herren nicht mehr Namen und sonstige Kennzeichen vorfanden.

Die 42 Proben wurden auf zwei Richtergruppen verteilt und zwar fungierten in der einen Gruppe als Preisrichter:

Herr Rittergutspächter Suhr-Grünfelde, der Vorsitzende des Westpr. Butterverkaufs-Verbandes; Herr Molkerei-Instruktor Kühn-Königsberg (Ostpr.), Geschäftsführer der Ostpr. Tafelbutter-Produktiv-Genossenschaft, und Herr Molkerei-Direktor Müller-Rosenberg. In der andern wirkten als Richter die Herren: Rittergutspächter Hartert-Supponin, 2. Vorsitzende des Westpr. Butterverkaufs-Verbandes; Molkerei-Betriebsleiter Kiesser-Schönsee (Westpr.) und der Berichterstatter.

Die Prüfung, welche drei Stunden in Anspruch nahm, hat folgendes Resultat ergeben:

hochfein	8	Proben	gleich	19,047 Proz.
fein bis hochfein	5	„	„	11,904 „
fein	8	„	„	19,047 „
gut bis fein	6	„	„	14,285 „
gut	6	„	„	14,285 „
kaum gut (abfallend)	9	„	„	22,427 „

Dieses Ergebnis muß mit Rücksicht auf die ungünstige Jahreszeit als gut bezeichnet werden. Der Vorstand glaubte jedoch gerade in einer Zeit die Butter prüfen zu müssen, in der die Herstellung einer feinen Ware die größte Schwierigkeit bereitet und meist nicht ohne besondere Hilfsmittel möglich ist. Auf letztere hinzuweisen ist auch mit ein Hauptzweck der Prüfung.

Die hochfeinen Proben lieferten folgende Molkereien:

Czerwinsk, Buchwalde, Driesschmin, Goldfeld, Gr.-Trampken, Liffewo, Schönee, Wibsch; die Proben mit dem Prädikat „fein bis hochfein" die nachstehenden:

Dietrichsdorf, Sawdin, Kl.-Malsau, Ratsdorf, Schlossau. Unter diesen 13 Proben befinden sich keine der an spät eingesandten.

Vergleichen wir die verschiedenen Betriebsarten miteinander, so haben die Genossenschafts-Molkereien die besten Prädikate erzielt.

Denn es erhielten:

	Genossenschaftsmolkereien	Sammelmolkereien	Gutsmolkereien
hochfein	7	1	—
fein bis hochfein	1	—	4
fein	1	—	7
gut bis fein	2	3	1
gut	2	1	3
kaum gut (abfallend)	1	5	3

Dies muß wohl seinen Grund darin haben, daß die Genossenschafts-Molkereien hauptsächlich Pasteurisier-Apparate anwenden und gute Säureerreger. Leider haben nicht alle Molkereien die gewünschten Angaben über die Herstellungsweise gemacht und liegen von 42 Anstellern nur 38 Fragebogen beantwortet vor, so daß man kein genaues Bild entwerfen kann; immerhin erhält man daraus aber einen ungefähren Ueberblick und habe ich deshalb das Material nach Möglichkeit gesichtet.

Hiernach hatten benutzt:

Es liegen vor Beschreibungsscheine	Pasteurisier-Apparate	Gute Säureerreger
13 Genossenschaftsmolkereien	10	13
9 Sammelmolkereien	2	4
16 Gutsmolkereien	1	7

Welchen Nutzen das Pasteurisieren und die Verwendung eines guten Säureerregers gehabt hat, lehrt die nachstehende Tabelle:

	Nicht erhitzt	Erhitzt	Mit gutem Säureerreger	Ohne guten Säureerreger
hochfein	2	5	7	—
fein bis hochfein	3	1	2	2
fein	6	1	3	4
gut bis fein	3	2	3	2
gut	3	3	5	1
abfallend (kaum gut)	8	1	4	5

Digitized by Google

Es ist ja allgemein bekannt, daß die Milch- bezw. Rahmerhitzer in den Stand setzen, auch bei ungünstigen Futterverhältnissen seine Butter gewinnen zu können. Nicht allein aus anderen Provinzen, sondern aus der eigenen ist der Beweis geliefert, nämlich auf den seit Anfang 1900 alljährlich stattfindenden Butterprüfungen der Landwirtschaftskammer, die dasselbe Resultat zeitigten. Es läge entschieden im Interesse aller Molkereien, wenn sie eine geeignete Vollmilch- bezw. Rahmerhitzungs-Anlage beschaffen würden. Die Vorteile, die eine solche mit sich bringt, sind so erheblich, daß der Kostenpunkt gar nicht in Frage kommt. Die Kosten einer solchen Anlage werden durch die höheren Einnahmen aus der feineren Butter nicht nur aufgewogen, sondern verschwinden überhaupt hinter dem Mehrerlös. Natürlich müssen die Apparate in richtiger Weise gehandhabt werden, und die Ansäuerung des erhitzten Rahms muß mit einem tadellosen Säureerreger geschehen. Ein bequemeres Leben bringen die Erhitzer nicht mit sich, im Gegenteil, sie beanspruchen exaktere Bedienung, und ebenso will der erhitzte Rahm in sachgemäßer Weise behandelt sein; besonders kommt es auf den Säureerreger an.

Die Anwahl bezw. das Herstellen eines tadellosen Säureerregers ist von ebenso großer Wichtigkeit wie die Erhitzung des Rahms bezw. der Vollmilch. Wenn man eine feine Butter erzielen will, sollte man weder Kosten, noch Mühe und Arbeit scheuen.

Daß einzelne von denjenigen Molkereien, die den Rahm erhitzt und auch angeblich einen guten Säureerreger verwandt haben, kein besonderes Präditat erzielen, liegt an ihnen selbst; sie sind bei der Herstellung des Säureweckers und bei dessen Prüfung auf Brauchbarkeit sicherlich nicht vorsichtig genug gewesen. Unkenntnis kann hier als Entschuldigung nicht gelten, denn es ist hierüber von den verschiedensten Seiten in Wort und Schrift genügend Belehrung erfolgt.

Es ist mir nicht recht verständlich, aus welchem Grunde heute noch Buttermilch als Säurewecker verwandt wird; sünf von den beteiligten Molkereien hatten dies getan.

An der Verpackung hatten die Preisrichter nur in einzelnen Fällen etwas auszusetzen, und zwar wurde das schlechte Papier getadelt. Man sollte zur Verpackung von Butter kein Papier wählen, das sür gewöhnlich bei Käsen verwandt wird, sondern man muß im eigenen Interesse stets darauf sehen, daß die Butter nur in allerfeinstem Pergamentpapier verpackt werde; denn durch eine gute Verpackung in tadellosem Papier spricht die Ware vielmehr an, als wenn sie unappetitlich ausßieht; der Händler zählt gern etwas mehr, wenn die Ware appetitlich angeboten wird, während er bei unsauberer oder unordentlicher Verpackung die Butter einfach unberücksichtigt läßt, mindestens aber einen geringeren Preis zahlt.

Das Aussehen war nur bei einer Probe nicht gut, im übrigen sprachen sich die Preisrichter anerkennend aus. Die Konsistenz war trotz der ungünstigen Jahreszeit auffallend gut, und nur in einzelnen Fällen mußte die etwas feste Beschaffenheit getadelt werden. Geruch und Geschmack ließen im allgemeinen ebenfalls kaum zu wünschen übrig, ja sogar war verhältnismäßig wenig von dem Rübengeschmack zu merken, der eigentlich von vornherein vorausgesetzt wurde. Es muß anerkannt werden, daß die Mitglieder sich große Mühe gegeben haben, um diesen in Westpreußen um diese Jahreszeit regelmäßig vorkommenden Fehler zu vermeiden. Das Salz machte sich nur bei vereinzelten Proben recht unangenehm bemerkbar. Den Molkereien ist sehr zu empfehlen, vorsichtig beim Einkauf des Salzes zu sein.

Die Versammlung, welche nach der Prüfung stattfand, war sehr gut besucht. Auch Damen, die ein besonderes Interesse für die Prüfung an den Tag legten, waren anwesend.

Der Vorsitzende des Aufsichtsrates, Herr Rittergutsbesitzer Ehlert-Birrn, begrüßte die erschienenen Gäste und vor allen Dingen die Vertreter der Behörden.

Sodann gab der Berichterstotter ein Bild von der ganzen Butterprüfung und wies auch bei der Gelegenheit auf die gemachten Fehler hin, gleichzeitig Rat erteilend, wie man die einzelnen Fehler zu beseitigen habe.

Herr Chambeau-Prenzlau behandelte eingehend das Thema: „Ist es zweckmäßig, sich Butterverkaufs-Genossenschaften anzuschließen?“ Er führte aus, daß der Händler niemals mehr zahlen könne als ein Verband, und daß demgemäß die Molkereien bei einem Verbande mindestens dasselbe erzielen wie bei dem Händler. Nur solche Molkereien, die in der Nähe einer Großstadt wohnten und somit durch Kleinverkauf großen Absatz hätten, vermöchten höhere Preise zu erzielen, und läge bei diesen demnach kein besonderer Grund vor, sich einem Verbande anzuschließen. Des weiteren hob der Referent die indirekten Verdienste der Verkaufsverbände hervor, hauptsächlich mit Bezug auf die Butternotierungen, die erst seit den Bemühungen der Verbände in geebnete Bahnen geleitet seien. Es sei wunderbar, daß viele Molkereien den Verbänden sich noch fern hielten und glaube er den Grund in dem ablehnenden Verhalten der Verwalter zu finden, die in den Verbänden eine unliebsame Kontrolle fürchteten. Diese Furcht sei natürlich ganz unberechtigt, denn es würde von seiten der Verbände bei etwaiger abweichender Qualität keine Strafe auferlegt, sondern nur Rat erteilt, wie die Butter verbessert werden könne. Außerdem sorgten die Verbände, wenigstens der Kleeblatt-Verband, für die Verwalter auch noch in der Weise, daß eine Pensionskasse eingerichtet worden sei. („Beilchen“ will auch damit vorgehen. Die Redaktion).

Im Anschluß daran berichtete Herr Dr. Gordan, der Vorsteher der bakteriologischen und chemischen Abteilung der Molkereischule in Prausk über ein neues Milchfettbestimmungs-Verfahren „Sinacid-Butyrometrie“ von Sichler. Der Referent ist nach seinen eingehend angestellten Versuchen zu der Ansicht gekommen, daß dies Verfahren sich einstweilen noch nicht mit dem altbewährten Gerberschen messen kann, weil es, wenn man genaue Resultate erzielen will, ziemlich umständlich ist. Bei der Sinacid-Butyrometrie ist man außerdem auf lauter Patentmittel angewiesen, die man erst von Leipzig sich schicken lassen muß, während zu dem Verfahren nach Babcock, Gerber, Sorhlet und anderen die Chemikalien, die zur Fettbestimmung gehören, bekannt sind, und es möglich ist, dieselben aus jeder Apotheke zu beziehen und auf ihre Beschaffenheit nachzuprüfen.

Die an die Vorträge sich anschließende Diskussion war recht lebhaft und beteiligten sich an derselben auch verschiedene Herren, die bis dahin noch nicht dem Verbande angehörten. Dieselben erklärten, daß sie sobald wie möglich die Verträge mit ihren Butterhändlern aufgeben und sich dem Verbande anschließen wollen. Es sei an dieser Stelle noch besonders hervorgehoben, daß die Herren Betriebsleiter besonders auch von außerverbandlichen Molkereien zahlreich in der Versammlung erschienen waren.

An diese Versammlung schloß sich ein gemeinsames Mittagsessen an, an dem mehr als 30 Personen teilnahmen, darunter auch Herr Oekonomierat Steinmeyer, der Vertreter der Landwirtschaftskammer für die Provinz Westpreußen, Herr Oberbürgermeister Kühnast-Graudenz, Herr Edeling-Lippowitz als Vertreter der Kgl. Ansiedelungs-Kommission, Vorstands- und Aufsichtsratsmitglieder des Westpreußischen Butterverkaufs-Verbandes, sowie Vorstandsmitglieder und Betriebsleiter von westpreußischen Molkereien, auch von solchen, die nicht dem Verbande angehören. Bei diesem Essen, das von Anfang bis Ende äußerst harmonisch verlief, brachte Herr Ehlert-Wirrn das Kaiserhoch aus. Herr Suhr-Grünfelde feierte die Preisrichter, welche sich der großen Mühe des Richtens unterzogen hatten und auch die Freunde des Verbandes, worunter er als besonders guten Freund die Landwirtschaftskammer für die Provinz Westpreußen und deren Generalsekretär, Herrn Oekonomierat Steinmeyer betonte.

Letzterer wiederum dankte der Stadt Graudenz für die liebenswürdige Aufnahme des Verbandes, insonderheit dem Herrn Oberbürgermeister Kühnast für sein Erscheinen und hob in längerer Rede die Verdienste des Westpreußischen Butterverkaufs Verbandes hervor, dem er weiteres Blühen, Wachsen und Gedeihen wünschte.

Herr Hartert-Supponin schilderte die Verdienste des Verbandes Kleeblatt und dessen Geschäftsführer, Herrn Chambeau-Prenzlau, welch letzterer sich auch ganz besonders um den Westpreußischen Verband verdient gemacht habe und noch weiter denselben treu unterstütze.

Herr Weißermel-Groß-Kruschin hob die Verdienste der Molkereibeamten hervor, die von früh bis spät, Sonn- und Feiertags stets auf dem Posten sein müßten, er schloß dann seine Rede mit einem Hoch auf die Molkereibeamten des Verbandes, denen auch zum größten Teil das Emporblühen desselben zu verdanken sei.

Herr Suhr-Grünfelde ergriff dann nochmals das Wort und feierte in launiger Art die Damen.

Sämtliche Teilnehmer waren einer Meinung, daß das Fest so gut gelungen sei, wie man es nicht besser wünschen könne; es bedauerte jeder, daß die Zeit so schnell vergangen, und zum Abschiede erscholl allseitig ein frohes „Auf Wiedersehen im nächsten Jahr“.

Der Butterhandel im Jahre 1904.

Von Buttermakler F. A. C. Fick.

1. Der Hamburger Buttermarkt 1904.

Das Jahr 1904 ist für unseren Handel ein recht günstiges gewesen, da das Geschäft ein durchaus stabiles war, unerwartete Preisschwankungen uns aber fern blieben. Wir hatten eigentlich nur eine stetige Abwärtsbewegung der Preise im ersten Halbjahr mit dem Centrum von 100 M. am 3. Juni und das Entgegengesetzte im zweiten Halbjahr mit 130 M. am 14. Oktober als höchsten Preis. Im großen und ganzen gelang es, jede Woche die Läger zu räumen, so daß die Importeure nur mit den frischen wöchentlichen Eingängen

Digitized by Google

zu rechnen hatten. Die ganze Landwirtschaft hatte dagegen, wie bekannt, sehr unter der herrschenden Hitze und der damit verbundenen großen Trockenheit zu leiden, selbstverständlich also auch das ganze Molkereiwesen. In vielen Gegenden konnte das Vieh kaum Nahrung auf der Weide finden; den Molkereien wurde dementsprechend ein nur minimaler Milchertrag zugeführt. Daß dadurch die Preise im allgemeinen in diesem Jahre stark in die Höhe getrieben wurden, ist erklärlich, ein Ausgleich für die geringere Produktion konnte dadurch aber nicht herbeigeführt werden. Die Jahresdurchschnittsnotierung 1904 war 117,25 und wir müßten schon mehr denn 30 Jahre zurückgreifen, um eine solche hohe Parallele zu finden. Auch die Berliner Notierung war eine recht hohe. Hier kam die Knappheit der Einfuhren meistens noch fühlbarer zum Ausdruck als bei uns, weil gerade die dort nahelegenden, sonst als Hauptlieferanten geltenden Provinzen, die geringste Produktion aufwiesen.

Um die Abrechnungspreise für die Molkereien wieder auf eine angemessene Basis zurückzuführen und die Notierung als Bruttonotiz zu erhalten, mußte abermals mit Beginn des Jahres ein Aufschlag von 6 M., von 112 M. auf 118 M., vorgenommen werden. Da man das Jahr verflossen, muß konstatiert werden, daß die Kommission ihr Möglichstes getan, die Ueberpreise zu dämpfen, und diejenigen Händler, die trotz aller vorhergehenden Warnungen doch zu hohe Abschlüsse mit den Molkereien gemacht, dürften ein sehr schlechtes pekuniäres Resultat erzielt haben. Es steht zu hoffen, daß das jetzige Notierungsprinzip aufrecht erhalten bleibt, damit die unruhigen Elemente nach Möglichkeit im Zaume gehalten werden können. Ein anderes Uebel für den ganzen Handel ist, daß noch so viel abfallende Ware an den Markt kommt, mit einem Wort, daß die Feinheit des Produkts unserer Provinzen noch immer nicht einheitlich „fein" genug ist. Es ist durchaus die große Mühe anzuerkennen, welche man sich von vielen Seiten, besonders von der landwirtschaftlichen Kammer in Kiel, gibt, um auf alle denkbaren Weisen darauf hinzuwirken, die Qualität unserer Butter einwandfreier zu gestalten. Der Erfolg ist ja auch nicht ausgeblieben, das beweisen die Resultate der regelmäßigen Distrikts-Ausstellungen. Solange sich aber die Prüfung nur auf einen Teil der vorhandenen Molkereien beschränken kann, macht sich die aufgewandte Mühe doch nur zum Teil bezahlt. Vielleicht ist es auch notwendig, den Hebel weiter rückwärts einzusetzen und dafür zu sorgen, daß den Molkereien nur Milch bezw. Sahne in Prima-Qualität zugeführt wird.

Mit russischer Butter ist das Geschäft in diesem Jahre ein äußerst lebhaftes gewesen, natürlich auch in der Hauptsache aus dem Grunde, weil die Preise für deutsche Molkereibutter ungewöhnlich hohe waren. Der Konsum verlangt unbedingt eine einwandfreie Mittelqualität, da ein sehr großer Teil des kaufenden Publikums nicht gewillt ist, Margarine und andere Kunstprodukte als Ersatz für reine Butter zu verbrauchen. Für diesen Zweck ist die russische Butter unbedingt jeder anderen Butter weit vorzuziehen; sie besitzt Vorteile der Haltbarkeit, der Reinheit u. s. w., die kein anderes Produkt aufweisen kann. Gerade in den letzten Jahren sind die Fortschritte, die Rußland im Molkereiwesen durch Einführung gelernter Meiereisten, durch Aufstellung der besten Maschinen gemacht hat, so bedeutend geworden, daß kein anderes Land damit in Konkurrenz treten kann. Es ist vor allen Dingen mit großer Genugtuung und Freude zu begrüßen, daß es den hiesigen Importeuren gelungen ist, an den besten Lieferungsplätzen festen Fuß zu fassen und das Vertrauen der dortigen Lieferanten zu erhalten. Dadurch kann das ganze deutsche Inland jetzt seinen Bedarf in mindestens ebenso guter Qualität und in der meisten Zeit preiswerter in Hamburg, als in Kopenhagen und anderen, früher als Hauptstapelplätze zu betrachtenden Orten, decken. Die Gründe liegen hierfür so klar zu Tage, daß sie nicht mehr erörtert zu werden brauchen.

Wir hatten im Januar ein recht großes Lager von russischer Butter, das auf ungef. 8000 Pfd. zu taxieren war. Der Begehr war vorerst nur klein, so daß selbst von den frischen, allerdings nur kleinen Ankünften nur wenig plaziert werden konnte. Zu kaufen waren feinste Qualitäten mit 100—104 M., gute Lagersachen konnten aber nur zu weit billigeren Preisen Nehmer finden. Im Februar trat hierin eine eingreifende Veränderung ein und zwar infolge des russisch-japanischen Krieges. Man nahm an, daß jetzt jede Einfuhr russischer Butter aufhören würde, und da in der Tat vorläufig keine neuen Verladungen gemeldet wurden, bemächtigte sich aller Abnehmer eine gewisse Nervosität. Man kaufte, die Preise wurden getrieben und in kurzer Zeit waren hier sämtliche Bestände begeben. Von 104 M. war man auf 110 M. gekommen, und die Käufer glaubten natürlich an weitere Steigerungen. Das war aber nicht der Fall, denn inzwischen hatten sich die Verhältnisse derart geklärt, daß die Bahn wohl keine Waren nach Sibirien annahm, die russische Regierung hatte aber schnell im eigenen Interesse dafür gesorgt, daß das zurückkehrende Material die sibirischen Produkte so schnell als möglich den ausländischen Märkten zuführte. Schon Ende März kamen hier größere Sendungen, an und da die früheren Vorräte nur den Besitzer gewechselt hatten, nicht aber in den Konsum übergegangen waren, so mußte ein intensiver Preisrückschlag die Folge sein. Die Preise wichen im Laufe der nächsten Wochen auf 90 M. vergollt zurück, ja man konnte beste Winterware sogar noch billiger einkaufen.

Das Sommergeschäft verlief vorerst auch ruhig, die Preise hielten sich auf der Höhe von 90 bis 92 M. und erst Ende August ward der Begehr wieder ein besserer, wurden die erhöhten Forderungen bewilligt. Von September an war unser Markt dann für jedes Quantum feiner russischer Butter aufnahmefähig, die wöchentlichen frischen Ankünfte wurden stets plaziert und die Preise stiegen bis zum Schluß des Jahres auf 110 bis 112 M. Läger sind heute nur gering, so daß die Preise vor der Hand einen wesentlichen Rückgang kaum erleiden werden.

Für uns kommt das Geschäft mit holländischer Butter nicht in Frage. Die Behörden sind hier zum Glück so strenge, daß kein Händler es wagt, diese zum mindesten sehr häufig mit fremden Fetten u. s. w. verfälschte Butter zu führen. In anderen Städten ist die Kontrolle aber leider nicht so scharf, so daß z. B. im Rheinland noch große Posten von dieser Ware gehandelt werden. Es ist unbedingt notwendig, daß sämtliche holländische Butter auf ihre Reinheit hin untersucht wird, damit dieser Konkurrent unserer Butter nur mit absolut unverfälschten Produkten entgegentreten kann. Es genügt nicht, daß die Butter in Holland untersucht wird, da dies keine genügende Garantie für uns bezw. für die hiesigen Untersuchungen bietet.

(Fortsetzung folgt.)

Tagesgeschichtliche Rundschau.

Deutschland.

Der Handel der Weichkäse nach Zeitgehalt hat durch die Gründung einer freien Käserei-Vereinigung des Milchwirtschaftlichen Vereins im Allgäu Aussicht auf allgemeine Einführung bekommen. 39 Mitglieder sind der Vereinigung bereits beigetreten. Anmeldungen sind bis zum 15. d. an den Milchwirtschaftl. Verein im Allgäu zu richten.

Der Entwurf der Satzungen lautet:

Freie Käserei-Vereinigung
des Milchwirtschaftlichen Vereins im Allgäu, e. V.

1. Der Milchwirtschaftliche Verein im Allgäu errichtet einen Fachausschuß (V) für Käsehandel. Derselbe besteht aus dem Vorsitzenden, dessen Stellvertreter und 4 Beisitzern. Diese müssen sämtlich der Freien Käserei-Vereinigung als Mitglieder angehören.

2. Aufgabe des Fachausschusses V ist die Beseitigung von Mißständen im Käsegeschäft, die Bekämpfung des unlauteren Wettbewerbes durch Antragstellung an den Milchwirtschaftlichen Verein zur geeigneten Weiterbehandlung bezw. gerichtlichen Verfolgung, die Anbahnung einer gerechten Bezahlungsweise der Käse und die Vorbereitung und spätere Durchführung einer möglichst zweckmäßigen Notierung.

3. Das Tätigkeitsgebiet des Fachausschusses V wird auf dessen Vorschlag jeweilig durch den Hauptausschuß des Milchwirtschaftlichen Vereins abgegrenzt. Vorerst soll es nur auf den Verkehr mit Allgäuer Weichkäsen ausgedehnt und hierüber eine besondere Geschäftsordnung ausgearbeitet und der Genehmigung des Milchwirtschaftlichen Vereins unterbreitet werden.

Vorerst sind folgende Maßnahmen ins Auge gefaßt:

4. Diejenigen Käsefabrikanten und Händler des Allgäus, welche an der Verbesserung der einschlägigen Verhältnisse mitarbeiten wollen, treten zu einer „Freien Käserei-Vereinigung des Milchwirtschaftlichen Vereins im Allgäu, e. V." zusammen, die vom Fachausschuß V geleitet und verwaltet wird.

5. Die Aufnahme der angemeldeten Mitglieder der Freien Käserei-Vereinigung erfolgt durch den Fachausschuß V, wenn mindestens 4 Stimmen dafür sind.

6. Jedes Mitglied der Freien Käserei-Vereinigung erhält während der Dauer seiner Mitgliedschaft das Recht der Benutzung der Vereinsmarke und eine ihm zugewiesene Nummer, die es stets mit ersterer zusammen angegeben hat. Den Mitgliedern steht es frei, ihre Firmenbezeichnung oder ihre eigene Wort- oder Zeichenmarke neben der Vereinsmarke und Mitgliedsnummer, stets aber mit dem in Ziffer 9 mitgeteilten Vermerk des Vereins mitzubenutzen.

7. Nichtmitglieder sind zur Führung der Vereinsmarke nur auf Käsen berechtigt, welche von Mitgliedern der Freien Käserei-Vereinigung unter deren Verantwortung gekauft wurden.

8. Die Mitglieder der Freien Käserei-Vereinigung verpflichten sich, Allgäuer Weichkäse mit gewährleistetem Mindestfettgehalt der Trockenmasse in den Verkehr zu bringen und denselben auf der Umhüllung der einzelnen Käse in deutlichen Zahlenangaben kenntlich

Digitized by Google

zu machen, ohne jede anderweitige Bezeichnung, welche zu unsicheren Schlüssen auf den Fettgehalt verleiten könnte, wie z. B. halbfett, vollfett, Rahmfäse u. s. w.

9. Dagegen muß jede Umhüllung in deutlichem Ausdruck folgenden Vermerk des Milchwirtschaftlichen Vereins tragen:

Echte Allgäuer Beichkäse

enthalten in 100 Teilen Trockenmasse 25 bis über 45 Teile Fett, Backstein- oder Halbcentrifugenkäse 15—25, Centrifugenkäse zweniger als 15 Teile Fett.

Die Freie Käserei-Vereinigung
des Milchwirtschaftlichen Vereins im Allgäu, e. V.

10. Die Mitglieder der Freien Käserei-Vereinigung verpflichten sich, die Bestrebungen des Fachausschusses V nach besten Kräften zu fördern bei Vermeidung des Ausschusses, welcher wie die Neuaufnahme und der freiwillige Austritt der Mitglieder vom Verein in geeigneter Weise bekannt zu geben ist. Ausgeschlossene Mitglieder dürfen erst zwei Jahre vom Tage der Veröffentlichung ihres Ausschusses an wieder aufgenommen werden.

Stellung der Molkereien nach der Gewerbe-Ordnung. Bei der Frage, ob ein landwirtschaftliches Nebengewerbe den Bestimmungen der Gewerbe-Ordnung unterliegt, ist das entscheidende Gewicht nicht auf die Art des Betriebs, sondern auf den Ursprung der bearbeiteten Stoffe zu legen. Wenn z. B. die in einer Molkerei verarbeitete Milch ihren Hauptbestandteilen nach nicht von dem Gute des Besitzers stammt, sondern nur aus der Umgegend käuflich bezogen wird, so ist anzunehmen, die Molkerei habe neben der auf dem Gute betriebenen Landwirtschaft einen besonderen Erwerbszweig für den Gutsbesitzer gebildet. Daß die für die Meierei verwendete Maschinenkraft zugleich auch sämtlichen übrigen Wirtschaftszwecken dient, ist ein Umstand von untergeordneter Bedeutung, der die Entscheidung nicht beeinflussen kann. (Urteil des Reichsgerichts vom 24. November 1903, Jur. Wochenschr. 1904, S. 123.)

Berlins eigene Milchproduktion. Nach den Ergebnissen der Viehzählung vom 1. Dezember 1904 wurden in Berlin 10 520 Milchkühe gezählt. Die tägliche Milchproduktion in Berlin dürfte deshalb nicht weniger als 100 000 l betragen.

Ueber die Centrale für Milchverwertung hatten die Berliner Tageszeitungen mitgeteilt, daß sie das Geschäftsjahr mit einer erheblichen Unterbilanz abschließe. Jetzt muß die „Freie deutsche Presse" eine berichtigende Zuschrift aufnehmen, in der die Centrale erklärt, daß diese Behauptung unrichtig sei, da die Jahresrechnung nach Abschreibungen von 81 325,07 M. mit einem Gewinn von 48 905 M. abschließe und der Bruttoüberschuß für das letzte Rechnungsjahr daher 129 630,07 M. betrage.

Kommunale Beihilfen für öffentliche Milchschankstellen, wie sie von der „Gemeinnützigen Gesellschaft für Milchausschank in Rheinland und Westfalen" jetzt an vielen Orten errichtet werden, dürften in kurzem auch in Krefeld unter Beihilfe der Stadt ihren Betrieb beginnen. Die Gesellschaft bezweckt dekanntlich, die Milch in bester Beschaffenheit jedermann auf die bequemste Weise zugänglich zu machen, und zwar in schmucken, zum Eintritt einladenden Häuschen, den „Milchhäuschen", die natürlich an verkehrreichen Plätzen aufgestellt werden müssen. Diese Errichtung erfolgt seitens der Gesellschaft selbst aus Mitteln, welche ihr u. a. in Form von Anteilzeichnungen zuteil werden, und zu denen auch in Krefeld, wie wir hören, von erster Seite schon erfreuliche Zuwendungen vorliegen. Der starke ständige Zuspruch, den die in ihrer Eigenart neuen Trinkstätten an anderen Orten, wie Essen und Mülheim (Ruhr), gefunden haben, gab der städtischen Verwaltung den Anlaß, der Errichtung solcher Milchhäuschen durch obige Gesellschaft auch für Krefeld näher zu treten. Die bisherigen Verhandlungen versprechen ein günstiges Ergebnis, d. h. billigste praktische Ausführung. Die Gesellschaft wird, wenn die ihr bereits bezeigte Unterstützung der Bürgerschaft irgend weiter zur Seite steht, in nächster Zeit vorab an zwei Stellen der Stadt ihren Betrieb eröffnen. Zum Ausschank kommt glasweise Vollmilch und Magermilch, selbstredend zu verschiedenen Preisen. Beide dürfen gerade zur Winterzeit, wo die Milch gewärmt verabreicht wird, auf reichen Zuspruch rechnen.

Eine feine Firma und seine Briefbogen, auf die verschiedene Molkereien hineingefallen sind, hatte sich der Kaufmann Tometzek, Rixdorf, zugelegt, der am 30. Dezbr. unter der Anklage des wiederholten Betruges vor der vierten Strafkammer des Berliner Landgerichts II stand. Er betrieb in Rixdorf ein Butter-, Delikateß- und Kolonialwarengeschäft, dem er die Firma „Braunschweiger Konservenhaus" gegeben hatte. Er führte auch einen Stempeladdruck mit dieser Firma auf seinen Briefbogen und benutzte sie zu Bestellungen bei Gutsbesitzern, von denen er auf deren Ankündigungen hin Landbutter, Süßrahmbutter und Honig bezog. Leider haben sich mehrere Gutsbesitzer durch die Firma des Angeklagten und dessen ganzes Auftreten bei seinen Bestellungen verleiten lassen, mit ihm in Geschäfts-Verbindung zu treten. Der Angeklagte verstand es, sich ein besonderes Renommee dadurch zu geben, daß er den Gutsbesitzern schrieb, er reflektiere nur auf „wirklich erstklassige Ware", da er nur „ein ganz feines, anspruchsvolles Publikum als Kundschaft habe". Auch über die Zahlungsbedingungen wurden Mitteilungen in einem so vornehmen und selbstbewußten Tone gemacht, daß die Lieferanten keinen Augenblick darüber im Zweifel waren, es mit einem hochfeinen Abnehmer zu tun zu haben. Die Enttäuschung folgte bald hinterher. Bezahlung wurde nicht geleistet und diejenigen, die gegen den Angeklagten vorgingen, wurden darüber belehrt, daß dieser schon längst den Offenbarungseid geleistet hatte. Auch vor Kleinigkeiten ging der Angeklagte nicht stolz vorüber, was sich aus der Tatsache ergibt, daß er unter der falschen Vorspiegelung, unerwartet Fracht zahlen zu müssen, einem Gastwirt 3 Mark abgeborgt und den kleinen Betrag nicht zurückgegeben hat. Der Angeklagte war vom Schöffengericht zu fünf Monaten Gefängnis verurteilt worden, hatte aber gegen das Urteil Berufung eingelegt. Die Strafkammer sah sich nicht veranlaßt, die Strafe herabzumindern, da sie der Ansicht war, daß solche gemeingefährliche Verstöße gegen Treu und Glauben im Geschäftsleben stets eine strenge Ahndung verlangen.

Den Rekord in der Milchfettgehalt glaubten wir mit dem in voriger Nummer mitgeteilten Fall erreicht. Er ist jetzt überholt. Eine in Mainz beschlagnahmte Milchprobe erwies sich lediglich als gefärbtes Wasser, denn unter 100 Teilen Milch wurden 640 Teile Wasser festgestellt.

Beobachtungen, Versuche, Erfindungen.

* **Eine selten milchergiebige Ziege** befand sich unter den Bewerberinnen des Preismelkens, das mit der vom 6. bis 9. Oktober 1903 abgehaltenen Ausstellung der British Dairy Farmers' Association verbunden war. Die Ziege war zur Zeit der Prüfung 2 Jahr 6 Monat und 1 Woche alt und hatte ihr erstes und bis dahin letztes Lamm gebracht am 4. August 1902; sie stand also bei Beginn der Prüfung 429 Tage in Milch. Die Ziege wurde an zwei aufeinanderfolgenden Tagen um 6½ Uhr morgens und um 5½ Uhr abends gemolken; von jedem Gemelk wurde eine Probe, und die Proben der Morgen- und die der Abendmilch wurden je gemischt in Untersuchung genommen. Die Ergebnisse waren folgende:

	Morg.	Abd.
Milch, Pfd. engl., 1. Tag	1,3	1,2
„ 2. „	1,7	1,1
durchschn.	1,5	1,15

zusammen 2,65 Pfd. = 1,202 kg

Gehalt der Milch an Trockenmasse v. H.	16,84	16,10
darin Fett „ „	6,98	6,43
Nichtfett „ „	9,86	9,67

In Anbetracht der Jugendlichkeit des Tieres gewiß eine mindestens erstaunliche Ausdauer der Leistung. Vgl. Jahrg. 1901 d. Bl., S. 62. Journ. of the Brit. Dairy Farm. Assoc., Vol. XVIII, 1904, S. 121.

Der Bakteriengehalt von Käsen, die bei verschiedenen Temperaturen reiften. Von F. C. Harrison und W. J. Connell. Es wurde kanadischer Cheddarkäse in gewöhnlichen Reifungsräumen mit schwankenden Temperaturen, in genau regulierten, ferner bei 10° F. reifen gelassen. In einer vierten Reihe wurde Käse nach einigen zweiwöchentlichem Aufenthalt in gewöhnlichen Reifungsräumen in einen kühlen Raum gebracht. Der Bakteriengehalt war gewöhnlich in Käse von einem Tag am größten. Dann fand eine stetige Abnahme der Bakterien statt. Die Abnahme erfolgte am langsamsten in dem bei 40° F. gehaltenen Käse. Etwas schneller nimmt die Bakterienzahl in kühl gehaltenen, gut regulierten Räumen ab. In großen Mengen waren stets nur die Milchsäurebakterien vom Typus des Bacterium lactis acidi Leichmann vorhanden. Außer ihnen kamen unregelmäßig und vereinzelt Bacterium coli, Bacterium lactis aërogenes, Proteus vulgaris, Sarcinen, Hefen, Torula, Bacillus subtilis und Buttersäure- und Kartoffelbazillen vor. Die Milchsäurebakterien nehmen mit dem Altern des Käses nicht nur an Zahl ab, sondern büßen auch ihre Fähigkeit zur Säurebildung ein. Da die Abnahme der Milchsäurebakterien am schnellsten in den bei höherer und schwankender Temperatur in den gewöhnlichen Reifungsräumen gehaltenen Käsen erfolgt, so ist bei ihnen die Möglichkeit am größten, daß schädliche Bakterien sich entwickeln. Die Prüfung der Käse durch Praktiker ergab, daß die bei 40° F. oder in einem kühlen, regulierten Raum gehaltenen an Aroma und Struktur besser waren, als die unter den üblichen Verhältnissen gereiften. (Rev. Générale du Lait 1903, 3, 80—85, 103 bis 111, 126—137, 150—155 und 173—180; auch Centralbl. Bakteriol. II. Abt. 1904, 11, 637—657, durch Zeitschr. f. Unters. d. Nahr.- u. Genußmittel.)

Digitized by Google

Sprechsaal.

Buttermilch ohne Wasser. In der letzten Zeit bringen die Fachzeitungen sowie die Tagespresse öfters Berichte aus verschiedenen Gegenden Deutschlands über polizeiliche Beanstandung von Buttermilch wegen Wasserzusatzes, wobei die Molkereien, wenn gerichtliche Entscheidung beantragt wurde, freigesprochen worden sind, indem sie geltend gemacht haben, daß Buttermilch ein Abfallprodukt ist, und daß es, um seine Butter herzustellen, nötig ist, bei der Butterung die emporgeschleuderten Butterteile u. s. w. mit Wasser herunterzuspülen. Die hinzugezogenen Sachverständigen haben diesem Einwand beigepflichtet. Hier in Hamburg scheint die Sache durch die vielen Beanstandungen und die ablehnende Haltung der Polizei einerseits, sowie durch das Zusammenhalten der Milchhändler andererseits, für welche die Entscheidung zu ihren Gunsten ja besonders wichtig ist, recht große Dimensionen annehmen zu wollen, besonders nachdem das von den Milchhändlern eingeforderte Gutachten des Vorstandes des Verbandes Deutscher Molkerei-Beamtenvereine dahin lautend abgegeben ist, daß ein Wasserzusatz bis 20 Proz. als zulässig anzusehen ist.

Die Sache hat aber auch eine andere Seite als die gesetzliche, und zwar ist es vom volkswirtschaftlichen Standpunkte zu bedauern, wenn der Buttermilch-Konsum zurückgehen sollte; die Bestrebung geht doch dahin, die allgemeine Volksnahrung zu verbilligen bez. zu verbessern durch Heranziehung der preiswerten Milchprodukte, besonders der Magermilch, aber in erster Linie doch auch der Buttermilch; wer die Vorzüge guter Buttermilch kennt, weiß sie wohl zu schätzen; wenn aber überall zu lesen steht, daß Buttermilch ein Abfallprodukt ist, welches bis 20 Proz. Wasser enthalten darf, wird sich dann nicht mancher Konsument, der bisher ständig und gern Buttermilch als besonders schmackhaftes, gesundes und nahrhaftes Essen bevorzugte, von dem Genuß derselben abwenden, oder jedenfalls die im Interesse des Volkswohles so sehr zu wünschende Vergrößerung des Konsums verhindert werden?

Da die jetzt benutzten Betriebseinrichtungen und Geräte also bei der Herstellung feiner Butter die Gewinnung von Buttermilch ohne Wasserzusatz ausschließen, scheint die Frage berechtigt, ob es keine anderen Betriebseinrichtungen bez. neueren Geräte gibt, bei deren Benutzung Buttermilch ohne Wasserzusatz und doch feine Butter gewonnen werden kann, und diese Frage muß bejahend beantwortet werden, nachdem die kombinierten Butter-Fässer und -Kneter jetzt auch in Deutschland Eingang gefunden haben, denn der Betrieb dieser kombinierten Butter-Fässer und -Kneter bedingt, daß die Buttermilch abgelassen wird vor der Abspülung mit Wasser.

Jedenfalls scheint es recht wichtig, Mittel zu finden, wodurch die für die Molkerei vorteilhaftere Verwertung der Buttermilch als menschliche Nahrung und die gleichzeitige Verbesserung der Volksnahrung, statt gehemmt zu werden, weitere Verbreitung finden kann.

A. V. Branth, Hamburg 8.

Handel und Verkehr.

Wochenbericht vom Buttermarkt. Berlin, 7. Januar 1905. Die Lage des Buttermarkts ist sehr schwierig zu beurteilen. Die Nachfrage ist klein und auf das Nötigste beschränkt, andererseits zeigt sich aber, daß trotzdem die Vorräte nur klein sind. Da die Ursachen der geringen Produktion leider erst im Sommer fortfallen, braucht mit einem größeren Preisabschlag wohl nicht gerechnet werden.

Der Hamburger Markt sieht sich jetzt zu Beginn des Jahres wieder einmal zu dem Zugeständnis genötigt, daß die Notierung bisher nicht die höchsten Preise ausgedrückt habe. Um die wirklichen Preise und die Notierung in Uebereinstimmung zu bringen, sei deshalb, trotz matter Geschäftstage eine Heraufsetzung der Notierung vorgenommen. Diese Einkehr der Hamburger Notierungskommission wird im Lande mit verständnisvollem Lächeln aufgenommen werden.

Berlin notiert 2 M. niedriger, Hamburg unter der eben angeführten Motivierung 3 M. höher.

Marktberichte.

Abrechnungspreise zwischen Molkereien und Butterhändlern. Eigenbericht der Molkerei-Zeitung Berlin. **Berlin,** 7. Januar 1905. Im Großhandel an die Molkereien für seine Butter wirklich bezahlte Preise. Reines Buttergewicht, frei in Berlin oder Hamburg, also nach Abzug der Fracht reines Geld:

Berlin	bis 113 Mk.
Hamburg	„ 112 „

Berlin, 7. Januar 1905. Butterbericht der Firma **C. F. Wienstruck,** SW., Leipzigerstr. 82, und W., Kronenstr. 32.

Der Markt war, wie stets am Anfang Januar, matt, weil die Nachfrage schwach. Da aber die Produktion in diesem Jahre viel kleiner ist als sonst und Rußland um jetzige Jahreszeit so gut wie gar nichts liefert, sammeln sich die Läger durchaus nicht in dem Maße an, wie sonst, und scheint deshalb ein weiterer Rückgang ausgeschlossen.

Telegramme der Molkerei-Zeitung Berlin.

Berlin, den 7. Januar 1905. Preisfeststellung der von der ständigen Deputation gewählten Notierungs-Kommission. Mitgeteilt von der Firma C. F. Wienstruck, Berlin, Leipzigerstr. 82. Durchschnittspreise für die Woche vom 1. bis 7. Januar 1905.

				4. Januar	7. Januar
Hof- u. Genossensch.-Butter:		Ia	per 50 kg M.	114—115	112—115
do.	do.	IIa	„ „ „	110—113	110—113
do.	do.	IIIa	„ „ „	104—110	104—108
do.	do.	Abfallende	„ „	100—103	— — —
			Tendenz:	Ruhig.	Ruhig.

Hamburg, Grimm, den 6. Januar 1905. (Butter-Bericht von Ahlmann u. Boysen.) Notierung der Notierungs-Kommission der am Butterhandel beteiligten Firmen zu Hamburg. In Hamburg höchstbezahlte Brutto-Preise: I. Klasse M. 110—120, II. Klasse M. 104—108 pr. 50 kg. Netto reine Tara.

Der Buttermarkt zeigte in der ersten Woche des neuen Jahres wenig Leben, es wurde nur das Allernotwendigste gekauft und waren die erzielten Preise ganz unregelmäßig. Feinste frische Butter ist von 108 bis 115 M. bezahlt worden, doch konnte nicht geräumt werden. Auch ist russische und sibirische Butter von dieser Flaue beeinflußt worden und müssen die allerdings nur kleinen Zufuhren billiger abgestoßen werden. Wenn unsere Notierung nun heute um 3 M. erhöht wurde, so geschieht solches nur, um die im Verhältnis zum Verkaufspreis zu hoch gewordenen Abrechnungspreise wieder entsprechend herabsetzen zu können. Kopenhagen setzt aus gleichen Gründen um 5 Kr. herauf.

Tendenz: Ruhig.

Ferner Privat-Notierungen: Fehlerhafte und ältere Butter pr. 50 kg M. 90—95. Schleswig-Holsteinische und ähnliche frische Bauer-Butter M. ———. Russische, Sibir. und Livländ. Winterbutter (verzollt) M. 100—106, Galizische (verzollt) M. ———. Finnländische Winter-Butter (verzollt) M. — bis —. Amerikanische (verzollt) M. ———.

Butternotierungen in Kopenhagen. Den 5. Januar 1905. Butter: I. Klasse 93—96 Kr. (1 Kr. = 112,5 Pf.). Tendenz: Ruhig.

Berlin, 4. Jan. 1905. Amtlicher Marktbericht der städtischen Markthallen-Direktion über den Großhandel in der Central-Markthalle. **Butter.** Preise franko Berlin einschließlich Provision. Für 50 kg Ia M. 114—117, IIa M. 110—112, Abfallende M. 100—105.

Käse. Import. Emmenthaler Ia p. 50 kg 85—90 M., dito IIa M. 60—80, import. Glarner Kräuterkäse M. 60——, import. Holl. Gouda Ia M. 80—85, import. Holl. Gouda IIa M. ———, import. Edamer M. 80—— import. Camembert per Dtzd. M. 7,50, import. Gervais M. —, import., Neufchatel per 100 Stück M. 20, import. Roquefort sur choix Ia per 50 kg M. 130—140, import. Parmesan, 3-4 jährig, M. ———, dito, 2—3 jährig M. 80—85, import. Chester-Viktoria M. 115—125, dito Cheshire M. 80—85, Gorgonzola per 50 kg M. 90—100. Steppenkäse M. —. Inländische. Westpr. Schweizer-Käse Ia per 50 kg M. ———, Neufchatel, do. per 100 Stück M. ———, Holländer, rheinisch, Ia per 50 kg M. ———, Edamer Ia M. ———, Limburger Alpenkäse in Pergament M. ———, Tilsiter Käse, fette Ia M. 58—60, Tilsiter Käse IIa, halbfette M. 45—50, Harzer per Kiste, 100 Stück, M. 2,10—2,30, IIa — — —, Soldiner per Schock M. 6,00, Schloßkäse per Dutzend M. ———, Camembert, große I (H. Prinz), per Dtzd. M. 6,00, do. II, per Dtzd. M. 4,40, Kaiserkäse (H. Prinz) M. 2,40, Kronenkäse M. ———, Frühstückskäse per 50 Stück M. 3,75 (H. Prinz). Deutscher Gervais Dutzend M. 2,20. Briekäse, Orig.-Packung, per 1/2 kg M. 0,80.

Butter-Notierungen der Landwirtschaftskammer für die Provinz Schleswig-Holstein. Butter-Auktionen des Ost-Holsteinischen Meierei-Verbandes.

Hamburg, den 4. Januar 1905.

1. Klasse 1 Drittel zu 113 1/2, 3 Drittel zu 112 1/2, 15 Drittel zu 112, 4 Drittel zu 111 1/2, 29 Drittel zu 111, 5 Drittel zu 110 1/2, 15 Drittel zu 110, 6 Drittel zu 109 1/2, 8 Drittel zu 109, 5 Drittel zu 108 1/2, 7 Drittel zu 108, 4 Drittel zu 107 1/2, 20 Drittel zu 107 M. Zusammen 1. Klasse 122 Drittel zu 109,80 M. im Durchschnitt, 2. Klasse 12 Drittel zu 105 M.

Die sämtlichen Auktionskosten betragen 1 1/2 Proc. des Erlöses und die Fracht bis Altona Bahnhof.

Jeder Produzent in Schleswig-Holstein ist berechtigt, die Auktionen zu beschicken. Der Vorstand des Ostholst. Meierei-Verbandes.

Hamburg, den 5. Januar 1905. (Schweizer und Tilsiter Käse.) Bericht von Ernst Philip Nachf., Hamburg, Käsekommissionsgeschäft.

Das Geschäft in der Käsebranche verlief in der zweiten Hälfte des Dezember sehr ruhig, eine Erscheinung, die alljährlich wiederkehrt. Auch in den ersten Tagen des Januar finden wesentliche Umsätze der Inventur halber nicht statt, und wird lebhafteres Geschäft erst von Mitte des Monats ab zu erwarten sein.

Preise beim Verkauf an Großhändler: Westpr. Schweizerkäse, Weideware prima 68—70 M., sekunda 56—62, tertia nominell. Tilsiter Vollfettkäse prima 56—— M., sekunda 50—53 M., tertia nominell. Halbfette prima 38—40 M., sekunda 32—35 M. Magerkäse 16—22 M.

Halle a. S., den 5. Januar 1905. (Bericht von Gebr. Rößler.) Naturgemäß war die Kauflust in der ersten Jahreswoche eine mehr als bescheidene, obgleich trotz hoher Notierung allseitig sehr billig angeboten wird. Eine wirkliche Besserung dürfte wie in früheren Jahren wohl erst dann eintreten, wenn infolge weiter ermäßigter Preise die Spekulation eingreift.

Ausgesucht feinste gesalzene Molkereibutter	113—115	Mk.
I „	108—112	„
II „	105—107	„

in Tonnen von 100 Pfd. und Kübeln von 50 Pfd.

Königsberg i. Pr., 5. Januar 1905. (Butterbericht von Gyßling, Ebhardt u. Co.) Infolge der Schneeverwehungen trafen in dieser Woche Zufuhren sehr unregelmäßig und nicht zu reichlich ein. Da die Produktion aber keineswegs abgenommen hat, andererseits der Konsum naturgemäß jetzt sehr schwach ist, wird die Berliner Notierung eine weitere Reduktion erfahren müssen.

Wir zahlen heute für feinstes Produkt 98—102 M. für 100 Pfd. netto hier. Fehlerhafte Ware verrechnen wir nach Verkauf.

Kempten. Butternotierung der Butter-Engros-Händler u. -Produzenten der Stadt Kempten im Allgäu, mitgeteilt von der Firma Albert Rinker, Käse und Butter en gros, Kempten i. Allg.

Engros-Einkaufspreise der Allgäuer Händler auf den Sennereien des Allgäus.

Mittwoch, den 4. Januar 1905.

Süßrahmbutter	92 M. für den Centner,
Sennbutter	89 „ „ „ „

Digitized by Google

Außerdem wurden je nach Qualität einige Pfennige Ueberpreise bezahlt.
Tendenz: Ruhig.

Schweine- und Ferkelmarkt. (Amtlicher Marktbericht vom Magerviehhof in Friedrichsfelde.) Mittwoch, den 4. Januar 1905. Es standen zum Verkauf: 4341 Schweine, 465 Ferkel.

Verlauf des Marktes: Geschäft gedrückt, Preise niedriger.

Im Engroshandel wurden bezahlt für: Läuferschweine, 3—5 Monate alt 24—30 M.; 6—7 Monate alt 31—48 M. für 1 Stück. Ferkel, mindestens 8 Wochen alt 10—18 M.; unter 8 Wochen alt 9—15 M. für 1 Stück.

Die Direktion des Magerviehhofes.

Städtischer Centralviehhof, Berlin, 4. Januar 1905. Zum Verkauf standen: 490 Rinder, 1860 Kälber, 776 Schafe, 11612 Schweine.

Bezahlt wurden für 100 Pfund oder 50 kg Schlachtgewicht in Mark (bezw. für 1 Pfund in Pfg.): Für Rinder: Ochsen: 1. vollfleischige, ausgemästete, höchsten Schlachtwerts, höchstens 7 Jahre alt ——; 2. junge fleischige, nicht ausgemästete und ältere ausgemästete ——; 3. mäßig genährte junge und gut genährte ältere ——; 4. gering genährte jeden Alters ——. — Bullen: 1. vollfleischige höchsten Schlachtwerts ——; 2. mäßig genährte jüngere und gut genährte ältere ——; 3. gering genährte 57—62; — Färsen und Kühe: 1. a) vollfleischige, ausgemästete Färsen höchsten Schlachtwerts ——; b) vollfleischige, ausgemästete Kühe höchsten Schlachtwerts, höchstens 7 Jahre alt ——; 2. ältere, ausgemästete Kühe und wenig gut entwickelte jüngere ——; 3. mäßig genährte Färsen und Kühe ——; 4. gering genährte Kühe und Färsen ——. — Kälber: 1. feinste Mastkälber (Vollmilchmast) und beste Saugkälber 88—89; 2. mittlere Mastkälber und gute Saugkälber 74—82; 3. geringe Saugkälber 57—65; 4. ältere gering genährte Kälber (Fresser) 50—60. — Schafe: 1. Mastlämmer und jüngere Masthammel 70—72; 2. ältere Masthammel 63—68; 3. mäßig genährte Hammel und Schafe (Merzschafe) 52—57; 4. Holsteiner Niederungsschafe (Lebendgewicht) ——. — Schweine: Man gahlte für 100 Pfd. (mit 20 pCt. Tara): vollfleischige, fernige Schweine feinerer Rassen und deren Kreuzungen, höchstens 1¼ Jahr alt, 220—280 Pfund schwer. ——56; schwere, 280 Pfd. und darüber (Käufer) ——; fleischige Schweine 53—55; geringe entwickelte 50—52; Sauen 50—51 M.

Verlauf und Tendenz des Marktes:

Vom Rindervorstand blieben ungefähr 200 Stück unverkauft. — Der Kälberhandel gestaltete sich ruhig. — Bei den Schafen standen etwa 400 Stück Abtrieb. — Der Schweinemarkt setzte rege ein, schloß aber ruhig, wird auch voraussichtlich geräumt.

In **Hamburg** wurden bezahlt: für beste Ochsen 68,00—70,00 M., junge fette Kühe 60,00—63,00 M., beste, reine Schweine mit 20 Pfund Tara —— 53 M., Kälber I. Qualität 89,00—95,00 M., Doppellender 102,50—111,50 M.

Versuchsstation für Molkereiwesen Kiel.

Verfand von Reinkulturen für die Anfäuerung des Rahmes. Ausbildung von Molkereipersonal.

Professor Dr. H. Weigmann.

West-Sibirien.

Gesucht für ein deutsches Butterexport-Geschäft **zwei junge Männer** im Alter von **20—23 Jahren.** Gesund, gute Empfehlungen sowie gute Schulbildung und Lust erforderlich. Offerten sub **H. P. 5102** bei **Rudolf Mosse, Hamburg.**

Molkerei Gimmel, Kr. Bohlau, Schlesien, sucht zum 1. 4. 1905 einen selbst tätigen

Molkereiverwalter.

Für einen tüchtigen jungen Mann bietet sich hier zu einer Lebensstellung Gelegenheit.

Der Vorsitzende.
Mensching, Schmiedgerie, Kr. Bohlau.

Gesucht zum 1. April in der Bereitung von Flaschen-, Säuglings- und Dauer-Milch zuverl. erfahr., selbständig. gut empfohlener

Meier

a. e. Gut in d. Nähe einer Großstadt. Erfahr. in der Behandlung sämtlicher Apparate und Bedienung eines Motors u. elektr. Beleuchtung. Gehalt nach Uebereinkunft. Eingangs-Whschrift. sowie Lebenslauf erbet. sub **H. K. 5094** an **Rudolf Mosse, Berlin SW.**

Gesucht zu sofort ein tüchtiger

Meierist,

der selbständig einen guten, halbsetten Tilsiterkäse fabrizieren kann.

G. Kühler, Oldesloe, Milchzentr. 19.

Stellen-Gesuche.

Molkerei-Verwalter.

Suche zum baldigen Antritt Stellung als Verwalter oder sonstigen Vertrauensposten; verheiratet, Frau gelernte Meierin, ohne Kinder. Fachschule absolviert. Prima Zeugnisse und Referenzen. Offerten erbittet

Ratsen, Braunschweig,
Madowenweg 160, parterre.

Tüchtiger Fachmann,

8 Jahre praktisch beim Fach eine Molkereischule von 1½jähriger Dauer mit bestem Erfolge absolviert und somit im Praktischen wie im Theoretischen durchaus gründlich vertraut, sucht bis zum 1. April oder auch früher passende selbständige Stellung. Offerten erbittet

B. Barcke, Lukau, Lausitz.

Ein praktisch und theoretisch gebildeter, langjähriger, lautmsfähiger

Molkerei-Verwalter,

welcher befähigt ist, jeden Molbetrieb zu leiten, sucht Stellung bei bescheidenen Ansprüchen. Vorzügliche Zeugnisse und Empfehlungen stehen zur Seite.

Gefl. Offerten sub **W. M. 105** an die Exped. dies. Blattes erbeten.

Molkereifachmann,

welcher mit Buchführung, Butterei, Käserei, Centrifuge, Dampfmaschine und mit allen ins Fach schlagenden Arbeiten vertraut ist und Molkereischule besucht sowie geprüfter Heizer ist, sucht möglichst bald seine Stellung als Gehilfe kleinerer oder größerer Molkerei zu verändern. Zeugnisse stehen zu Diensten. Offerten mit Gehaltsangabe und zu richten an **F. St., Molkerei Saarbrücken, Hohenzollernstr. 84.**

Suche für einen äußerst tüchtigen und zuverlässigen

Meierist en,

welcher eine 11jährige Praxis hinter sich hat, Stellung als Verwalter einer kleinen Molkerei.

Nähere Auskunft erteilt

Inspektor **Neumann, Wunstorf i. H.**

Suche Stellung als

Obermeier oder **Expedient.**

Siewert, Joachimsdorf, Bez. Bromberg.

Vermischte Anzeigen.

Feinste

Molkereibutter

kauft gegen Jahresabschluß und Kasse

G. O. Uhlig, Butterhandlung,
Leipzig, Körnerplatz 3.

Molkerei für 18 Kühe, Restaurant sowie Laden, zu jedem Geschäft passend, per 1. April 05 zu vermiethen **Guineastr. 38, Berlin.**

Stadt-Molkerei

oder großes **Buttergeschäft** oder

Butterhandel baldigst

zu kaufen gesucht,

möglichst in Sachsen, nicht unter 10000 Mark Umsatz.

Offerten sub **D. L. 1350** an **Rudolf Mosse, Dresden.**

Gut erhaltener 15 Kannniger

Acetylen-Gasapparat

ist wegen Anschluß an die Städtische Gasanstalt sehr billig

zu verkaufen.

Derselbe ist sehr zu empfehlen für ländliche Betriebe.

Molkerei Garz a. O.

Post-Butterkisten, Käsekisten, Tilsiter Käserollen.

Preislisten gratis und franko.

F. Wurm, Bartenstein, O.-Pr.
Dampfsägewerk, Holzhandlung, Kistenfabrik.

Käseschachteln

in Span oder Karton, rund und eckig

Butterversandkartons

Den Vertrieb von

Butter und Käse

für **Wiesbaden, Mainz** u. **Biebrich** a. Rh. von leistungsfähigen Molkereien gegen Provision oder bar übernimmt **Karl Schättrel, Wiesbaden,** Waldstr. 40.

Gust. Schultze & Sohn,

Berlin C., Gertraudten-Strasse 22.

Butter-Grosshandlung.

GEBR. ROESSLER,

Butterabsatzstelle von Molkereien der Provinz Sachsen und der angrenzenden Staaten.

HALLE a. S.,

Freiimfelderstr. 8. Fernspr. No. 858.

Kehle & Burkhart,

Butter en gros

BERLIN SO.,

Neanderstr. 4 (Neanderhof).

Harzkäse
Bauernkäse
Stangenkäse
Hopfenkäse

empfiehlt zu billigsten Tagespreisen
Rudolf Henze, Harsum i. Hann. 13.

Butterkartons

in jeder Größe, sowie alle anderen **Kartons** liefert aus zähester Lederpappe franko

S. Ullmann, Wiesenthal b. Zschochwitz i. S., Lederpappen- u. Kartonfabrik.

Maschinen-Cartonnagen- und Pappen-Fabrik

WACHTERSBACH

Friedr. Christian, früher Stoden am Taunus.

Billigste Bezugsquelle!

Kaiserl.-Königl. Hoflieferanten R. & T.

Schlieker & Baum, Putzwerke

Farbe Lack Oel.

A. V. Brandt, Hamburg 1.

Chl. Pergamentpapier

in weiß, gar. rein, in Rollen und Bogen beliebiger Größe, auf Wunsch mit saubrr. Druck, liefert die

Pergamentpapier-Fabrik

Ratingen bei Düsseldorf.

Einmal gebrauchte

Buttertonnen

ca. 100 Pfund Inhalt, fest verböttchert und sauber gereinigt, liefert **sofort**

per Stück **55, 60 und 65 Pfg.,**

bei grösserer Abnahme oder Jahresabschluss entsprechende Ermässigung oder Rabatt.

O. Thenack, Böttchermeister, **Berlin SO. 36,** Harzerstr. 32.

Kaufe jedes Quantum

feine Butter

zu den **höchsten Preisen** gegen **sofortige Kasse.**

R. Schröter,

Berlin SO. 16,

Waldorf-Straße Nr. 58.

Gebrüder Groh,

Hoflieferanten,

BERLIN O., Blumenstr. 70,

Buttergrosshandlung.

23 eigene Detail-Geschäfte.

Ständige Abnahme für feine Molkereibutter zu höchsten Tagespreisen bei wöchentlicher Abrechnung und Kasse.

Jahres-Abschluss erwünscht.

Buttertonnen

in den gangbarsten Dimensionen, in weißer Waare und sauberster Ausführung empfehlen billigst

W. Stange & Co., Stettin,

Faßfabrik.

Ein

gewaltiger Fortschritt

ist das

neue Modell

des

Teutonia-Centrifugal-Milch-Separators.

Verlangen Sie Prospekte und Offerte

Märk. Maschinenbau-Anstalt „Teutonia", Frankfurt, Oder 84.

Digitized by Google

Größere Landwirte

kaufen vorteilhaft den neuen patentierten

„Lanz"-Separator

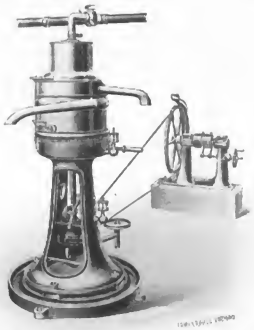
mit Fußbetrieb.

Leistung wird mit Leistungen von 250, 350 und 450 Liter geliefert.

Bequemer Antrieb, bequemes Arbeiten, sind vorhanden, da das Stehen möglich. Bequemes Einfüllen der Milch auch großer Gefäßdurchschnitt. Mein Arbeit durch, keine Mühe, keine Unterbrechung. Mehr eine größere Genauigkeit bieten. Näheres durch

HEINRICH LANZ in MANNHEIM

oder deren Niederlagen und Filialen.



Stalleinrichtungen

für Schweine, Rinder und Pferde.

Selbsttränkeanlagen

Transportable verzinkte Ferkeltröge

Alles nach Grossen in der Praxis bestbewährtesten Systemen.

Uebernahme kompletter Stallbauten.

Franz Hüttenrauch, Apolda, 9

Spezial-Geschäft für Stalleinrichtungen.

Tausende von Anlagen in Benutzung.

Prospekte gratis.

„Westfalia"

Milchcentrifugen für Hand- und Kraftbetrieb

von 20—2000 Liter Stundenleistung.

Ramesohl & Schmidt, Aktien-Gesellschaft,

Oelde i. Westf.

Zeugnis.

Die im Juli dieses Jahres von Ihnen bezogene Centrifuge „Westfalia" arbeitet zu meiner vollen Zufriedenheit. Sie leistet die angegebene Literzahl reichlich und entrahmt sehr scharf, bei leichtem, ruhigen, geräuschlosen Gang. Die Reinigung ist leicht und bequem zu bewirken.

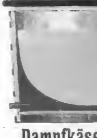
Wahrenholz, den 3. December 1902. 7

gez.: **Emil Euwecke,** Molkereibesitzer.

Vor Nachahmung meiner Milchvorwärmer und -Pasteure

wird gewarnt! Broschüren gratis und franko.

Karl Hirn, Dinkelsbühl.

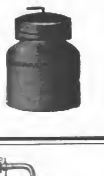


Dampfkäsewannen

mit über den Rand d. Pitchpineholzbottich greifd. Kupferkessel

150	300	600	800	1000	1500 Ltr.
140	170	190	235	275	375 Mk.

T. Bartels, jetzt Obercassel bei Bonn.



Crinitzer Fabrik säurefesten Steinzeugs

Emil Bühler, Crinitz, Niederlausitz

empfiehlt

Buttertonnen mit luftdichtem Verschluss in allen Grössen.

Tonnen in cylindrischer Form, **Vieh- und Pferdekrippen.**

Schweine-, Ferkel- und **Futtertröge** für **Federvieh,**

Pökelbottiche und viereckige Kasten.

Neu! Buttertröge aus saurefestem, innen glasiertem Steinzeug von 1 bis 2 Meter Länge.

N. Jepsen Sohn, Flensburg

Spezial-Fabrik erstklassiger

Molkerei-Maschinen

übernimmt die Herstellung **kompletter Molkereianlagen** nach neuesten Erfahrungen sowie den Umbau älterer Anlagen.

Bezugsquelle von Original- **ALFA-** Laval-Separatoren für Hand- und Kraftbetrieb, sowie der Original-Ersatzteile für diese Maschinen.

Dampfmaschinen neuester Konstruktion mit geringstem Kohlenverbrauch.

Buttermaschinen, Butterkneter, Milch- und Wasserpumpen sowie Rahmkippbassins nach ganz neuen Modellen

—— Kataloge und Kostenanschläge gratis und franko. ——

Einrichtungen

für

Milchzucker, Kasein, kondensierte Milch

liefert

C. Neuberg, Maschinen-Fabrik

Grimma (Sachsen).

***Hermann Jordan,** Molkerei-Maschinenfabrik,*

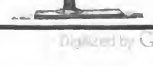
***BERLIN SO., jetzt** Michaelkirchstr. 21,*

empfiehlt

Milch-Centrifugen „Siegena", „Victoria" - Buttermaschinen,

Vertikale Röhren-Milchkühler, „Rhenania"-Butterkneter,

Transportkannen, Melk-Eimer, Mess-Eimer, Rahmstangen, Siebe etc. etc.



Digitized by Google

Feierabend.

Dein Auge kann die Welt trüb oder hell Dir machen;
Wie Du sie ansiehst, wird sie weinen oder lachen.

Rückert.

Das Veilchenbouquet.

Eine tragikomische Eislaufgeschichte von

Reinhold Ortmann.

(Nachdruck verboten.)

„Herr Doktor!“

„Fräulein Lucy!“

Mit einem sehr verräterisch freudigen Klange war es gleichzeitig aus ihrem und seinem Munde gekommen, als sie an einer Straßenecke ganz unversehens aufeinanderstießen. Dr. Paul Meinhardt, seines Zeichens Kandidat des höheren Schulamts und zur Zeit Hilfslehrer am Lessing-Gymnasium, war so rot geworden wie ein junges Mädchen. Und auch die Glut auf Fräulein Lucy Harmenings zarten Wangen ließ sich schwerlich allein durch die Wirkung der frischen Winterluft erklären. Sie zog die kleine behandschuhte Rechte aus dem Muff, um sie dem Doktor zu reichen, aber sie warf zugleich einen etwas scheuen Blick hinter sich, als fürchte sie beobachtet zu werden.

„Lassen Sie uns um die Ecke gehen, Herr Doktor! Ich warte hier auf meine Tante, die drüben einen kurzen Besuch macht. Und ich möchte nicht, daß sie mich mit einem Herrn sprechen sieht.“

Er beeilte sich natürlich, ihrem Wunsche zu willfahren.

„Sie leben also jetzt hier in Berlin, Fräulein Lucy? Das ist aber wirklich eine riesig angenehme Ueberraschung.“

„Nein, ich bin nur besuchsweise hier — schon seit drei Wochen. Und ich habe immer daran gedacht, ob ich Ihnen wohl einmal zufällig begegnen würde.“

„Wahrhaftig? Sie hatten mich noch nicht ganz vergessen?“

„Wie sollte ich — in den wenigen Monaten? Es waren doch so nette Stunden, die wir während der Sommerferien in Fichtenau beim Tennis und Krocket zusammen verlebt haben.“

„Für mich waren es köstliche Tage,“ versicherte der Doktor. „Und ich kann Ihnen gar nicht sagen, Fräulein Lucy, wie sehr ich mich über dies Wiedersehen freue.“

„Oh!“ machte sie nur, indem sie verlegen vor sich niedersah. Und dann erinnerte sie sich plötzlich an die Tante. „Ich muß wieder umkehren, Herr Doktor! Meine Verwandten haben so strenge Ansichten über das, was sich für ein junges Mädchen schickt.“

„Aber wir können uns doch nicht bloß begegnet sein, um uns gleich wieder aus den Augen zu verlieren. Gibt es denn gar keine Möglichkeit — —“

Fräulein Lucy wartete gar nicht erst, bis er mit seiner Frage zu Ende gekommen war.

„Am Sonnabend ist großes Eisfest auf der Rousseau-Insel. Da Sie ein passionierter Schlittschuhläufer sind, wie Sie mir ja im Sommer selbst erzählt haben, werden Sie doch gewiß auch hingehen. Ich bin mit meinen beiden Cousinen von fünf bis acht auf der Bahn. Also vielleicht, auf Wiedersehen, Herr Doktor!“

Sie nickte ihm mit einem sehr ermutigenden Lächeln zu und war — husch! — um die Ecke, so daß er nicht einmal Zeit hatte, ihr zu antworten. Langsam ging er nach der entgegengesetzten Richtung davon. Eine große Freudigkeit, wie wenn ihm ein unschätzbares Glück widerfahren wäre, war in seinem Herzen. Aber er hatte kaum ein paar Dutzend Schritte zurückgelegt, als sich's plötzlich wie ein düsterer Schleier über das sonnige Gefilde seiner Hoffnungen legte.

Was hatte sie gesagt? Ein passionierter Schlittschuhläufer — er? Und aus seinem eigenen Munde wollte sie es gehört haben? Ja, wahrhaftig, jetzt erinnerte er sich, daß ihm diese renommistische Unwahrheit entschlüpft war, weil er bei einer Unterhaltung über sportliche Liebhabereien in Lucys Augen nicht hinter den anderen jungen Herren hatte zurückstehen wollen, die sich ihrer Künste und Fertigkeiten rühmten. Er hatte ja nicht gewußt, wie verhängnisvoll ihm bei ihrem guten Gedächtnis diese Lüge werden könnte. Denn es war eine Lüge gewesen — eine ganz erbärmliche, prahlerische Lüge. Er hatte noch nie in seinem Leben Schlittschuhe an den Füßen gehabt, und die vielgepriesene Kunst des Eislaufs war ihm ein siebenmal versiegeltes Buch. Unter solchen Umständen aber durfte er doch gar nicht daran denken, zu dem Rendezvous zu der Rousseau-Insel zu gehen. Seine Aufschneiderei hätte ja sofort offenbar werden und ihn in Fräulein Lucys Achtung so tief sinken lassen müssen, daß die Erinnerung an diese Blamage durch nichts mehr hätte ausgetilgt werden können. Und doch bot ihm der Besuch des Eisfestes die einzige Möglichkeit, sie wiederzusehen. Er kannte weder den Namen, noch die Wohnung der Verwandten, bei denen sie sich aufhielt, und es wäre Wahnwitz gewesen, auf eine zweite zufällige Begegnung in dem Getriebe der Millionenstadt zu hoffen. Wiedersehen aber mußte er sie um jeden Preis.

Ein kurzes Nachdenken nur, dann war sein Entschluß gefaßt. Es war glücklicherweise erst Dienstag. Er hatte also bis zu dem Eisfest noch vier Tage vor sich, und bei einigem guten Willen mußte es doch wohl möglich sein, sich innerhalb dieser Zeit soviel Fertigkeit im Schlittschuhlaufen anzueignen, daß er wenigstens nicht geradezu als Lügner dastand. Noch in derselben Stunde erstand der Doktor für teures Geld ein Paar wunderschöne Schlittschuhe, veritable Holländer, deren kühn geschwungene, vernickelte Eisen wie pures Silber blitzten. Und der große Bundesgenosse aller Verliebten, der dienstwillige Zufall, führte ihm alsbald auch den Lehrmeister zu, dessen er für seinen Schnellkursus nicht wohl entraten konnte.

Im Vorübergehen hatte er an dem schiefen Bretterzaun eines Bauplatzes große gelbe Zettel gesehen, auf denen zu lesen stand: „Schwedische Eisbahn. Abends bei Beleuchtung. Eintritt für Erwachsene und Kinder nur 10 Pfennig.“ Und als er durch die gastlich geöffnete Pforte einen Blick auf das „Gewimmel“ von acht oder neun schulpflichtigen Sportliebhabern beiderlei Geschlechts geworfen, die sich da auf einer zimmergroßen Eisfläche tummelten, hörte er sich von einer freundlichen, wenn auch etwas schnapsheiseren Männerstimme angeredet:

„Na, man immer 'rin, Herr Professor! Det Eis is wie'n Spiegel. Un wenn Sie sich in't Kunstloofen ieben wollen — denn is det hier jrade richtig vor Ihnen.“

Der Mann hatte zwar ein sehr rotes Gesicht und eine noch um mehrere Nüancen rötere Nase, aber er sah im übrigen gutmütig und intelligent genug aus, daß Dr. Meinhardt sich nach kurzem Zögern zu einer Preisgabe seines Geheimnisses entschloß.

„Um das Kunstlaufen wäre mir's vorläufig weniger zu tun, als um das Schlittschuhlaufen überhaupt. Ich möchte es nämlich erst lernen. Und wenn Sie vielleicht jemanden wissen, der mich ein wenig unterweisen könnte — —“

„Ob ick Eenen weeß? Det fragen Sie mir, der ick sozusagen der jeborne Lehrmeester bin? In acht Dagen können Sie uff'n Eisloof-Turnier 'n ersten Preis jewinn'n. Dafür iebernehme ick jede Jarantie.“

„Aber ich habe nur vier Tage Zeit. Meinen Sie, daß das genügt?“

„Natierlich! Wird allens gemacht. Aber et kost' doppelt.“

„Darauf kommt es nicht an. Ich würde die Morgenstunden zwischen 8 und 10 Uhr für die Uebungen frei haben. Dann ist Ihre Bahn hoffentlich noch nicht allzu sehr besucht.“

„Um die Zeit looft hier noch keene Katze Schlittschuh. Also morjen frieh, Herr Jraf! Derfte ick vielleicht um 'ne kleene Anzahlung bitten?“

Paul Meinhardt drückte dem freundlichen Manne ein Markstück in die Hand. Und am nächsten Morgen — es war nach Neun hell geworden — fand er sich, fiebernd vor Lerndegier, an der „schwedischen Eisbahn“ ein. Es war wirklich weder eine Katze, noch ein anderes lebendiges Wesen da, außer seinem liebenswürdigen Lehrmeister, der eben mit einem großen Besen den Schauplatz der kommenden Ereignisse säuberte und ihn herzlich wie einen guten alten Bekannten begrüßte.

„Na, nu man an mit die Holländer! Un denn feste los! Zu schenieren brauchen Sie sich hier nich. Wat hier rings rum is, sind bloß Seitenflügel von herrschaftliche Häuser. Die Leite sind ville zu fein, um zuzukieken. Un außerdem liegen se noch alle in die Posen.“

Diese Versicherung wirkte einigermaßen ermutigend auf den Doktor, denn er fürchtete sich in der Tat vor nichts Anderem so sehr, als vor ungebetenen Zuschauern bei seinen ersten Versuchen. Und es erwies sich bald, daß er alle Ursache dazu hatte, denn das Schlittschuhlaufen war doch ganz erheblich schwerer, als er sich's hatte träumen lassen. Sein freundlicher Lehrmeister gab sich zwar alle erdenkliche Mühe, ihn durch deutliche Demonstrationen und anschauliche Unterweisungen mit den Grundregeln der edlen Kunst vertraut zu machen. Aber er konnte doch nicht verhindern, daß sein Schüler viel häufiger auf dem Rücken lag, als er auf den Beinen stand.

Trotzdem ließ der wackere Mann es nicht an tröstendem Zuspruch fehlen.

„For'n ersten Anfang war et schonst ganz jut. Je mehr blaue Flecke, desto besser! Passen Se uff: morjen jeht's wie in'n Danzsaal.“

Aber diese optimistische Erwartung erfüllte sich leider nicht. An redlichem Bemühen zwar ließ Paul Meinhardt es gewiß nicht fehlen; doch das Gelingen entsprach den aufgewandten Anstrengungen nur in sehr geringem Maße. Von allen menschlichen Talenten schien keines ihm so vollständig versagt zu sein, als gerade das zum Schlittschuhlaufen. Und von der Anziehungskraft der Erde hatte er noch nie so viele und so schmerzliche Beweise erhalten, als während dieser Unterrichtsstunden, die eigentlich nur ein fortwährendes Hinfallen und unsäglich mühseliges Wiederaufrappeln waren. Je heißer ihm dabei wurde, desto tiefer sank das Thermometer seiner Hoffnungen, und auch Wilhelm Kuhnke, sein trefflicher Lehrer, schüttelte wiederholt bedenklich den Kopf.

„In vier Dage schaffen Sie's doch wohl nich, Herr Baron!“ meinte er, als er am Donnerstag dem Doktor die Schlittschuhe abschnallte. „Weeß der Deibel, wodran det liegt. Ick jloobe, Sie haben nich den richtigen Zislaweng in die Extremitäten.“

Ob es nun der mangelnde „Zislaweng“ war oder etwas Anderes — genug, am Freitag gab Paul Meinhardt das hoffnungslose Unternehmen auf. Er hatte kaum noch eine unbeschädigte Stelle am Körper, und seine Beine waren ganz steif.

„Nehmen Sie mir nur die Schlittschuhe ab, Herr Kuhnke,“ sagte er, sich nach einem letzten, kläglich gescheiterten Versuch zu der Bank zurückschleppend. „Sie haben ja getan, was Sie konnten. Aber es geht nicht, ich bin nun einmal für diese Kunst nicht geschaffen.“

Der Rotnasige war eben vor ihm niedergekniet, als mit leisem Rascheln hart neben ihnen etwas zu Boden fiel, das sie zu ihrer Ueberraschung als ein Veilchensträußchen erkennen, von jener Art, wie sie im Winter auf den Straßen Berlins für wenige Groschen feilgeboten wurden.

„Nanu?“ sagte Wilhelm Kuhnke. „Jalt det mir oder jalt det Ihnen?“

„Danke — ich verzichte,“ sagte Meinhardt.

„Na, wenn Sie't nich haben wollen, nehme ick det Bukett for meine Aujuste mit. Die freit sich immer wie'n Schneekeenich, wenn ick den Jalanten rausbeiße.“

Der Doktor entlohnte seinen Lehrmeister mit einem Zehnmarkstück und wandelte schwermütig heimwärts. Die Schlittschuhe schleuderte er voll grimmiger Verachtung in eine Ecke, und seine Brust war von tiefstem Weh erfüllt angesichts der Gewißheit, daß ihm Lucy Harmening nun wohl für immer verloren sei. Seine Schüler erlebten zwei sehr schlimme Tage, und am Sonnabendnachmittag, zu der Zeit, da er der glücklichste aller Menschen hätte sein können, wurde Paul Meinhardts Niedergeschlagenheit fast zum Lebensüberdruß. Da er's in der trostlosen Einsamkeit seiner vier Wände nicht aushalten konnte, lief er aufs Geratewohl in den Straßen herum, natürlich in möglichst weiter Entfernung von der Rousseau-Insel. Und ohne, daß er's beabsichtigt hatte, sah er sich plötzlich vor der „Schwedischen Eisbahn“, die der Schauplatz seiner zahllosen kläglichen „Niederlagen“ gewesen war. Er wollte rasch vorüber, aber eine wohlbekannte, heisere Stimme rief ihn an:

„He — Sie — Herr Baron! Sie haben mir 'ne scheene Suppe injebrockt mit Ihre verflixte Veilchen! Meine Aujuste hätte mir beinah' de Oogen ausjekratzt. Et war ja'n Billett drin — von eene jewisse Lucy. Und se dachte natierlich, das wäre an mir. Da — ick hab' det Ding noch in de Tasche.“

Und er reichte dem Doktor ein winziges, zerknittertes Blättchen, das er in höchster Erregung entgegennahm, um beim Schein der nächsten Straßenlaterne zu lesen:

„Geehrter Herr Doktor! Verzeihen Sie, daß ich so indiskret war, vom Fenster meines Schlafzimmers aus Ihren Uebungen zuzusehen. Es schadet ja gar nichts, daß Sie noch nicht laufen können. Und Sie müssen trotzdem jedenfalls zum Eisfest kommen. Schlittschuhe brauchen Sie ja nicht mitzubringen. Mit bestem Gruß Lucy Harmening.“

Das Wort „jedenfalls“ war zweimal unterstrichen.

Paul Meinhardt sah auf seine Uhr. Es war fünf Minuten nach sieben, also vielleicht noch nicht zu spät. Er versprach dem ersten Taxameter-Kutscher, dessen er habhaft werden konnte, einen Taler, wenn er ihn in einer Viertelstunde nach dem Tiergarten brächte. Und der Mann ließ es denn auch an ermunternden Peitschenhieben so wenig fehlen, daß er sein Ziel schon zwei Minuten vor der bedungenen Zeit erreicht hatte.

Mit klopfendem Herzen stürzte sich der Doktor in das Gewimmel der einzeln und paarweise über die Eisfläche dahingleitenden Schlittschuhläufer. Aber er hätte wahrscheinlich lange vergebens gesucht, wenn nicht Fräulein Lucys Augen schärfer gewesen wären als die seinigen. Er hörte sie halblaut seinen Namen rufen — und da war sie auch schon an seiner Seite.

„Guten Abend, Herr Doktor! — Ich hatte schon die Hoffnung aufgegeben, Sie noch zu sehen.“

„O, Fräulein Lucy — ich habe Ihr himmlisches Brieschen ja erst vor einer Viertelstunde gelesen. Wie soll ich Ihnen dafür danken! — Sie verachten mich also nicht?“

„Nein — gar nicht! Ich fand es im Gegenteil sehr nett, daß Sie eigens für das heutige Eisfest das Schlittschuhlaufen erlernen wollten. Eine kleine Notlüge sagt doch jeder mal. Und ob ein Mann so etwas kann oder nicht, ist doch wahrhaftig sehr gleichgültig.“

Sie sprachen noch manches andere, denn in dem Menschengewühl waren sie so gut wie unbeachtet. Und als Fräulein Lucy eine halbe Stunde später den Doktor ihren beiden Cousinen vorstellte, da leuchteten ihre Augen so hell und da war ihr Gesicht so strahlend glücklich, daß die Bäschen auf der Stelle wußten, was die Glocke geschlagen habe.

Wie sie's dann während der vier Wochen, die ihrer Verlobung noch vorhergingen, angefangen haben, sich recht oft und recht lange heimlich zu sprechen, ist ihr Geheimnis geblieben. So viel aber ist sicher, daß Fräulein Lucy es zu ermöglichen wußte, ohne daß Paul Meinhardt seinen verunglückten Schnellkursus im Schlittschuhlaufen wieder hätte aufnehmen müssen.

Digitized by Google

Nach den Urtheilen aus der Praxis ist der

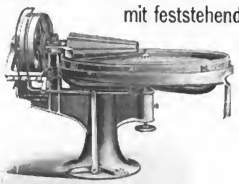
D. R. P. No. 118 909.

neue Bergedorfer Butterkneter

D. R. G. M. No. 177 469.

mit feststehender Wasserfangrinne nach Patent Schuster

— der Beste. —



Keine Zahnräder, ruhiger geräuschloser Gang.
Keine Verstopfung, kein Butterverlust.
Leichte Reinigung, bequemes Arbeiten am Kneter.
Vollständige Ausnutzung der Knetfläche.

Verlangen Sie Prospekt!

Bergedorfer Eisenwerk, W. Bergner, Bergedorf.

41 Erste Auszeichnungen!

Dr. N. Gerber's neueste Original-Centrifuge „Rex"

Modell A (leicht) mit Tuchmantel, mit automatischer Ausrückvorrichtung des Antriebrades.

Prospekte gratis.

Dr. N. Gerber's Acid-Butyrometrie Co. G. m. b. H. Leipzig.

Prospekte gratis.

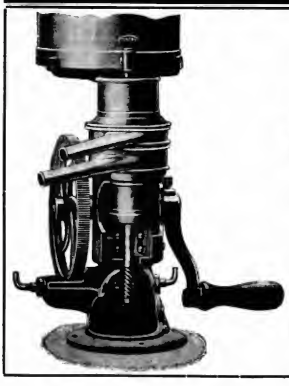
Ueber 18000 Apparate in Gebrauch.

LESEN SIE DIE

Hildesheimer Molkerei-Ztg. No. 53, Leitartikel von Dr. M. Popp, Mitteilungen aus der Königl. Landwirtschaftl. Versuchsstation Möckern, und Sie kommen zu der Ueberzeugung, dass bei Anschaffung eines Milchfettbestimmungsapparates für Sie nur in Frage kommen

Dr. N. Gerber's Originalapparate.

Prospekte gratis.



Die neuesten und weitaus besten aller Separatoren sind die

Hansa-Separatoren

für Hand-, Turbinen- und Kraftbetrieb, von **35 - 2300 Liter** stündl. Leistung, welche folgende Vorteile bieten:

1. Schärfste Entrahmung.
2. Grösste Einfachheit der Konstruktion; nur ein einziges Lager.
3. Zapfenspitzenlager nicht vorhanden.
4. Die Antriebsschraube kann, falls nötig, leicht ersetzt werden.
5. Geringe Abnutzung, daher Reparaturen ausgeschlossen.
6. Billigste Preise.

Hansa-Separator-Werk

Berlin NW. 108. G. m. b. H. Wald-Str. 23/24.

Man verlange Druckschen. Vertreter gesucht.

Digitized by Google

Pump-Separator.

Nach ganz neuen Prinzipien konstruierte **Milch-Entrahmungs-Maschine,** die Aufsehen erregt und bei allen Fachleuten Bewunderung und Anerkennung findet. —

Spielend leichter Gang. — Entrahmt immer gleich scharf, da Verarbeitung und Zufluss der Milch in gleichem Verhältnis stehen. —

Hohe Leistung. — Nur ein Einsatz. Aeusserst bequeme Instandhaltung. —

Billiger wie jede andere Centrifuge.

Höchste Auszeichnung.
Viele Anerkennungen.

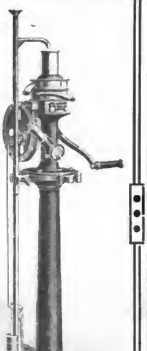
Milchkühler in grosser Vollendung

Wattefilter und alle Sorten Milch-Transportkannen in starker guter Ausführung empfiehlt

J. J. Fliegel

Berlin C. 25

Alexanderstr. 31.



„Fix"

Automatisch. Magermilchverteiler in Form einer Waage.

Flensburger Maschinenfabrik
Inhaber: Jörgen Jacobsen.
Flensburg.

Hartung-Polygon

Spar-Rostsäbe
aus Spezial-Metall.
Sehr fest eingegrate Bauer, Betrieben flo sieht, Verstopfen nicht, Gefressen die 12% Material, Bieten feinst gefangene Brennmaterial restlos aus.
Lieferung auch Kassenbau der Massen oder alten Rostsäbes.
Feinste Referenzen zu Diensten.
Berliner
Gussstahlfabrik und Eisengiesserei
Hartung Aktiengesellschaft,
Berlin NO., Prenzlauer Allee 46.

Hildebrands Patent
Milchvorwärmer und -Erhitzer

ist der denkbar einfachste, leistungsfähigste und billigste Apparat für Erwärmung, resp. Erhitzung der Milch. Ein Verbrennen der Milch ist, obgleich ohne Rührwerk, ausgeschlossen, weil diese in dem zu durchfliessenden Milch-Erhitzer nicht zur Ruhe kommt und der Behälter an sich mit Wasser umgeben durch letzteres vom direkten Feuer getrennt ist.

Stundenleistung	No. 0	I	II	III
als Vorwärmer 30—35°	250 l	600 l	1200 l	1800 l
als Erhitzer 90°	75 l	120 l	240 l	350 l
Preis Mk.	120.—	150.—	220.—	350.—

Drucksachen gratis u. franko. Apparate-Bauanst.
Ingenieur **Otto Hildebrand, Dresden A.**

Dr. Blumenthal's reines Naturlab,

Butter- und Käsefarbe,
offeriren **Chemische Werke** vorm. Dr. Heinrich Byk, Berlin NW.

Bücher und Formulare für Molkerei-Buchführung
in Bezug auf praktische Brauchbarkeit das Vollkommenste, was es in dieser Hinsicht giebt, empfiehlt
C. Blank, Berlin-Gr. Lichterfelde W. 33.
Reichhaltige Auswahl — Passend für jedes Betrieb!
Preislisten und Mustermappen portofrei!

Ungeschoren lassen

soll man nicht Pferd, Rind, Schaf und Hund. Es giebt **keine** besseren Scheren als die

Hauptner-Scheren.

Grosse silberne Denkmünze der D. L. G.
Einfachstes Modell mit Triebrad und 1 Scherkamm 75,— M. Man achte auf die Schutzmarke „Hauptner-Scheren." — **Kataloge kostenfrei.**
Weltausstellung Paris 1900: Grand Prix und Goldene Medaille.

K. Hauptner, Berlin NW., Luisenstr. 53.

Milchuntersuchungen auf Fettgehalt

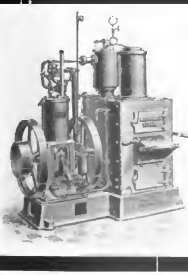
übernimmt zum Preise von 50 Pfg. für Einzelproben, von 30 Pfg. im Abonnement **die Milchkontrolanstalt der Molkerei-Zeitung Berlin.**

„Perfect."

Original Dänische Kraft-Separatoren

mit und **ohne** Vorgelege für garantierte stündliche Leistung von 750, 1500 und 2250 Liter bei denkbar schärfster Entrahmung, leichtestem Gang und geringstem Kraft- und Oelverbrauch liefert als 25jährige Spezialität in rühmlichst bekannter Bauart und Ausführung

Burmeister & Wain's Maschinen- u. Schiffsbau Akt.-Ges.
Berlin SW. 48.



Urteil aus der Praxis.

An das **Motorenwerk**
Löcknitz bei Stettin.

Der unterzeichnete Vorstand des **Molkerei-Vereins Neustettin, E. G. m. b. H.,** bestätigt Ihnen gern, dass Sie für 6 Rahmstationen, und zwar

im Jahre 1902 für Gr.-Küdde — Schönau — Crangen,
im Jahre 1903 für Mossin — Trabehn
Kessel No. 2 und Maschine No. I,
im Jahre 1904 für Soltnitz
Kessel und Maschine No. 2

Ihres Kataloges über Ihren **Dampfsparmotor, System Friedrich,** lieferten.

Die Motore haben einen **sehr ruhigen Gang,** bei leichter Bedienung machen die Kessel **sehr schnell Dampf** und verbrauchen, indem die Kessel durch den Vorwärmer **stets mit warmen Wasser gespeist** werden, **wenig Brennmaterial.**

Auf Anfragen haben wir Ihren **Dampfsparmotor** bereits anderwärtig empfohlen.

Auch mit den zu den **Rahmstationen** gelieferten anderen Molkerei-Maschinen haben Sie uns zufrieden gestellt.

Neustettin, den 8. 12. 1904.

Der Vorstand des Neustettiner Molkerei-Vereins, E. G. m. b. H.
gez. Ewald Göllner.

Digitized by Google

Bergedorfer Eisenwerk, W. Bergner, **Bergedorf.**
Grösste Specialfabrik für Molkereimaschinen und Anlagen.

„ASTRA"
heissen unsere neuen **Bergedorfer Separatoren verbesserten Systems Alfa** zum Unterschiede von den bisher von uns vertriebenen Alfa-Laval-Separatoren.
Deutsche Erfindung. Deutsches Fabrikat.
Nach Urteilen bewährter Fachleute
unübertroffen in Leistungsfähigkeit und Entrahmungsschärfe.
Volle Garantie!

Kohlen sind teuer!
Jeder Molkerei, die Kohlen sparen will und somit die Betriebskosten verringern, ist in
Ahlborn's
Kesselspeise- und Spülwasser-Vorwärmer
ein Apparat geboten, wie solcher von gleicher Wirkung bisher nicht existierte.
Zahlreiche Referenzen liegen vor! Billigste Anschaffungskosten!
Man verlange ausführliche Offerte.
Eduard Ahlborn, Hildesheim und Danzig.

Franz Maager, Molkerei-Maschinen-Fabrik, **Breslau.**
Lieferung sämtlicher
Molkerei-Maschinen, -Geräte und Bedarfs-Artikel.

Carlshütte Rendsburg Balance Vorteilhafter Umbau aller veralteten Kraftcentrifugen.

Alfa-Laval-Separatoren
sind unübertroffen und ihre überlegenen Vorzüge können ohne Verletzung der Alfa-Patente auch nicht erreicht werden in
1. Schärfe der Entrahmung,
2. Grösse der Stundenleistung,
3. leichtem Austauschen der Ersatzteile,
4. geringem Anlagekapital,
5. ruhigem Gang,
6. leichtem Betrieb,
7. Sicherheit im Betrieb,
8. Möglichkeit der Rahmkonzentration,
9. geringster Abnutzung.

Ueber eine halbe Million im Betrieb. — Ueber 600 Erste Auszeichnungen.
Alfa-Original-Teile. ✣ Trommeltausch. ✣ Alfa-Original-Oel.
Alle Alfa-Reparaturen.
Verlangen Sie ausführliche Drucksachen von uns oder unseren Vertretern.

Alfa-Laval-Separator G. m. b. H.,
Berlin 54 a.

Alfa-Separatoren sind der Anfang und der Schluss! — Ende gut — Alles gut!

Verantwortlicher Redakteur: H. Laessig in Berlin. — Druck u. Kommissionsverlag von J. Harrwitz Nachf. G. m. b. H., Berlin SW., Friedrichstr. 16.

Digitized by Google

Molkerei-Zeitung Berlin.

Geschäftsstelle: Berlin SW., Großbeeren-Straße Nr. 40.

Telephon: Amt Vla., 11859. Telegrammadresse: Molkereizeitung Berlin.

Wochenschrift für Gewinnung, Verarbeitung und Verwertung der Milch.

Bestellungen auf hiesigen Gemeinden erscheinende Molkerei-Zeitung Berlin werden von allen Postanstalten zum Preise von 1 Mk. 50 Pf. vierteljährlich angenommen. Bei Streifbandlieferung oder durch den Buchhandel vierteljährlich 2 Mk. Einzel-Nummern gegen 10 Pfennig in Briefmarken.

Anzeigenblatt des Westpreussischen Butterverkaufsverbandes.

Unter Mitwirkung von Prof. Dr. Adametz in Wien, Dr. Gerber in Zürich, Dr. Kollwitz in Berlin und Dr. Stutz in Hildesheim, Herausgegeben von H. Caselitz, Berlin SW., Großbeerenstraße 40.

Anzeigen werden für die 8.4 cm breite Spaltzeile mit 30 Pf. (Stellungs-Gesuche frei) berechnet und von unserer Geschäftsstelle, Berlin SW., Großbeerenstraße 40 sowie von allen Anzeigen-Geschäften entgegengenommen. Die Gebühr für Beilagen im Gewicht bis 5 gr beträgt für je 1000 Stück 10 Mk.

Nr. 2. Berlin, 14. Januar 1905 15. Jahrg.

Inhalt:

Prüfung eines „Pump-Separators" Nr. 1 von Prof. Dr. Th. Henkel, Vorstand der Kgl. Molkereischule Weihenstephan.

Der Butterhandel im Jahre 1904. Von Buttermaller F. A. C. Fick. (Forts.)

Tagesgeschichtliche Rundschau. Deutschland. Butterprüfungen in der Provinz Hannover. — Eierverkauf durch Molkereigenossenschaften. — Bezahlung der Eier nach Gewicht. — Wirksames Vorgehen gegen Milchfälschung. — Zur Förderung des Milchgenusses. — Rußland. Entwicklung der Butterfabrikation in Sibirien.

Beobachtungen, Versuche, Erfindungen. Einfluß des Labfermentes auf die Verdaulichkeit des Milcheiweißes. — Bemerkung über die Gerinnung der Milch.

Handel und Verkehr. Wochenbericht vom Buttermarkt.

Marktberichte.

Feierabend.

Nachdruck ist nur mit genauer Quellenangabe gestattet.

Prüfung eines „Pump-Separators" Nr. 1.

Von Prof. Dr. Th. Henkel, Vorstand der Kgl. Molkereischule Weihenstephan.

Am 27. Mai 1904 wurde von Jos. Steinhögl, Vertreter von Aktiebolaget „Pump-Separator", Stockholm, ein „Pump-Separator" für Handbetrieb Nr. 1, Fabr.-Nr. 507, für eine stündliche Leistung von 300 l in der Kgl. Molkereischule zwecks Prüfung der Maschine aufgestellt.

Der Separator führt den Namen „Pump-Separator", weil mit dem Separator eine Milchpumpe verbunden ist, welche den Zweck hat, die zu schleudernde Vollmilch aus einem neben dem Separator auf dem Boden stehenden größeren Sammelgefäß dem Separator in einer der jeweiligen Umdrehungsgeschwindigkeit der Schleudertrommel angemessenen Menge zuzuführen. Es kommt somit das Aufgießen in ein über dem Separator stehendes Zulaufgefäß in Wegfall. Der „Pump-Separator" versieht sich selbst mit Milch in der richtigen Menge. Zu dem Zwecke erfolgt der Antrieb der Pumpe von dem Antriebswerk der Trommel aus. Diese Verbindung der Milchpumpe mit dem Separator und die den Zufluß der Milch der Drehgeschwindigkeit der Trommel angemessen regulierende Wirkung der Pumpe bildet eine den „Pump-Separator" kennzeichnende neue Konstruktions-Eigentümlichkeit.

Außerdem sind noch weitere Konstruktions-Eigentümlichkeiten hervorzuheben:

Der Schleudertrommel ist eigentümlich der aus zahlreichen (70) nach gleicher Richtung gebogenen Platten gebildete Einsatz. Die Platten, aus verzinntem Stahlblech, sind auf einen Drahtring lose aufgereiht, so daß der ganze Einsatz nur einen einzigen Teil bildet und doch jede Platte von allen Seiten zugänglich und leicht zu reinigen ist. Die Platten liegen mit den umgebogenen Falzen dicht aneinander. Die Entfernung der Platten voneinander, also der Raum für die Milch ist somit der Blechdicke entsprechend. An der dem Boden zugekehrten Seite der senkrecht stehenden Platten ist je eine Kerbe ausgemeißelt ⌐, 7 mm lang, 3 mm hoch, um die Milch in die Scheidungszone eintreten zu lassen.

Würden die Platten des Einsatzes aus Neusilber gefertigt, so wäre jede Möglichkeit, daß sich an den Schnittflächen Rost ansetzen kann, ausgeschlossen.

Durch diese Platten wird die Milch in senkrechte, sehr dünne Schichten zerlegt.

Die Trommel mit Welle wird durch den Druck des schräg gelagerten Schneckengetriebes beim Antreiben gehoben, und so der Spurzapfen und Spurlitit während des Treibens entlastet, so daß die Abnützung dieser Teile eine äußerst geringe ist. In dem Momente, wo die Antriebskurbel losgelassen wird, wird auch die Trommel frei von jeder Verbindung mit irgend einem Antriebsteil. Die Verbindung der Antriebswelle mit der Trommelwelle wird nämlich beim Antreiben selbsttätig durch eine Sperrvorrichtung hergestellt, deren unterer Teil mit seinen Klauen beim Antreiben in die an der Antriebswelle der Trommel festsitzenden oberen Klauen eingreift, beim Loslassen der Kurbel selbsttätig sich auslöst.

Das Halslager federt nach jeder Richtung. Die Federn können auf einfache Weise nachgezogen oder nachgelassen werden.

Alle Räder und rotierenden Teile sind eingeschlossen und mit Schutzvorrichtungen versehen.

Die Schmierung erfolgt durch Füllung einer Centralschmierbüchse mit Docht selbsttätig. Nur für die Kurbelwelle ist ein eigenes Schmierloch vorhanden. Es kann also beim Schmieren kein Teil der Maschine übersehen werden.

Das Gestell ruht auf einem hohlen 760 mm hohen, nur 850 mm in der Mitte dicken runden Fuß aus Gußeisen, in dessen Hohlraum sich das Tropföl sammelt und am Boden des Schaftes durch eine mit Schraube verschlossene Oeffnung abgelassen wird. Durch diese Einrichtung soll die Umgebung der Maschine rein gehalten werden. Ich habe es vorgezogen, die in den Hohlraum führende obere Oeffnung zu verschließen. Es kann nämlich mit dem Oel auch abtropfende Milch in das Innere der Säule gelangen und dort verderben. Das ist dann ein viel größerer Mißstand, als wenn etwas Oel außen hinunterläuft.

Die Regulierung des Mengenverhältnisses von Rahm und Magermilch erfolgt durch eine Regulierungsschraube, mit welcher die Menge der abfließenden Magermilch nach Belieben geregelt werden kann.

Die Milchpumpe ist eine einfache Kolbenpumpe mit einem Pumpencylinder von 120 mm Länge und 44 mm Durchmesser aus Zinn. Sie besteht aus zwei Teilen, dem eingeschraubten Fußstück aus Zinn mit Pumpventil (Gummikugel) und aus dem Kolben aus Neusilber mit daran befestigter Kolbenstange aus Neusilber. Der Kolben besteht aus einer oben offenen Schale aus Neusilber, in welcher eine zweite Gummikugel als Ventil sitzt. Der Kolben mit Kolbenstange ist leicht herausznehmen. Die Kolbenstange läuft in einer am oberen Ende des Kolbencylinders befindlichen Neusilberbüchse ohne Stopfbüchse. An der Pumpe befindet sich keinerlei Dichtung sowie auch keine Schmiervorrichtungen. Die aus drei Teilstücken (Fußstück, Cylinder und Kolben) bestehende Pumpe ist leicht zu reinigen. Das Steigrohr, aus gut verzinntem Messing, ist auf

Digitized by Google

einen Stutzen des Kolbencylinders einfach aufgesteckt, 1370 mm lang, trägt seitlich einen fest gelöteten, über dem Separatur mündenden Auslaufbogen. Die Milchpumpe wird angetrieben mittels eines verstellbaren Excenters, welcher an dem auf der Kurbelwelle sitzenden Zahnrade sich befindet, und es kann der Hub der Kolbenstange innerhalb bestimmter Grenzen vergrößert und verkleinert werden. Die Kolbenstange ist mit einer Anzahl von Löchern versehen. Ein starker, verzinnter Stahldraht wird mit dem einen Ende, je nach der Höhe des Bodens des Zulaufgefäßes in eines der Löcher der Kolbenstange eingehakt und mit dem andern Ende mit dem Excenter verbunden. Die Verbindung kann während des Laufes leicht hergestellt werden, da nach Loslassen der Kurbel sofort das ganze Getriebe stillsteht und so der Stahldraht in den Excenter eingehakt werden kann, in welchen er sich beim Antreiben von selbst einschraubt. Die direkte Verbindung der Pumpe mit dem Antrieb der Trommel ermöglicht die besondere Aufgabe, als Geschwindigkeitsregulator zu dienen, wie sich auch der Zufluß der jeweiligen Drehgeschwindigkeit entsprechend einstellt. Bei zu geringer Drehgeschwindigkeit wird die Pumpe weniger schöpfen und die stündliche Leistung sinken (vergl. Vers. 38—41). Bei zu schneller Drehung wird sie zu viel schöpfen und die Milch wird im Zulaufgefäß der Trommel über die angegebene Marke steigen bezw. überlaufen. Daß mit Einhalten des markierten Milchstandes auch die richtige Geschwindigkeit eingehalten wird, zeigen die Versuche 9—11, bei denen sich die Tourenzahl innerhalb der Grenzen 65 und 68 bewegte. In dem auf dem Trommelgehäuse sitzenden kleinen Einlaufgefäß ist an einem den Anprall der eingepumpten Milch abschwächenden Blechstreifen die Marke angebracht, bis zu welcher bei normaler Leistung und normaler Drehgeschwindigkeit das Einlaufgefäß gefüllt sein soll. Das Sinken der Flüssigkeit unter und das Steigen über die Marke des Gradierbleches zeigt an, daß man zu langsam bezw. zu schnell drehte. Es dient also die Pumpe nicht bloß als Hebeeinrichtung und Zulaufregulator, sondern auch als deutlicher Geschwindigkeitsmesser.

Abb. 1. Durchschnittszeichnung des Pumpiseparators.

Abb. 2. Einlaß, Zulaufrohr und Trommel des Pumpiseparators.

Die Pumpe kann auch für sich (nach Herausnahme der Trommel) benutzt werden zum Heben von Vollmilch, Rahm oder Magermilch, z. B. über Kühler, Pasteurisierapparat u. s. w. Es können so bequem 500 l in einer Stunde 2½ bis 3 m hoch gehoben werden.

Die Schlendertrommel ist aus 6 Teilen zusammengesetzt. Der Trommeleinsatz ist ein einziger Teil. Die Reinigung des Einsatzes sowie das Trocknen und Lüften ist leicht zu bewerkstelligen. Das Reinigen sämtlicher Trommelteile, des auf einen geschlossenen Drahtring aufgereihten Einsatzes sowie der Pumpe erfordert zusammen 5 bis 6 Minuten. Der Einsatz läßt sich mit einem Ruck auseinanderbreiten und zusammenlegen. Der innere Durchmesser der Trommel beträgt 92 mm, die Wandstärke 3,2 mm. Das Gewicht der Trommel, zusammengesetzt, beträgt 2720 g, das des Plattenseinsatzes 900 g; die Trommel bietet Raum für 220 g Milch. Bei einer stündlichen Leistung von 300 l ist sonach ein Teil Milch der Centrifugalkraft 2½ Sekunden ausgesetzt. Die Tourenzahl ist sehr hoch, 9200 in einer Minute.

Der zum Antrieb nötige Kraftaufwand ist trotz der angekuppelten Pumpe im Verhältnis zur Leistung ein mäßiger, $^3/_{10}$ Pferdekraft. Ein Mann kann die Maschine leicht treiben. Wäre die Kurbel etwas länger, dann würde der Kraftaufwand jedenfalls weniger fühlbar werden.

Alle Teile der Maschine sind aus gutem Material, sauber gearbeitet, leicht zugänglich und leicht auszuwechseln. Die ganze Maschine macht einen sauberen, soll zierlichen Eindruck. Das gußeiserne Zußgestell dürfte stärker sein.

Aus den in Tabellen I bis IV angeführten Versuchen und den dabei gemachten Beobachtungen geht hervor:

1. Bei normaler Drehgeschwindigkeit, normaler Temperatur, einstündiger Betriebsdauer wird Milchmilch (von in verschiedener Laktation stehenden Kühen) sehr gut entrahmt. Tabelle I, Versuch 1 bis 11. Von dem in der Vollmilch enthaltenen Fett verbleiben in der Magermilch nur 2,4 Proz.

2. Dreht man so schnell, daß die Milch im Einlaufgefäß der Trommel die angegebene Marke erreicht, dann ist auch die richtige Drehgeschwindigkeit erreicht. Bei 85 bis 68 Kurbelumdrehungen (vorgeschrieben sind 65) behält die Milch normalen Stand. (Versuche 9*, 10*, 11*.)

3. Der zu Beginn der Entrahmungsarbeit sehr niedrige Fettgehalt der Magermilch nimmt im Laufe der Arbeit zwar etwas zu, die Entrahmung ist aber, sofern es sich nicht um besonders schmutzige Milch handelt, am Ende einer einstündigen Betriebszeit immer noch als sehr gut zu bezeichnen. Vergl. Versuche 12, 13, 14, 16.

Bei sehr schmutziger Milch ist diese Abnahme schon nach $^3/_4$ Stunden merklich. Es darf unter solchen Umständen der Betrieb nicht länger als 1 Stunde ununterbrochen dauern. Dann muß die Trommel und der Einsatz gereinigt werden. (Versuch 15.) Für unreine Milch ist der Zwischenraum zwischen den Einsatzplatten und der Raum für den Schmutz an der Wand der Trommel zu kärglich bemessen. Bei reinlich ermolkener Milch kann die Entrahmung ohne Nachteil länger fortgesetzt werden. (Versuch 16.)

4. Auch die schwer zu entrahmende Milch von altmelken Kühen wird noch gut entrahmt. (Versuche 20 bis 22.) Die Gebrauchsanweisung empfiehlt in solchen Fällen die Pumpe auf kleineren Hub zu stellen, also die Stundenleistung zu verringern.

5. Eine Verringerung des Zuflusses beeinflußt die Entrahmung sehr günstig. (Versuch 24.) Von dem in der Vollmilch enthaltenen Fett verbleiben in der Magermilch nur 1,2 Proz., die Entrahmung war in diesem Falle ganz vorzüglich. Freilich war auch die Stundenleistung um 25 Proz. geringer.

6. Mit der Rahmentnahme kann bis auf 8 Proz. heruntergegangen werden (Versuche 25 bis 30), ohne daß die Schärfe der Entrahmung Schaden leidet.

Selbst bei Entnahme von nur 6,6 Proz. Rahm war die Entrahmung noch gut. (Versuch 32.) Von dem in der Vollmilch enthaltenen Fett verbleiben in der Magermilch 3,8 Proz.

7. Hält man die nach der Gebrauchsanweisung als unterste Grenze angegebene Temperatur von 30° C. ausschließlich ein, dann ist die Entrahmung trotzdem sehr gut. (Versuche 33 bis 37.) Von dem in der Vollmilch enthaltenen Fett verbleiben in der Magermilch 2,8 Proz.

8. Nimmt man die Tourenzahl niedriger, die Temperatur normal (35° C.), so fällt auch die Stundenleistung und es dürfte die Schärfe der Entrahmung kaum leiden. Dies ist bei Versuch 38 auch nicht der Fall; bei 39 bis 41 geht aber die Schärfe der Entrahmung etwas zurück. Vielleicht war die Milch etwas stärker verunreinigt. Im ganzen war die Entrahmung gut. Von dem in der Vollmilch enthaltenen Fett verbleiben in der Magermilch 3,2 Proz.

9. Nimmt man Tourenzahl und Temperatur niedriger, so leidet die Schärfe der Entrahmung merklicher, ist aber auch, diese nachteiligen Verhältnisse vereinigt, noch gut. Von dem in der Vollmilch enthaltenen Fett verbleiben in der Magermilch 3,9 Proz.

10. Der Kraftverbrauch, $^3/_{10}$ Pferdekraft für die Maschine für 300 l Stundenleistung ist sehr mäßig. Der im Verhältnis zur

Digitized by Google

Leistung sehr mäßige Kraftaufwand würde voraussichtlich weniger fühlbar werden, wenn die Kurbel einen etwas größeren Kreis beschreiben würde.

11. Der Preis ist im Verhältnis zur Leistung als ein recht niedriger zu bezeichnen.

Die Entrahmungsmaschine „Pump-Separator" hat nicht bloß den Vorzug eigenartiger zweckmäßiger Konstruktion, sondern auch den hoher Leistung bei mäßigem Kraftverbrauch und sehr mäßigem Preise.

I. Normale Drehgeschwindigkeit, normale Temperatur 35°, normale Milchmenge unter 300, Betriebszeit unter 1 Stunde.

Versuch Nr.	Zahl der Kurbeldrehungen	Temperatur °C.	Dauer des Versuchs Min.	Milch verarbeitet kg	Stundenleistung kg	Rahm erhalten kg	Rahm in Proz. d. Vollmilch	Fettgehalt der Vollmilch Proz.	Fettgehalt der Magermilch Proz.	Von 100 Fett in Magermilch verblieben	Bemerkungen
1	65	35	17,0	233,0	297,0	30,0	12,9	3,90	0,115	2,6	Tourenzahl mit Metronom festgestellt.
2	65	35	42,0	211,7	302,0	26,8	12,2	3,30	0,100	2,6	
3	65	35	52,0	252,0	291,0	31,0	12,3	3,90	0,105	2,3	
4	65	35	54,0	250,0	278,0	34,3	13,7	4,10	0,100	2,1	
5	65	35	54,0	255,0	284,0	31,8	12,5	3,80	0,110	2,5	
6	65	35	51,5	250,0	291,0	35,1	14,0	4,20	0,105	2,2	
7	65	35	22,5	109,0	290,7	15,6	14,3	3,55	0,095	2,3	
8	65	35	36,0	172,0	287,0	22,6	13,1	4,05	0,105	2,5	
*9	65 68	35	19,5	100,5	309,0	13,5	13,4	3,50	0,100	2,5	Tourenzahl so hoch genommen, daß Einlaufsgefäß bis zur Marke gefüllt war.
*10	65/68	35	47,0	212,0	309,0	33,0	13,7	4,00	0,110	2,4	
*11	65,68	35	47,0	236,5	302,0	35,3	14,9	3,50	0,100	2,1	
Mittel	65	35			294,7		13,4	3,80	0,104	2,1	

Leistung sehr gut.

Ia. Normale Drehgeschwindigkeit, normale Temperatur 35°, Milchmenge unter 300, Betriebszeit unter 1 Stunde.
Mehrere Proben Magermilch während des Betriebes entnommen.

Versuch Nr.	Zahl der Kurbeldrehungen	Temperatur °C.	Dauer des Versuchs Min.	Milch verarbeitet kg	Stundenleistung kg	Rahm erhalten kg	Rahm in Proz. d. Vollmilch	Fettgehalt der Vollmilch Proz.	Fettgehalt der Magermilch Proz.	Von 100 Fett in Magermilch verblieben	Bemerkungen
12	65	35	17,0	233,0	297,5	30,0	12,9	3,90	0,115	2,6	Mittel
			3,0						0,06		zu Beginn
			20,0						0,10		n. Durchlauf v. 100 l
			17,0						0,110		zu Ende
13	65	35	12,0	211,7	302,0	26,8	12,2	3,30	0,100	2,7	Mittel
			3,0						0,05		zu Beginn
			20,0						0,08		n. Durchlauf v. 100 l
			42,0						0,100		zu Ende
14	65	35	54,0	255,5	284,0	31,8	12,5	3,80	0,110	2,5	Mittel
			3,0						0,06		zu Beginn
			20,0						0,08		n. Durchlauf v. 100 l
			54,0						0,120		zu Ende

Ib. Normale Drehgeschwindigkeit, normale Temperatur 35°, Milchmenge über 300, Betriebszeit über 1 Stunde.
Mehrere Proben Magermilch während des Betriebes entnommen.

Versuch Nr.	Zahl der Kurbeldrehungen	Temperatur °C.	Dauer des Versuchs Min.	Milch verarbeitet kg	Stundenleistung kg	Rahm erhalten kg	Rahm in Proz. d. Vollmilch	Fettgehalt der Vollmilch Proz.	Fettgehalt der Magermilch Proz.	Von 100 Fett in Magermilch verblieben	Bemerkungen
15	65	35	76,0	362,0	283,0	54,0	14,9	3,5	0,200	1,9	sehr schmutzige Milch, die konkaven Flächen der Platten waren mit dicker Schicht v. Milchschmutz bedeckt.
			3,0						0,03		
			15,0						0,06		
			30,0						0,08		
			45,0						0,12		
			60,0						0,30		
			76,0						0,80		

Leistung befriedigend.

Versuch Nr.	Zahl der Kurbeldrehungen	Temperatur °C.	Dauer des Versuchs Min.	Milch verarbeitet kg	Stundenleistung kg	Rahm erhalten kg	Rahm in Proz. d. Vollmilch	Fettgehalt der Vollmilch Proz.	Fettgehalt der Magermilch Proz.	Von 100 Fett in Magermilch verblieben	Bemerkungen
16	65	35	67,0	326,6	287,0	41,7	13,0	4,1	0,115	2,1	reinliche Milch
			3,0						0,04		
			15,0						0,07		
			30,0						0,10		
			45,0						0,12		
			60,0						0,13		
			67,0						0,13		

Leistung sehr gut.

Ic. Vergleich von reinlich und unreinlich ermolkener Milch.

Versuch Nr.	Zahl der Kurbeldrehungen	Temperatur °C.	Dauer des Versuchs Min.	Milch verarbeitet kg	Stundenleistung kg	Rahm erhalten kg	Rahm in Proz. d. Vollmilch	Fettgehalt der Vollmilch Proz.	Fettgehalt der Magermilch Proz.	Von 100 Fett in Magermilch verblieben	Bemerkungen
17	65	35	42,0	196,4	280,6	30,5	15,5	3,35	0,200	5,0	unreinliche Milch.
18	65	35	35,5	167,0	282,0	22,5	13,4	3,30	0,165	4,3	Centrifugenschlamm
19	65	35	76,0	362,0	283,0	54,0	14,9	3,50	0,200	1,9	135 g
										4,7	

Leistung befriedigend.

Versuch Nr.	Zahl der Kurbeldrehungen	Temperatur °C.	Dauer des Versuchs Min.	Milch verarbeitet kg	Stundenleistung kg	Rahm erhalten kg	Rahm in Proz. d. Vollmilch	Fettgehalt der Vollmilch Proz.	Fettgehalt der Magermilch Proz.	Von 100 Fett in Magermilch verblieben	Bemerkungen
1/11	65	35			294,7		13,4	3,80	0,104	2,1	reinliche Milch

Id. Milch von altmelken Kühen (schwer zu entrahmende Milch).

Versuch Nr.	Zahl der Kurbeldrehungen	Temperatur °C.	Dauer des Versuchs Min.	Milch verarbeitet kg	Stundenleistung kg	Rahm erhalten kg	Rahm in Proz. d. Vollmilch	Fettgehalt der Vollmilch Proz.	Fettgehalt der Magermilch Proz.	Von 100 Fett in Magermilch verblieben	Bemerkungen
20	65	35	49,5	215,0	296,9	38,3	15,5	3,7	0,145	3,3	
21	65	35	54,5	272,7	300,0	40,0	14,6	3,9	0,145	3,2	
22	65	35	40,5	205,6	301,6	19,3	9,4	3,7	0,160	3,9	
										3,5	

Leistung gut.

Ie. Pumpe auf verschiedenen Hub gestellt.

Versuch Nr.	Zahl der Kurbeldrehungen	Temperatur °C.	Dauer des Versuchs Min.	Milch verarbeitet kg	Stundenleistung kg	Rahm erhalten kg	Rahm in Proz. d. Vollmilch	Fettgehalt der Vollmilch Proz.	Fettgehalt der Magermilch Proz.	Von 100 Fett in Magermilch verblieben	Bemerkungen
23	65	35	19,5	100,0	308,0	17,0	17,0	4,0	0,110	2,3	
1/11	65	35	60,0	294,7	294,7		13,4	3,8	0,104	2,4	

Leistung sehr gut.

Versuch Nr.	Zahl der Kurbeldrehungen	Temperatur °C.	Dauer des Versuchs Min.	Milch verarbeitet kg	Stundenleistung kg	Rahm erhalten kg	Rahm in Proz. d. Vollmilch	Fettgehalt der Vollmilch Proz.	Fettgehalt der Magermilch Proz.	Von 100 Fett in Magermilch verblieben	Bemerkungen
24	65	35	27,0	100,0	223,0	11,0	11,0	4,0	0,055	1,2	

Entrahmung ganz vorzüglich.

II. Wechselnde Konsistenz des Rahms.

Versuch Nr.	Zahl der Kurbeldrehungen	Temperatur °C.	Dauer des Versuchs Min.	Milch verarbeitet kg	Stundenleistung kg	Rahm erhalten kg	Rahm in Proz. d. Vollmilch	Fettgehalt der Vollmilch Proz.	Fettgehalt der Magermilch Proz.	Von 100 Fett in Magermilch verblieben	Bemerkungen
25	65	35	19,5	100,0	308,0	17,0	17,0	4,0	0,110	2,3	Rahm dünn
26	65	35	48,5	250,0	309,0	47,5	19,0	4,0	0,110	2,2	„ „

Leistung vorzüglich.

Versuch Nr.	Zahl der Kurbeldrehungen	Temperatur °C.	Dauer des Versuchs Min.	Milch verarbeitet kg	Stundenleistung kg	Rahm erhalten kg	Rahm in Proz. d. Vollmilch	Fettgehalt der Vollmilch Proz.	Fettgehalt der Magermilch Proz.	Von 100 Fett in Magermilch verblieben	Bemerkungen
1/11	65	35			294,7		13,4	3,8	0,104	2,4	Rahm normal

Leistung sehr gut.

Versuch Nr.	Zahl der Kurbeldrehungen	Temperatur °C.	Dauer des Versuchs Min.	Milch verarbeitet kg	Stundenleistung kg	Rahm erhalten kg	Rahm in Proz. d. Vollmilch	Fettgehalt der Vollmilch Proz.	Fettgehalt der Magermilch Proz.	Von 100 Fett in Magermilch verblieben	Bemerkungen
27	65	35	43,5	218,4	301,3	21,9	11,1	3,9	0,105	2,4	Rahm dicker
28	65	35	44,0	220,6	300,8	24,9	11,3	3,95	0,085	2,1	„ „
29	65	35	37,0	186,8	303,2	20,8	11,1	3,55	0,110	3,1	„ „
30	65	35	49,0	247,5	303,0	23,0	9,3	3,5	0,085	2,5	„ „

Leistung sehr gut.

Versuch Nr.	Zahl der Kurbeldrehungen	Temperatur °C.	Dauer des Versuchs Min.	Milch verarbeitet kg	Stundenleistung kg	Rahm erhalten kg	Rahm in Proz. d. Vollmilch	Fettgehalt der Vollmilch Proz.	Fettgehalt der Magermilch Proz.	Von 100 Fett in Magermilch verblieben	Bemerkungen
31	65	35	22,0	111,0	303,0	8,8	8,0	3,5	0,090	2,4	Rahm sehr dick

Leistung sehr gut.

Versuch Nr.	Zahl der Kurbeldrehungen	Temperatur °C.	Dauer des Versuchs Min.	Milch verarbeitet kg	Stundenleistung kg	Rahm erhalten kg	Rahm in Proz. d. Vollmilch	Fettgehalt der Vollmilch Proz.	Fettgehalt der Magermilch Proz.	Von 100 Fett in Magermilch verblieben	Bemerkungen
32	65	35	36,5	181,2	297,8	11,9	6,6	3,9	0,160	3,8	Rahm sehr dick

Leistung gut.

IIIa. Tourenzahl normal, Temperatur niedriger.

Versuch Nr.	Zahl der Kurbeldrehungen	Temperatur °C.	Dauer des Versuchs Min.	Milch verarbeitet kg	Stundenleistung kg	Rahm erhalten kg	Rahm in Proz. d. Vollmilch	Fettgehalt der Vollmilch Proz.	Fettgehalt der Magermilch Proz.	Von 100 Fett in Magermilch verblieben	Bemerkungen
33	65	30	20,5	101,0	295,0	13,5	13,4	3,4	0,120	3,1	
34	65	30	18,0	88,9	296,0	10,6	12,1	3,4	0,100	2,6	
35	65	30	45,0	229,0	305,0	30,1	13,2	3,6	0,120	2,9	
36	65	30	52,5	253,0	289,0	31,8	12,6	3,85	0,120	2,7	
37	65	30	20,0	96,0	288,0	12,0	12,5	4,10	0,115	2,5	
					295,0		12,8			2,8	

Leistung sehr gut.

IIIb. Tourenzahl niedriger, Temperatur normal.

Versuch Nr.	Zahl der Kurbeldrehungen	Temperatur °C.	Dauer des Versuchs Min.	Milch verarbeitet kg	Stundenleistung kg	Rahm erhalten kg	Rahm in Proz. d. Vollmilch	Fettgehalt der Vollmilch Proz.	Fettgehalt der Magermilch Proz.	Von 100 Fett in Magermilch verblieben	Bemerkungen
38	60	35	42,0	178,2	255,0	25,8	14,5	3,5	0,100	2,4	
39	60	35	45,0	187,0	250,0	23,5	12,6	3,5	0,130	3,28	
40	60	35	56,5	234,5	249,0	32,3	13,8	4,05	0,165	3,5	
41	60	35	55,0	228,0	219,0	31,8	13,9	4,0	0,170	3,7	
					250,0		13,7			3,2	

Leistung gut.

IIIc. Tourenzahl niedriger und Temperatur niedriger.

Versuch Nr.	Zahl der Kurbeldrehungen	Temperatur °C.	Dauer des Versuchs Min.	Milch verarbeitet kg	Stundenleistung kg	Rahm erhalten kg	Rahm in Proz. d. Vollmilch	Fettgehalt der Vollmilch Proz.	Fettgehalt der Magermilch Proz.	Von 100 Fett in Magermilch verblieben	Bemerkungen
42	60	30	44,0	177,5	242,0	23,0	13,0	3,9	0,140	3,1	
43	60	30	32,0	136,5	256,0	16,8	12,3	3,5	0,155	3,9	
44	60	30	30,5	127,0	250,0	17,8	14,0	3,45	0,170	4,2	
45	60	30	41,0	186,0	254,0	24,5	13,2	4,05	0,210	4,5	
					250,0					3,9	

Leistung gut.

Tourenzahl normal, Temperatur normal.

Versuch Nr.	Zahl der Kurbeldrehungen	Temperatur °C.	Dauer des Versuchs Min.	Milch verarbeitet kg	Stundenleistung kg	Rahm erhalten kg	Rahm in Proz. d. Vollmilch	Fettgehalt der Vollmilch Proz.	Fettgehalt der Magermilch Proz.	Von 100 Fett in Magermilch verblieben	Bemerkungen
1/11	65	35			294,7		13,4	3,80	0,104	2,4	

Leistung sehr gut.

Der Butterhandel im Jahre 1904.

1. Der Hamburger Buttermarkt.

Von Buttermakler A. F. C. Fick.

(Fortsetzung.)

Wie schon seit einer Reihe von Jahren, war die Einfuhr amerikanischer Butter nicht allzu groß. Der Eigenkonsum in Amerika vergrößert sich von Jahr zu Jahr; daher lassen die bezahlten Preise im Gegensatz zu früheren Jahren für den Import nur noch zu bestimmten Jahreszeiten Rechnung. Der Gesamtimport für das laufende Jahr beträgt ungefähr 4000 bis 5000 Centner. Die Preise variierten zwischen 82 bis 90 M. verzollt für den Nettocentner. Galizische Butter war weit weniger zugeführt als in den Jahren vorher. Im Mai-Juni herrschte bei verhältnismäßig billigem Angebot keine Kauflust, weil man bestimmt annahm, daß wir sehr niedrige Preise für sibirische Meiereibutter bekommen würden. Später gingen aber, wohl in Folge der Dürre, die Preise für galizische Butter derart hoch, daß sie keine Rechnung mehr ließen. Ich taxiere den Gesamtimport auf nur 500 bis 600 Centner zu Preisen von ungef. 80 bis 86 verzollt für den Nettocentner. In Canadischer Butter entwickelte sich im Sommer und Herbst ds. Js. ein recht lebhaftes Geschäft. Die ersten Offerten von Canada waren verhältnismäßig niedrig, jedoch erhöhten sich die Preise nach und nach bis auf ungefähr 15 Proz. Ich schätze den Gesamtimport auf 6000 bis 8000 Kisten und Tuben. Die Preise bewegten sich von ungef. 80 bis 95 M. für den Nettocentner verzollt.

Die letzte Wochennotirung 1903 war 112 M., man war also durch den schlechten Geschäftsgang nach dem Fest gezwungen worden, noch eine Ermäßigung von 11 M. eintreten zu lassen. Um dann die Abrechnungspreise im Lande wieder auf ein angemessenes Niveau herunterzudrücken, erhöhte die Kommission die Notierung am 8. Januar 1904 auf 118 M., trotzdem die Lage eine absolut flaue war und die Läger sich nicht räumen ließen.

Diese überaus hohe Notiz wurde bis zum 5. Februar durchgehalten und als dann eine leichte Besserung der Lage eintrat wurde sofort 3 M. heraufgesetzt. Wenn man in Betracht zieht, daß feinste Ware mit 108 bis 110 M. zu kaufen war, so zeigt dies zur Genüge, wie stramm, vielleicht zu stramm, die Notierung gehalten wurde. Dabei waren Käufer nur am hiesigen Platz zu finden, sowohl England als auch dem Inlande standen billigere bezw. regelmäßige Bezugsquellen genügend zur Verfügung. Nachdem wir am 17. Februar noch um 2 M. stiegen, wurde dieser Preis von 123 M. bis zum 4. März gehalten. England hatte bescheidene Offerten in diesen Wochen von uns acceptirt, gewinnbringend sind dieselben aber für die Verlader nicht gewesen. Jetzt hörte der Export aber ganz auf. In Kopenhagen waren die Preise seit Ende Februar be-

Digitized by Google

deutend zurückgegangen und fielen noch jede Woche (von 98 Kr. am 25. Februar, auf 80 Kr. am 14. April), es war daher klar, daß dieser Rückgang auch unsern Markt beeinflussen mußte, besonders da auch das Inland anhaltend keine größere Kauflust zeigte. Wir waren also gezwungen, uns den anderen Hauptmärkten anzupassen und jede Woche einen kleinen Preisfall der Notierung eintreten zu lassen. So erreichten wir am 8. April 108 M., konnten diesen Preis 3 Wochen halten, mußten dann aber noch 3 M. weichen, weil auch Kopenhagen weitere 3 Kr. gestrichen hatte. Die nächsten Märkte brachten nur kleine Aenderungen. Eine vorübergehende Besserung, die durch die sehr billigen Angebote hervorgerufen war, mußte leider wieder einer größeren Flaue Platz machen. Wir mußten weiter weichen und erreichten schließlich am 2. Juni die niedrigste Jahresnotierung von 100 M. Für die jetzt gelieferte Waare trat die Nachfrage recht befriedigend ein, es fanden sich genügend Käufer, die die Junibutter als haltbar betrachteten, natürlich auch mit Recht, und solche in die Eiskäller stellten, um für spätere, knappere Zeiten Vorrat zu haben. Die Kommission kam dadurch in die Lage, die Notierung wieder zu erhöhen, erst um 2 M. und dann am 1. Juli um 4 M. Wir hatten demnach 106 M. als Topnotiz und blieben 4 Wochen lang auf dieser Höhe stehen. Die Produktion, die jetzt ihren Höhepunkt schon überschritten hatte, brach plötzlich ganz bedeutend ab, weil durch die überaus große Hitze und damit verbundene Trockenheit der Graswuchs sehr leiden mußte und man an hochgelegenen Stellen schon mit bedeutendem Mangel an Futter zu kämpfen hatte. Einzelne Provinzen, wie Posen, Schlesien u. s. w., die besonders ungünstige Wasserverhältnisse haben, konnten schon jetzt ihre abgeschlossenen Lieferungsverträge nicht einhalten und mußten von anderer Seite zukaufen. Die Folge war ein plötzliches Emporschnellen der Preise, wie wir solches sonst in dieser Zeit nicht gewohnt waren. Schon am 29. Juli mußten wir auf 112 Mark erhöhen, ohne damit der größeren Nachfrage Abbruch zu tun. Erst durch die weiteren Steigerungen in den nächsten Wochen um 8 bezw. 5 M. gestatteten sich die Verhältnisse wieder normaler. Auch Dänemark hatte unter der Trockenheit zu leiden, so daß die Preise dort ebenfalls anziehen mußten, und zwar war man nach und nach wieder von 77 Kr. bis auf 92 Kr. am 18. August gekommen. Vorläufig konnte die Notierung auf 125 M. stehen bleiben, erst Mitte September mußte ein kleiner Aufschwung von 3 M. eintreten. In den nächsten Wochen hielt der Handel sich auf der gleichen Höhe, um dann am 14. Oktober durch eine kleine Steigerung von 2 M. die höchste Jahresnotiz von 130 M. zu erreichen. Wieder blieb das Geschäft stabil, jede Woche wickelte sich der Markt gleichmäßig ab, und erst am 11. November, nachdem durch die Stallfütterung die Produktion wieder zugenommen hatte, war man gezwungen, die Notierung auf 125 M. zu reduzieren. Eine weitere Aenderung trat dann bis zum Fest nicht mehr ein, in der letzten Dezemberwoche flaute der Handel aber so intensiv ab, daß man gezwungen war, zu 114 M. anzubieten, ohne genügend plazieren zu können. Man mußte daher die Topnotiz auf 117 M. ermäßigen.

Der Jahresdurchschnittspreis ergibt 117,25 M., diese Höhe wurde seit 1884 nicht erreicht, die Produzenten haben also alle Ursache, zufrieden zu sein.

Es notieren also heute, d. h. den 31. Dezember 1904:

Kopenhagen 102 M.
Berlin 117 M.
Hamburg 117 M.

Wie aus der nachstehenden Tabelle noch zu ersehen, beträgt der im Engroshandel wirklich bezahlte Durchschnittspreis: 113,75 M.

Unser Markt war im Jahre

	1904	1903	1902	1901	1900
sehr fest resp. fest	27	30	22	27	38
ruhig resp. sehr ruhig	25	19	25	22	23
flau resp. sehr flau	—	1	5	2	2
Wir hatten Preisrückgang	11	13	17	21	14
„ „ Preissteigerung	10	14	12	10	19

Die Monats-Durchschnittspreise, nach Wochen gerechnet, waren

	1904	1903	1902	1901	1900
Januar	118	109½	108¾	120¾	105¾
Februar	121¼	116	116¾	117	106½
März	116½	116½	114¼	113½	102½
April	107¼	115¾	112¼	105½	102
Mai	106	104½	106½	100½	100¾
Juni	101¼	98¾	102¾	103¾	103½
Juli	107½	103½	101	101	111½
August	123¾	112	99½	116¾	121½
September	126½	118½	116½	118½	115¼
Oktober	129¼	121	117	120¾	125
November	126¼	125¾	117¾	119½	120½
Dezember	123½	119½	110½	111½	124¾

Die Jahres-Durchschnittspreise

1900	1901	1902	1903	1904
117,25	114,21	110½	113,81	112½

Die niedrigsten Kurse hatten wir
1904: 2. Juni 100 M.
1903: 5. Juni 95 M.
1902: 7. bis 14. August 97 M.
1901: 18. bis 25. Juli 100 M.
1900: 1. bis 8. Juni 100 M.

Die höchsten Kurse hatten wir
1904: 14. Oktober bis 4. November 130 M.
1903: 9. Oktober 131 M.
1902: 18 bis 25. September 125 M.
1901: 10. bis 17. Oktober 132 M.
1900: 21. bis 28. Dezember 128 M.

Die im Engroshandel bezahlten Monats-Durchschnittspreise waren

Januar	Februar	März	April	Mai	Juni
110	114	109¾	101	101¼	99
Juli	August	September	Oktober	November	Dezember
104	121¼	124¾	128½	125	123

Der Jahresdurchschnitt 113¾ M.

Tagesgeschichtliche Rundschau.

Deutschland.

Butterprüfungen in der Provinz Hannover. Die der Molkereiinstruktor für Hannover, Herr Kleinschmidt, in der „Hannoverschen land- und forstw. Ztg." berichtet, haben die Herbst-Butterprüfungen in der Provinz Hannover und dem Herzogtum Oldenburg im XV. Rundgange in der Zeit vom 19. Oktober bis 15. November 1904 stattgefunden. Prüfungen und Versammlungen wurden abgehalten am 19., 20. und 22. Oktober in Hannover, Hildesheim und Göttingen, am 3., 5., 12. und 15. November in Bremervörde, Uelzen, Meppen und Oldenburg.

Im ganzen waren eingeliefert 171 Proben; von diesen mußten 3 wegen zu später Einlieferung zurückgewiesen werden und 4 waren Verschlußproben, darunter 2 Dauerbutter.

Das Gesamt-Ergebnis der 7 Prüfungen war:

hochfein . . .	13 Proben	= 8 Proz.	= 7 Proz.		
fein	47 „	= 30 „	= 22 „		
gut	91 „	= 55 „	= 56 „		Verkauf 1905
mittel . . .	11 „	= 6 „	= 14 „		
abfallend . .	2 „	= 1 „	= 1 „		

Dieses Ergebnis kann als ein recht befriedigendes bezeichnet werden, um so mehr, da die Kühe teilweise erst wenige Tage vor Einsendung der Proben aufgestallt waren.

Als Gesamtmakelfehler sind genannt: bei 36 (22) Proben leicht unrein, unrein und sehr unrein; bei 12 (10) Proben leicht rübig, rübig; bei 9 (16) Proben säuerlich, sauer; bei 7 (1) Proben leicht fischig, fischig; bei 9 (14) Proben salzkarl, salzbitter, ungelöstes Salz; bei 4 (4) Proben leicht bitter, bitter; bei 4 (3) Proben alt, alt-schmeckend; bei 4 (5) Proben fettig; bei 4 Proben talgend; bei 3 (6) Proben scharf; bei 2 (5) Proben nüchtern; bei 1 Probe faulig. — Als Bearbeitungsfehler sind genannt: bei 8 (18) Proben ungenügend, mangelhaft; bei 5 (7) Proben feucht, reichlich Wasser oder Lake; bei 5 (10) Proben weich; bei 3 Proben trocken; bei 7 (9) Proben trübe; bei 3 (3) Proben leicht bunt, bunt.

Erfreulich ist es, hier feststellen zu können, daß eine bessere Bearbeitung der Butter weitere Fortschritte macht. Die Versammlungen waren an den 7 Prüfungsorten von 256 Personen besucht, außerdem haben in Meppen die Schüler der landwirtschaftlichen Winterschule teilgenommen. Auf sämtlichen Versammlungen wurden die Prüfungs-Ergebnisse eingehend besprochen. Ferner kamen folgende Vorträge und Besprechungen zur Erörterung: 1. Die Pensions-Versicherung der Molkereibeamten. 2. Die neuesten Centrifugen-Systeme. 3. Gewinnung und Behandlung der Milch. 4. Die Notierungsweise und die Marktberichte des Buttermarkts in Hamburg. 5. Die Quarkfrage. 6. Die Polizei-Verordnung für den Regierungsbezirk Hannover über Milchgewinnung u. s. w.

Für die Jahre 1900, 1901, 1902 und 1903 konnten 20 Diplome in der Provinz Hannover und 6 im Herzogtum Oldenburg zur Verteilung kommen. Für das Jahr 1904 kommen dieselben im Laufe des Winters zur Verteilung. Wie aus verschiedenen Anfragen zu entnehmen ist, herrscht über die Verteilung von Diplomen noch sehr oft eine falsche Auffassung. Es sei daher an dieser Stelle auf den § 20 der allgemeinen Bestimmungen nochmals aufmerksam gemacht. Derselbe lautet: „Die Ausstellung von Diplomen an diejenigen Beteiligten, welche auf allen Ausstellungen eines Jahres wenigstens das Prädikat „fein" bekommen haben, wird deabsichtigt. Veröffentlichungen über Prüfungs-Ergebnisse stehen nur der Landwirtschaftskammer zu."

Eierverkauf durch Molkereigenossenschaften. — Bezahlung der Eier nach Gewicht. Im Anschluß an die Molkereigenossenschaft Ebersdorf (Hannover) wurde Ende des Jahres 1901 ein genossenschaftlicher Eierverkauf eingerichtet. Bis jetzt haben sich bereits 75 Mitglieder der Molkereigenossenschaft zu den Eierlieferungen verpflichtet. Neben der Hauptsammelstelle, die an der Molkerei zur Einrichtung kommt, werden nach Bedarf noch einige Nebensammel-

Digitized by Google

stellen eingerichtet werden. Die Annahme der Eier an die Hauptsammelstelle, von der aus auch der Versand erfolgt, wird dadurch sehr vereinfacht werden, daß der Transport durch das Milchfuhrwerk besorgt wird. Die Molkereigenossenschaft Eberdorf hat für den genossenschaftlichen Eierverkauf das Markenzeichen, das die Landwirtschaftskammer für die hannoverschen Eierverkaufsgenossenschaften hat eintragen lassen, angenommen.

Wie die hannoversche „Land- und Forstw. Ztg." berichtet, gehen die hannoverschen Eierverkaufsgenossenschaften in immer größerer Zahl zur Eieranahme und Bezahlung der Eier nach Gewicht über. Der Verkauf der Eier nach Gewicht begegnet aber noch manchen Schwierigkeiten. Erst mit Beginn des Jahres 1904 ist es durch Vermittlung der Landwirtschaftskammer gelungen, einige größere Abnehmer zu gewinnen, die sich auf Lieferung der Eier nach Gewicht einließen. Die bis jetzt mit dem Eierverkauf nach Gewicht gemachten Erfahrungen sind sowohl für die Eierverkaufsgenossenschaften als auch für die Abnehmer recht gute. Wenn die Eierverkaufsgenossenschaften die Eier nach Gewicht annehmen, dann aber nach Stückzahl verkaufen müssen, so ist die Verrechnung erschwert. Sehr zu wünschen ist, daß der Gewichtsverkauf auch im Verkehr mit kleinen Abnehmern eingeführt wird. Am meisten ist hierzu Aussicht vorhanden im Verkehr mit Privatabnehmern, die die Eier durch die Post beziehen. Man muß den Abnehmern nur klar machen, daß auch für sie ein Vorteil mit der Bezahlung der Eier nach Gewicht verbunden ist und daß dann die Schwierigkeiten, die sich bei der Bezahlung nach Stückzahl und bei der oft sehr verschiedenen Größe der Eier ergeben, beseitigt werden. Bei dem Gewichtsverkauf der Eier im großen muß bei dem Versand die Verpackung unter Ausschluß von Häcksel und Stroh erfolgen, damit das Reingewicht der Eier leicht und sicher festgestellt werden kann. Hierzu eignen sich sehr gut die bewährten Kisten mit Pappfächereinsätzen. Wird zu dem Gewichtsverkauf im kleinen übergegangen, so sind für den Versand jedenfalls am besten die auch mit Pappfächereinsätzen versehenen Eierkartons, zu je 60 Stück berechnet, zu verwenden. Bei Annahme eines Durchschnittsgewichts von 50 g für ein Ei erhält man für die 60 Eier einer Postsendung ein Gesamtgewicht von 3000 g. Wird ein Durchschnittsgewicht von 60 g angenommen, so ergibt sich für die Eier einer Postsendung ein Gesamtgewicht von 3600 g. Bei 42 Sendungen stellt sich der Unterschied des Gesamtgewichts der kleinen Eier gegenüber den großen Eiern auf 25 200 g, also auf etwas über ½ Ctr. Solche Beispiele lassen am ehesten erkennen, wie ungerecht es ist, an dem Eierverkauf nach Stückzahl noch festzuhalten. 3.

Wirksames Vorgehen gegen Milchfälschung. Während Milchfälschungen bisher meist nur mit einer geringen Geldstrafe geahndet wurden, die von den Fälschern als Geschäftssteuer erstragen werden konnten, scheint in letzter Zeit eine schärfere Bestrafung der Milchfälschungen üblich zu werden.

In Köln verurteilte die Strafkammer am 9. d. den Milchhändler Küsten wegen Milchfälschung zu 3 Monaten Gefängnis und 200 M. Geldstrafe.

Das Schöffengericht Hannover verurteilte die Milchhändlerin Eberau Eleonore Benders aus Velber zu 2 Monaten Gefängnis.

Das Schöffengericht Aibling-München verurteilte den Bauer Weber aus Heufeld wegen Milchfälschung zu 2 Monaten Gefängnis.

Zur Förderung des Milchgenusses. Die Centralmolkerei in Augsburg hat zur Förderung ihres Absatzes, aber ganz besonders zur Gewöhnung der ärmeren Klassen an den vermehrten Milchgenuß die Einrichtung getroffen, Kuponheftchen an verschiedenen Stellen verkaufen zu lassen, so daß man statt eines Geldgeschenks an Bettler, Stellenlose u. s. w. Milchkupons geben kann. Während Geldgeschenke oft den Weg zur Kneipe oder dem Schnapsschank machen, gehen Geschenke dieser Art direkt oder indirekt den besseren Weg, indem irgend ein Nahrungsbedürftiger für einen Kupon ½ Liter Vollmilch oder 1 Liter Magermilch erhält. Die Kupons kosten teilweise 8, teilweise 9 Pf. Die neue Einrichtung hat in mehrfacher Hinsicht viel Gutes und trägt wohl auch dazu bei, daß sich mancher der Milch zuwendet, der bisher für seine Pfennige nur im Alkohol Stärkung suchte und das Elend fand.

Rußland.

Entwicklung der Butterfabrikation in Sibirien. Die Butterfabrikation in Sibirien hat in den letzten Jahren bekanntlich einen sehr bedeutenden Umfang angenommen. Im Jahre 1894 gab es nur zwei Butterfabriken in Sibirien, im Jahre 1895 wurden 7 neue erbaut, 1896 kamen 22 Anstalten dazu, 1897: 51, 1898: 68, 1899: 168, 1900: 438, 1901: 794 und 1902: 580 Fabriken, so daß im letztgenannten Jahre die gesamte Anzahl der Butterfabriken Sibiriens sich auf 2130 stellte.

Es wird vorwiegend frische Rahmbutter hergestellt, die mit den Eisenbahnen fast ausschließlich in Schnellzügen versandt wird. Im Jahre 1899 wurden auf der Sibirischen Eisenbahn an Butter mit Schnellzügen 300 265 Pud,*) 1900: 1 067 664 Pud, 1901: 1 844 496 Pud und 1902: 2 174 446 Pud befördert.

Von der im Jahre 1902 mit Schnellzügen versandten Menge entfielen auf den Lokalverkehr 97 949 Pud, Ausfuhrverkehr 2 075 553 Pud, Einfuhr 859 Pud und Transitverkehr 85 Pud.

Für die Ausfuhr von Butter waren die wichtigsten Bestimmungsorte im Jahre 1902 die folgenden: St. Petersburg 106 000 Pud, Nowy-Port (Seehafen von Petersburg) 96 000 Pud, Reval 512 000 Pud, Riga 1 124 000 Pud, Windau 14 000 Pud, Libau 182 000 Pud, Moskau 23 000 Pud, hinter Irkutsk 10 000 Pud. Der weitaus größte Teil der aus Sibirien ausgeführten Butter geht hiernach nach den Ostseehäfen zur weiteren Ausfuhr nach dem Auslande.

In der ersten Periode der Ausfuhr sibirischer Butter nahmen die Hauptstelle die Hafenplätze Reval und St. Petersburg ein. Im Jahre 1901 trat jedoch der Hafen von Riga in den Vordergrund und hat in den letzten Jahren eine große Bedeutung erlangt; es sind dort Einrichtungen getroffen, daß die Butter größtenteils aus den Eisenbahnwaggons unmittelbar in die Kühlräume der Dampfer verladen werden kann.

Mit Gütereilzügen mit geringerer Fahrgeschwindigkeit wurden im Jahre 1902 nur 6889 Pud Butter verschickt.

Schmelzbutter wird dagegen auf der Sibirischen Eisenbahn fast nur in Zügen mit geringerer Geschwindigkeit (Gütereilzügen) befördert, und zwar wurden mit solchen im Jahre 1899: 722 619 Pud, 1900: 651 678 Pud, 1901: 586 815 Pud und 1902: 444 592 Pud ausgeführt. Es zeigt sich hier eine beständige und bedeutende Abnahme, was mit der Erweiterung der Produktion von frischer Butter, dem wertvolleren Produkt, zusammenhängt. Die Produktion von Schmelzbutter in Sibirien wird voraussichtlich in Zukunft mit jedem Jahr immer mehr abnehmen.

Der größte Teil der sibirischen Schmelzbutter wird ausgeführt. Im Jahre 1902 wurden 375 767 Pud verschickt, wovon nach Petersburg 100 548 Pud und nach Moskau 77 490 Pud gingen.

Mit Schnellzügen wurden im Jahre 1902 im ganzen nur 1558 Pud Schmelzbutter versandt. (Nach Praw. Wjestnik.)

*) 1 Pud = 16,38 kg.

Beobachtungen, Versuche, Erfindungen.

Einfluß des Labfermentes auf die Verdaulichkeit des Milcheiweißes. Sternberg (Archiv für Physiologie 1900, 362) hatte beobachtet, daß der Magensaft von Kindern viel weniger Labferment enthalte, als der von Erwachsenen. Da nun Milch fast die ausschließliche Nahrung des Kindes ist, so folgerte Sternberg, daß der niedrige Gehalt an Labferment im Magensaft des Kindes ein Beweis dafür sei, daß Labferment nicht wesentlich zur Verdauung des Milcheiweißes beitrage. Um die Schlußfolgerungen Sternbergs zu bestätigen, hat Hawk eine Anzahl Kontroll- und Vergleichsversuche angestellt und auch die Einwirkung des Labfermentes auf die Verdaulichkeit flüssigen Eiereiweißes studiert. Um den Einfluß von Labferment auf die Magenverdauung des Milcheiweißes festzustellen, wurden eine Reihe von künstlichen Verdauungsversuchen mit frisch abgerahmter Milch angestellt, indem Milch der künstlichen Verdauung durch Pepsin und Salzsäure bald mit, bald ohne Zusatz von Lab unter den verschiedensten Versuchsbedingungen ausgesetzt wurde. Am Schlusse eines jedesmaligen Verdauungsversuches wurde das Ungelöste abfiltriert, bis zum konstanten Gewichte bei 110° getrocknet und gewogen. Ferner wurde der Einfluß des Labfermentes auf die pankreatische Verdauung des Milcheiweißes studiert. Milch, Bauchspeichelsaft mit und ohne Labzusatz wirkten auch hier unter abwechselnden Versuchsbedingungen aufeinander ein. In gleicher Weise wurden auch an Stelle von Milch Versuche mit flüssigem Eiereiweiß angestellt, indem Eiereiweiß, Pepsin-Salzsäure mit und ohne Zugabe von Lab aufeinander einwirken gelassen wurden. Vers. kommt nun zu folgenden Ergebnissen: 1. Labferment hemmt die Magenverdauung des Milcheiweißes. 2. Labfermentsache besitzt nicht diese hemmende Wirkung. 3. Die hemmende Wirkung des Labfermentes auf die Verdaulichkeit des Milcheiweißes wird nicht gemindert durch vorhergehende halbstündige Berührung mit Pepsinlösung bei 40° C. 4. Paracasein ist etwas schwerer verdaulich als Kasein. 5. Labferment verzögert die pankreatische Verdauung des Milcheiweißes in alkalischer oder neutraler Lösung. 6. Labferment hat keine hemmende Wirkung auf die Magenverdauung des flüssigen Eiereiweißes. (Amerik. Journ. Physiol. 1904, 10, 37 bis 46 d. Zeitschr. f. Unterf. der Nahr.- und Genußmittel 1904, S. 30.)

Bemerkung über die Gerinnung der Milch. R. Lezé erklärt die Vorgänge bei der Milchgerinnung durch Osmose. Nach seiner Anschauung hat das in der Milch suspendierte flockige Kasein die Eigenschaft, auf der Oberfläche gewisse gelöste Stoffe zu kondensieren

Digitized by Google

und sich mit einer gelatinösen Haut zu umgeben. Im Innern der Kaseinflocken bilden sich Flüssigkeitscentren, so daß das Kasein eine Art durchlässiger Hülle bildet. Verfasser erklärt die verschiedenen Erscheinungen bei der Gerinnung und den Einfluß vieler physikalischer und chemischer Einwirkungen auf sie aus den osmotischen Verhältnissen dieser Kaseinkügelchen und des Serums. (Rev. Générale du Lait 1901, 3, 145 bis 149 d. Zeitschr. f. Untersuchung d. Nahr.- u. Genußmittel.)

Das Inhaltsverzeichnis für 1904

gelangt in dieser Woche zur Versendung.

Um das Einbinden des Jahrgangs sicher zu stellen, halten wir für etwa beschädigte oder abhanden gekommene Nummern Ersatz-Exemplare vorrätig.

Geschäftsstelle der Molkerei-Zeitung Berlin.

Handel und Verkehr.

Wochenbericht vom Buttermarkt. Berlin, 14. Januar 1905. Die Stimmung auf dem Berliner Markt ist jetzt etwas zuversichtlicher geworden. Der Mangel an russischen Zufuhren macht sich sehr bemerkbar und dänische Ware ist zu teuer, als daß sie den Markt hier drücken könnte.

Der Hamburger Markt klagt über mattes Geschäft. Dort kommt die Unsicherheit hinzu, die durch die zu Beginn des Jahres übliche Heraufsetzung der Notierung in den Markt hineingebracht ist. Aber auch in Hamburg kommt es nicht zu erheblicherer Lagerbildung.

Berlin notiert unverändert, Hamburg notiert 3 M. niedriger.

Marktberichte.

Abrechnungspreise zwischen Molkereien und Butterhändlern. Eigenbericht der Molkerei-Zeitung Berlin. **Berlin,** 14. Januar 1905. Im Großhandel an die Molkereien für feine Butter wirklich bezahlte Preise. Reines Buttergewicht, frei in Berlin oder Hamburg, also nach Abzug der Fracht reines Geld:

Berlin	bis 113 **Mk.**
Hamburg	„ 110 „

Berlin, 14. Januar 1905. Butterbericht der Firma **C. F. Wienstruck,** SW., Leipzigerstr. 82, und W., Kronenstr. 32.

Da die inländische Produktion sich in diesem Jahre nicht so groß, als sonst erweist, und vom Auslande augenblicklich ein Import nicht möglich ist, so kann die stille Geschäftszeit doch nicht so große Läger herbeiführen, als um diese Jahreszeit zu geschehen pflegt. Der jetzige Preis dürfte deshalb als der niedrigste anzusehen sein, namentlich für Mittel-Qualitäten, die auch heute noch am Markte fehlen.

Telegramme der Molkerei-Zeitung Berlin.

Berlin, den 14. Januar 1905. Preisfeststellung der von der ständigen Deputation gewählten Notierungs-Kommission. Mitgeteilt von der Firma C. F. Wienstruck, Berlin, Leipzigerstr. 82. Durchschnittspreise für die Woche vom 8. bis 14. Januar 1905.

			11. Januar	14. Januar
Hof- u. Genossensch.-Butter:		Ia per 50 kg M.	112—115	112—115
do.	do.	IIa „ „ „	108—113	108—113
do.	do.	IIIa „ „ „	108—110	104—108
do.	do.	Abfallende „ „	105—103	103—104
		Tendenz:	Ruhig.	Ruhig.

Hamburg, Grimm, den 13. Januar 1905. (Butter-Bericht von Ahlmann u. Boysen.) Notierung der Notierungs-Kommission der am Butterhandel beteiligten Firmen zu Hamburg. In Hamburg höchstbezahlte Brutto-Preise: I. Klasse M. 107—117, II. Klasse M. 103—106 pr. 50 kg. Netto reine Tara.

Auch in dieser Woche war die Stimmung des Buttermarktes eine flaue, trotz billigen für die Inhaber verlustbringenden Angeboten konnten die frischen Ankünfte nicht geräumt werden. Bezahlt wurde 106—109 M. Die Ankünfte russischer Butter waren klein und kam die Zufuhr auch verspätet an, so daß sich eine gute Frage einstellte und konnte feine frische Butter zu 103—105 M. verzollt verkauft werden. Kopenhagen notierte 3 Kr. niedriger und wurde auch unsere Notierung um 3 M. herabgesetzt.

Tendenz: Ruhig.

Ferner Privat-Notierungen: Fehlerhafte und ältere Butter pr. 50 kg M. 90—95. Schleswig-Holsteinische und ähnliche frische Bauer-Butter M. ———. Russische, Sibir. und Livländ. Winterbutter (verzollt) M. 100—106, Galizische (verzollt) M. ———. Finnländische Winter-Butter (verzollt) M. — bis —. Amerikanische (verzollt) M. ———.

Berlin, 12. Jan. 1905. Amtlicher Marktbericht der städtischen Markthallen-Direktion über den Großhandel in der Central-Markthalle. **Butter.** Preise franko Berlin einschließlich Provision. Für 50 kg Ia M. 112—115, IIa M. 108—112, Abfallende M. 100—105.

Käse. Import. Emmenthaler Ia p. 50 kg 85—90 M., dito IIa M. 60—80, import. Glarner Kräuterkäse M. 60——, import. Holl. Gouda Ia M. 80—85, import. Holl. Gouda IIa M. ———, import. Edamer M. 80——— import. Camembert per Dtzd. M. 7,50, import. Gervais M. —, import., Neufchatel per 100 Stück M. 20, import. Roquefort sur choix Ia per 50 kg M. 130—140, import. Parmesan, 3-4 jährig, M. ———, dito, 2—3 jährig M. 80—85, import. Chester-Viktoria M. 115—125, dito Cheshire M. 80—85, Gorgonzola per 50 kg M. 90—100. Steppenkäse M. —. Inländische. Westpr. Schweizer-Käse Ia per 50 kg M. ———, Neufchatel, do. per 100 Stück M. ———, Holländer, rheinisch, Ia per 50 kg M. ———, Edamer Ia M. ———, Limburger Alpenkäse in Pergament M. ———, Tilsiter Käse, fette Ia M. 58—60, Tilsiter Käse IIa, halbfette M. 45—50, Harzer per Kiste, 100 Stück, M. 2,10—2,30, IIa — — —, Soldiner per Schock M. 6,00, Schloßkäse per Dutzend M. ———, Camembert, große I (H. Prinz), per Dtzd. M. 6,00, do. II, per Dtzd. M. 4,40, Kaiserkäse (H. Prinz) M. 2,40, Kronenkäse M. ———, Frühstückskäse per 50 Stück M. 3,75 (H. Prinz). Deutscher Gervais Dutzend M. 2,20. Briekäse, Orig.-Packung, per ½ kg M. 0,80.

Butternotierungen in Kopenhagen. Den 12. Januar 1905. Butter: I. Klasse 90—93 Kr. (1 Kr. = 112,5 Pf.). Tendenz: Flau.

Butter-Notierungen der Landwirtschaftskammer für die Provinz Schleswig-Holstein. Butter-Auktionen des Ost-Holsteinischen Meierei-Verbandes.

Hamburg, den 11. Januar 1905.

1. Klasse 11 Drittel zu 112½, 8 Drittel zu 112, 3 Drittel zu 111½, 28 Drittel zu 111, 7 Drittel zu 110½, 28 Drittel zu 110, 1 Drittel zu 109½, 13 Drittel zu 108½, 22 Drittel zu 109, 11 Drittel zu 108, 3 Drittel zu 107½, 10 Drittel zu 107, 7 Drittel zu 106½, 1 Drittel zu 106 M. Zusammen 1. Klasse 153 Drittel zu 109,67 M. im Durchschnitt, 2. Klasse 22 Drittel zu 104,75 M.

Die sämtlichen Auktionskosten betragen 1½ Proc. des Erlöses und die Fracht bis Altona Bahnhof.

Jeder Produzent in Schleswig-Holstein ist berechtigt, die Auktionen zu beschicken. Der Vorstand des Ostholst. Meierei-Verbandes.

Hamburg, den 11. Januar 1905. (Schweizer und Tilsiter Käse.) Bericht von Ernst Philip Nachf., Hamburg, Käsekommissionsgeschäft.

Das Geschäft in Tilsiter Vollfettkäsen, sowohl in prima wie in sekunda Ware, verlief in der letzten Woche schon etwas belebter als zuvor, und konnten Preise etwas anziehen, Zufuhren wurden im allgemeinen schlank placiert. Das Geschäft in Schweizer Käsen liegt hingegen noch ziemlich ruhig. In Tilsiter Halbfettkäsen ist nach besserer Qualität gute Nachfrage, zweite Sorten finden weniger schlanken Absatz.

Preise beim Verkauf an Großhändler: Westpr. Schweizerkäse, Weideware prima 68—70 M., sekunda 56—62, tertia nominell. Tilsiter Vollfettkäse prima 57—— M., sekunda 52—55 M., tertia nominell. Halbfette prima 39—40 M., sekunda 32—35 M. Magerkäse 16—22 M.

Halle a. S., den 12. Januar 1905. (Bericht von Gebr. Rößler.) Die Kauflust blieb immer noch sehr gering, und konnten größere Posten nur zu billigen Preisen begeben werden.

Ausgesucht feinste gesalzene Molkereibutter	109—112	Mk.
I „	105—108	„
II „	102—104	„

in Tonnen von 100 Pfd. und Kübeln von 50 Pfd.

Königsberg i. Pr., 12. Januar 1905. (Butterbericht von Gyßling, Ebhardt u. Co.) Diese Woche setzte eine lebhafte Nachfrage nach II. und III. Qualitäten ein, die auf das Fehlen der russischen Zufuhren zurückzuführen ist. Feinste Marken waren weniger gesucht, ließen sich aber räumen.

Wir zahlen heute für feinstes Produkt 100—105 M. für 100 Pfd. netto hier. Fehlerhafte Ware verrechnen wir nach Verkauf.

Kempten. Butternotierung der Butter-Engros-Händler u. -Produzenten der Stadt Kempten im Allgäu, mitgeteilt von der Firma Albert Rinker, Käse und Butter en gros, Kempten i. Allg.

Engros-Einkaufspreise der Allgäuer Händler auf den Sennereien des Allgäus.

Mittwoch, den 11. Januar 1905.

Süßrahmbutter	90	M. für den Centner,
Sennbutter	87	„ „ „ „

Außerdem wurden je nach Qualität einige Pfennige Ueberpreise bezahlt.

Tendenz: Ruhig.

Hamburg, 10. Januar 1905. (Bericht von Cölle u. Gliemann.) Kraftfuttermittel: Die Nachfrage nach Futtermitteln war in der abgelaufenen Woche eine recht gute und wurden besonders Kokoskuchen lebhaft begehrt. Baumwollsaatmehl ist aus zweiter Hand billiger angeboten, während die amerikanischen Mühlen selbst recht zurückhaltend sind und zum Teil ihre gesamte Produktion bereits verschlossen haben. Die Preise sind gegen die Vorwoche ziemlich unverändert

Erdnußkuchen 127—145 M., Kokoskuchen 117—133 M., Amerik. Baumwollsaatkuchen und -Mehl 122—125 M., Sesamkuchen 110—134 M., Rapskuchen aus inländischer Saat 110—126 M., Palmkernkuchen 110—112 M., Leinkuchen 134—140 M., Amerik. Maisölkuchen 120—122 M. für 1000 kg ab hier.

Schweine- und Ferkelmarkt. (Amtlicher Marktbericht vom Magerviehhof in Friedrichsfelde.) Mittwoch, den 11. Januar 1905. Es standen zum Verkauf: 4280 Schweine, 787 Ferkel.

Verlauf des Marktes: Flottes Geschäft mit höheren Preisen.

Im Engroshandel wurden gezahlt für: Läuferschweine, 3—5 Monate alt 24—35 M.; 6—7 Monate alt 36—50 M. für 1 Stück. Ferkel, mindestens 8 Wochen alt 12—20 M.; unter 8 Wochen alt 9—11 M. für 1 Stück.

Die Direktion des Magerviehhofes.

Städtischer Centralviehhof. Berlin, 7. Januar 1905. Zum Verkauf standen: 4625 Rinder, 1197 Kälber, 8284 Schafe, 10586 Schweine.

Bezahlt wurden für 100 Pfund oder 50 kg Schlachtgewicht in Mark (bezw. für 1 Pfund in Pfg.): Für Rinder: Ochsen: 1. vollfleischig, ausgemästet, höchsten Schlachtwerts, höchstens 7 Jahre alt 70—74; 2. junge fleischige, nicht ausgemästete und ältere ausgemästete 65—69; 3. mäßig genährte junge und gut genährte ältere 61—63; 4. gering genährte jeden Alters 57—60. — Bullen: 1. vollfleischige höchsten Schlachtwerts 66—70; 2. mäßig genährte jüngere und gut genährte ältere 62—65; 3. gering genährte 56—60; — Färsen und Kühe: 1. a) vollfleischige, ausgemästete Färsen höchsten Schlachtwerts ———; b) vollfleischige, ausgemästete Kühe höchsten Schlachtwerts, höchstens 7 Jahre alt 60—63; 2. ältere, ausgemästete Kühe und wenig gut entwickelte jüngere 56—58; 3. mäßig genährte Färsen und Kühe 50—55; 4. gering genährte Kühe und Färsen 44—48. — Kälber: 1. feinste Mastkälber (Vollmilchmast) und beste Saugkälber 83—87; 2. mittlere Mastkälber und gute Saugkälber 72—79; 3. geringe Saugkälber 54—63; 4. ältere gering genährte Kälber (Fresser) 52—58. — Schafe: 1. Mastlämmer und jüngere Masthammel 69—71; 2. ältere Masthammel 62—67; 3. mäßig genährte Hammel und Schafe (Merzschafe) 52—57; 4. Holsteiner Niederungsschafe (Lebendgewicht) ———. — Schweine: Man zahlte für 100 Pfd. (mit 20 pCt. Tara): vollfleischige, kernige Schweine feinerer Rassen und deren Kreuzungen, höchstens 1¼ Jahr alt, 220—280 Pfund schwer, ——55; schwere, 280 Pfd. und darüber (Käser) ———; fleischige Schweine 52—51; gering entwickelte 48—51; Sauen 49—50 M.

Verlauf und Tendenz des Marktes:

Das Rindergeschäft wickelte sich langsam ab und hinterläßt Ueberstand. — Der Kälberhandel gestaltete sich ruhig, verflaute aber zum Schluß. — Bei den Schafen war der Geschäftsgang ruhig und schloß langsam; es wird nicht ganz ausverkauft. — Der Schweinemarkt verlief ruhig und wird voraussichtlich geräumt.

In **Hamburg** wurden bezahlt: für beste Ochsen ——— M., junge fette Kühe ——— M., beste, reine Schweine mit 20 Proc. Tara 53—54 M., Kälber I. Qualität 87,50—94,00 M., Doppellender 104,00—111,00 M.

Digitized by Google

Molkereischule in Hameln.

Institut der Landwirthschaftskammer für die Provinz Hannover.
Aufnahme von Schülern und Hospitanten. Nachweis von ausgebildetem Molkereipersonal. Auskunft und Anmeldungen bei dem Direktor
Professor Dr. P. Vieth.

Versuchsstation für Molkereiwesen Kiel.

Versand von Reinkulturen für die Ansäuerung des Rahmes. Ausbildung von Molkereipersonal.

Professor Dr. H. Weigmann.

Stellen-Angebote.

West-Sibirien.

Gesucht für ein deutsches Butterexport-Geschäft **zwei junge Männer** im Alter von **20—23 Jahren.** Gesundheit, gute Empfehlungen sowie gute Schulbildung unbedingt erforderlich. Offerten sub **M. P. 5182** bef. **Rudolf Mosse, Hamburg.**

Molkerei Gimmel, Kr. Wohlau-Schlesien, sucht zum 1. 4. 1905 einen selbst tätigen

Molkereiverwalter.

Für einen tüchtigen jungen Mann bietet sich hier zu einer lebensstellung Gelegenheit.

Der Vorsitzende.
Mensching, Schmögerle, Kr. Wohlau.

Gesucht zum 1. April in der Bereitung von Flaschen-, Säuglings- und Dauer-Milch zuverl. erfahr., selbständig., gut empfohlener

Meier

a. e. Gut in d. Nähe einer Großstadt. Erfahr. in der Behandlung sämtlicher Apparate und Bedienung eines Motors u. e. elektr. Beleuchtung. Gehalt nach Uebereinkunft. Zeugnis-Abschrift. sowie Lebenslauf erbet. sub **H. K. 5094** an **Rudolf Mosse, Berlin SW.**

Gesucht zu sofort ein tüchtiger

Meierist,

der selbständig einen jungen, halbfetten Tilsiterkäse fabrizieren kann.

G. Kühler, Oldesloe,
Milchkurhs. 19.

Wir suchen spätestens zum 1. März einen tüchtigen

Molkerei-Verwalter

und einen Gehilfen.

Molkerei-Genossenschaft Löningen,
e. G. m. u. H.,
Löningen in Oldenburg.

Stellen-Gesuche.

Strebsamer Fachmann,

6 Jahre praktisch beim Fach, eine Molkereischule von ½ jährigem Cursus mit bestem Erfolge absolviert und somit im Praktischen wie im Theoretischen durchaus gründlich verteraut, sucht bis zum 1. April oder auch später dauernde selbständige Stellung. Offerten erbittet

B. Barcke, Lukau, Lausitz.

Ein praktisch und theoretisch gebildeter, langjähriger, kautionsfähiger

Molkerei-Verwalter,

welcher befähigt ist, jeden Volontairen zu leiten, sucht Stellung bei bescheidenen Ansprüchen. Vorzügliche Zeugnisse und Empfehlungen stehen zur Seite.

Gefl. Offerten sub **W. M. 105** an die Exped. dies. Blattes erbeten.

Molkereifachmann,

welcher mit Buchführung, Butterei, Käserei, Centrifuge, Dampfmaschinen und mit allen ins Fach schlagenden Arbeiten vertraut ist und Molkereischule besucht sowie gepflegte Heizer ist, sucht möglichst bald seine Stellung als Betriebsleiterer oder größerer Molkerei zu verändern. Zeugnisse stehen zu Diensten. Offerten mit Gehaltsangabe sind zu richten an **F. St., Molkerei Saarbrücken,** Hohenzollernstr. 84.

Aelterer Meier,

in allen Zweigen der Milch- u. Viehwirtschaft erfahren, 15 Jahre im Fach, sucht Stellung zum 1. 4. 05, wo Verheiratung gestattet, als Verwalter oder Gutsmeier. Offerten erbittet

Wilh. Wolff, Gutsmeier,
Striebdorf b. Lange i. N.

Meierin,

firm in der. Herstellung französischer Weichkäse, sucht für 1. Februar passende Stelle. Zuschriften erbeten unter **M. L.** an die Exped. dies. Ztg.

Ein in allen Zweigen des Molkereifaches erfahrener

Fachmann,

von Jugend auf beim Fach, sucht zum 25. Januar oder 1. Februar Stellung als Verwalter oder ähnlichen Vertrauensposten. Bin 29 Jahre alt, gute Zeugnisse stehen zu Diensten.

Offerten unter **H. 200** an die Expedition dies. Ztg.

Suche Stellung als

Obermeier oder **Expedient.**
Siewert, Joachimsdorf, Bez. Bromberg.

Vermischte Anzeigen.

Molkerei für 18 Kühe, **Restaurant** sowie **Laden,** zu jedem Geschäft passend, per 1. April 05 zu vermiethen **Gneisenstr. 38, Berlin.**

Stadt-Molkerei
oder großes
Buttergeschäft oder
Butterhandel baldigst
zu kaufen gesucht,
möglichst in Sachsen, nicht unter 60 000 Mark Umsatz.

Offerten sub **D. L. 1350** an **Rudolf Mosse, Dresden.**

Die seit 30 Jahren bestehende, mit bestem Erfolg betriebene

Molkerei

(flotter Detail-Verkauf), mit ganz neuem, großem, herrschaftlichem Wohnhaus in einer größeren Industriestadt in Schles. **ist zu verkaufen.**

Auskunft erteilt
J. Cblaffer, Grünberg i. Schles.

Den Betrieb von
Butter und Käse
für **Wiesbaden. Mainz u. Biebrich** a. Rh. von leistungsfähigen Molkereien gegen Provision oder das übernimmt **Karl Schüttel, Wiesbaden,** Walhstr. 40.

Welche Molkerei liefert
Ia. Süßrahmbutter
zum Wiederverkauf? Offerten mit Preis sub D. H. 2078 an
G. Geerkens., Ann.-Exped.,
Hagen i. W.

Kümmelkäse,
prima Ware, sucht auf Schluß zu **kaufen.** Billigstes Preisangebot erbet.
Bruno Geyh, Freiberg, Sa

Separator-Schnüre,
9 mm stark, gut imprägniert, in allen Dimensionen liefert als Spezialität die **Hanf- und Baumwollseilerei** von
H. Löffler,
Bergedorf bei Hamburg.

Gut erhaltener 15 flammiger

Acetylen-Gasapparat

ist wegen Anschluß an die Städtische Gasanstalt sehr billig
zu verkaufen.
Derselbe ist sehr zu empfehlen für ländliche Betriebe.

Molkerei Gary a. C.

Anlagen
für Flaschen- und Kindermilch
nebst Kindermilchrezepten
liefert als langjährige Spezialität
Theodor Timpe, Magdeburg.

Eine Butter- u. Eier-Großhandlung am Mittelrhein sucht für das Jahr 1905 noch einige Jahresabschlüsse in **prima frischer, ungesalzener Centrifugen-Süssrahmbutter.**

Prima Referenzen zu Diensten. Gefl. Offert. unter **2431** an die Expedition dieser Zeitung.

Unsere Butterproduktion, ca. 3000 Tonnen jährlich,
ist zu verkaufen
für das Jahr 1905. Offerten erbeten.
Molkerei u. Lehranstalt Güstrow,
G. m. b. H.

Gust. Schultze & Sohn,
Berlin C., Gertraudten-Strasse 22.
Butter-Grosshandlung.

GEBR. ROESSLER,
Butterabsatzstelle von Molkereien der Provinz Sachsen und der angrenzenden Staaten.
HALLE a. S.,
Freiimfelderstr. 8. Fernspr. No. 868.

Kehle & Burkhart,
Butter en gros
BERLIN SO.,
Neanderstr. 4 (Neanderhof).

Größeren Posten ☐ Käse
gegen Kasse sucht zu kaufen. Jahresabschlüsse event. erwünscht.
Emil Kondran,
Stargard, Pommeren.

Harzkäse
Bauernkäse
Stangenkäse
Hopfenkäse
empfiehlt zu billigsten Tagespreisen
Rudolf Henze, Harsum i. Hann. 13.

Maschinen-Cartonnagen- und Pappen-Fabrik
WÄCHTERSBACH
Friedrich Christian.
Gegr. 1872
Käse-Schachtel

Fischer-Boden am Taunus.
Billigste Bezugsquelle!

Gepresste Käse-Schachteln
Schmidt & Co. Elberfeld

Fehr & Wolff, Act.-Ges. Lindenschmidt, Hohl. | Jede Fabrikat in Boston reich.

Käseschachteln
in Span oder Karton, rund und eckig ☐ ▷ ○
Butterversandkartons

Kaufe jedes Quantum
feine Butter
zu den **höchsten Preisen** gegen **sofortige Kasse.**
R. Schröter,
Berlin SO. 16,
Adalbertstraße Nr. 53.

Gebrüder Groh,
Hoflieferanten,
BERLIN O., Blumenstr. 70,
Buttergrosshandlung.
23 eigene Detail-Geschäfte.
Ständige Abnahme für feine Molkereibutter zu höchsten Tagespreisen bei wöchentlicher Abrechnung und Kasse.
Jahres-Abschluss erwünscht.

Blei-Plomben
und Plombierzangen zum Kontrollverschluss von Milchkannen, Kisten, Säcken etc. empfehlen billigst
J. A. Galette & Co., Offenbach a. M.

Butterkartons
in jeder Größe, sowie **alle anderen Kartons** liefert aus gährfreier Lederpappe franko
S. Ullmann, Wiesenthal b. Zschechwitz i. S.,
Lederpappen- u. Kartonfabrik.

Normal-Stern-Entwickler E. A. T.
Schlitzsche. Monop. Pumpwerke
A. V. Branth, Farbe Lab **Oel.**
Hamburg 8.

Echt. Pergamentpapier
Ia. weiß. gar. rein, in Rollen und Bogen beliebiger Größe, auf Wunsch mit sauber. Druck, liefert die
Pergamentpapier-Fabrik
Ratingen bei Düsseldorf.

Ein
gewaltiger Fortschritt
ist das
neue Modell
der

Teutonia-Centrifugal-Milch-Separators.
Verlangen Sie Prospekte und Offerte
Märk. Maschinenbau-Anstalt „Teutonia", Frankfurt, Oder-M.

Verlag von Gustav Fischer in Jena.

Milchhygienische Untersuchungen.
(Aus dem Institut für Infektionskrankheiten zu Berlin, Direktor Geh. Med.-Rat Prof. Dr. Koch.)
Von **Prof. Dr. Kolle,** Abteilungsvorsteher am Institut.
Preis: brosch. 1 Mark 20 Pf.

Digitized by Google

Molkerei-Wagen-Fabrik

Heinr. Heine Söhne in Preetz-Holstein

hält grosses Lager ihrer bewährten, stets verbesserten

verschliessbaren

Milchverkaufswagen

in allen Grössen nebst Kannen für Pferde- und Handbetrieb eingerichtet, mit Eiskühlung.

Erste und älteste Specialfabrik Deutschlands für verschliessbare Milchverkaufswagen mit Eiskühlung und mit Siedel's Einsatz zur Verhinderung der Aufrahmung der Milch während des Verkaufs. D. G. R. No. 133123.

Fabrikation in grossem Maassstabe mit Dampfbetrieb und den neuesten Maschinen.

Erster Preis Hamburg 1903.

Dr. Blumenthal's reines Naturlab,

Butter- und Käsefarbe,

offeriren **Chemische Werke** vorm. Dr. Heinrich Byk, Berlin NW.

Größere Landwirte

kaufen vorteilhaft den neuen patentierten

„Lanz"-Separator

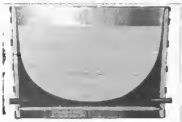
mit Hebelantrieb.

Derselbe wird mit Leistungen von 250, 350 und 450 Liter geliefert.

Bequemer Antrieb, bequemes Arbeiten, nicht ermüdend, da das Bücken wegfällt. **Bequemes Einschütten** der Milch und großer Vollmilchbehälter kein Knecht, keine Magd will heute mehr eine größere Centrifuge drehen. Näheres durch

HEINRICH LANZ in MANNHEIM

oder deren Vertretern und Filialen.



Dampfkäsewannen

mit über den Rand d Pitchpineholzbottich greifd. Kupferkessel

400	500	600	800	1000	1500	Ltr.
140	170	190	235	275	375	Mk.

T. Bartels, jetzt Obercassel bei Bonn.

Crinitzer Fabrik säurefesten Steinzeugs

Emil Bühler, Crinitz, Niederlausitz

empfiehlt

Buttertonnen mit luftdichtem Verschluss in allen Grössen, **Tonnen** in cylindrischer Form, **Vieh- und Pferdekrippen, Schweine-, Ferkel-** und **Futtertröge** für **Federvieh, Pökelbottiche** und **viereckige Kasten.**

Neu! Buttertröge aus säurefestem, innen glasiertem Steinzeug von 1 bis 2 Meter Länge.

Einrichtungen

für

Milchzucker, Kasein, kondensierte Milch

liefert

C. Neuberg, Maschinen-Fabrik

Grimma (Sachsen).

N. Jepsen Sohn, Flensburg

Spezial-Fabrik erstklassiger

Molkerei-Maschinen

übernimmt die Herstellung **kompletter Molkereianlagen** nach neuesten Erfahrungen sowie den Umbau älterer Anlagen.

Bezugsquelle von Original- **ALFA**-Laval-Separatoren für Hand- und Kraftbetrieb, sowie der Original-Ersatzteile für diese Maschinen.

Dampfmaschinen neuester Konstruktion mit geringstem Kohlenverbrauch.

Buttermaschinen, Butterkneter, Milch- und **Wasserpumpen** sowie **Rahmkippbassins** nach ganz neuen Modellen

Kataloge und Kostenanschläge gratis und franko.

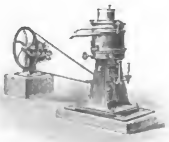
„Perfect."

Original Dänische Kraft-Separatoren

mit und ohne Vorgelege für garantierte stündliche Leistung von 750, 1500 und 2250 Liter bei denkbar schärfster Entrahmung, leichtestem Gang und geringstem Kraft- und Oelverbrauch liefert als 25jährige Spezialität in rühmlichst bekannter Bauart und Ausführung

Burmeister & Wain's Maschinen- u. Schiffsbau Akt.-Ges.

Berlin SW. 48.



In unserem neuen

Germania-Separator

bieten wir

eine unübertroffene Entrahmungsmaschine.

Glänzende Ergebnisse! **Glänzende Zeugnisse!**

Flensburger Eisenwerk Akt.-Ges., **Flensburg.**

Digitized by Google

Feierabend.

Auch auf das kleinste Geschäft verwende weiseste Treue!
Treue im Kleinsten macht die Treue dir leicht in dem Größten.

Lavater.

Die Folgen einer Explosion.

Humoreske von Käli Lubowski.

(Nachdruck verboten.)

Die schöne Zeit, wo die Patronatsherren der verschiedenen Kirchengemeinden vor der Tür des Examenzimmers Wache hielten, um sich ihren Pastor „zu greifen", ist längst vorüber. Damals waren mindestens viermal soviel Begehrer, wie neugebackene Pastoren vorhanden. Deshalb kam es vor dem Ort des Schreckens nicht selten zu erregten Scenen, bei denen die als Sieger hervorgingen, die am festesten die Frackschöße der glücklich Geprüften festzuhalten verstanden.

Dieser goldenen Zeit gedachte Gambrinus Steltenberg, der — trotz des mit bestem Erfolg absolvierten zweiten Examens immer noch Hauslehrer bei den Wolframschen Jungen war — mit stiller Wehmut. Außer der seit einem halben Jahrzehnt vor seiner Nase schwebenden Pfarre fehlte ihm zum dauernden Wohlbehagen freilich nichts. Die Familie des Rittergutsbesitzers Wolfram war allmählich zu seiner eigenen geworden. Da gab es zuerst die kluge, energische Hausfrau, die mit der ihr eigenen Umsicht und Geschicklichkeit allemal zu heilen verstand, was der jugendliche Leichtsinn des Hauses mit den Worten oder Taten zerriß ... das biedere Familienoberhaupt, dessen eigentlicher Gesichtsausdruck wegen der ihn stets umgebenden Tabakswolken unergründet blieb ... die fünf Jungen, vom achtjährigen Bertram an bis zum stolzen mulus Gustavus hinauf ... und — — das Röschen. Frisch, jung und übersprudelnd gab sich die Knabenbrut und das Röschen — nach der Rosen Art. Es kratzte und stach tüchtig. Aber Gambrinus Steltenberg hatte es doch lieb. Man bedenke — ein Hauslehrer mit zweihundert Talern Gehalt, der nur an zehn Sonntagsnachmittagen im Jahr sein einmal schwarz gewesenes Röckchen gegen seinen Probepredigt-Talar eintauschen durfte, trieb in seinen Freistunden Rosenkultus. Aus einem jungen Stämmchen ist viel zu machen, sagte er sich. Daran ist alles weich und schmiegsam, trotz der zur Schau getragenen Sprödigkeit. War Rose Wolfram denn wirklich noch so jung?? Der zukünftige Seelenhirt lächelte beinahe väterlich.

Und wenn er besonders viel freie Zeit hatte, meldete er sich zu vakanten Stellen. Die letzte hatte das dritte Dutzend voll gemacht.

Nun saß er wieder einmal und wartete auf die Mitteilung von ihrer anderweitigen Besetzung, damit er das vierte Dutzend beginnen könnte.

Aber es kam nicht dazu. Er hatte sich bei dem Patronat für die Potaridnitzer Stelle beworben, und nach der Probepredigt, zu der es vier Wochen später kam, ihm und seiner Gattin einen alten Kikerikihahn verspeisen helfen, der zehn oder noch mehr Jahre das Amt eines Weckers verrichtet haben mochte. Gambrinus Steltenberg aber war hungrig und wurde mit dem Wunderwerk der Zerkleinerung fertig.

„Wer solche Zähne hat, wie der," sagte nachher der alte Graf zu seiner besseren Hälfte, „der wird auch das dickköpfige masurische Bauernvolk klein kriegen." — —

— — So geschah's, daß Gambrinus Steltenberg eines schönen Tages seine Ernennung zum Pastor in Potaridnitz erhielt.

Jetzt war also das eingetroffen, worauf sie alle mit ihm fünf Jahre gewartet hatten, und nun es wirklich da war, wunderten sie sich und taten, als sei er mindestens in den erblichen Adelsstand erhoben. Nur Röschen schien sich nicht zu beunruhigen. Wenigstens verlor sie — außer einem gemurmelten Glückwunsch — kein Wort darüber.

Beim Frühstück, tags darauf, war sie freilich still und blaß und mittags verschmähte sie den Schokoladenpudding mit Vanillensauce. Aber es kam auch nicht einer auf die richtige Ursache ihrer beängstigenden Enthaltsamkeit. Es war eben die Zeit der sauren Pflaumen und grünen Birnen. Das war ihnen Erklärung genug. Darum kochte ihr Mutter Wolfram Kamillentee mit einer Prise Pfefferminz dazu, und Gambrinus Steltenberg hielt ihr eine kleine Mahnrede über die Folgen der Unmäßigkeit. Sie hatte aber keine Pointe, denn er verlor den Faden, als er zum Schluß kommen wollte ... Als er so vor ihr stand und nicht weiter konnte, legte sie den blonden Kopf auf den Tisch und fing jämmerlich zu schluchzen an. Da packte sie Frau Wolfram energisch ins Bett und machte ihr heiße Umschläge.

Am nächsten Tage war sie wieder vollständig auf dem Posten.

In zwei Tagen sollte das Abschiedsessen für Gambrinus Steltenberg sein und dabei mußte sie doch helfen. Er wollte sich durchaus nicht „wegessen" lassen. Aber Wolframs taten es nicht anders. Die ganzen Nachbarn kriegten Einladungen und sagten zu. Und die Jugend sollte abends tanzen.

„Den ersten Walzer tanzen Sie mit mir," hatte ihn Rose ganz unvermittelt gebeten, und ohne das Für und Wider zu überlegen, hatte Gambrinus Steltenberg ihr das versprochen.

— — Nun war das Essen zu Ende. Es hatte Spargel in Büchsen, Karpfen in Bier, und beinahe ein ganzes Kalb gegeben. Dazu fünf Reden und sauren Mosel, den man selbst im Haus abzog und mit feinen Etiketten beklebte ... Jetzt waren sie bis zum Sekt und Eis ... Aber die Jugend konnte nicht mehr stillsitzen. Darum wurde der Antrag, diese beiden letzten Genüsse nachher im Tanzsaal einzunehmen, mit absoluter Stimmenmehrheit durchgedrückt.

Der, um den das alles war, hatte wenig gegessen und noch weniger getrunken, und doch brannte ihm der Kopf und seine Pulse flogen. Es war, als ob in seinem Herzen ein großes Feuer aufgegangen sei, dessen Glanz aus seinen Augen sprühte.

Um dieser Flamme willen wollte er auch nicht tanzen. Die schnelle Bewegung würde den Brand größer machen und nachher ... könnte er seiner vielleicht nicht mehr Herr werden. Das Röschen würde ihn kaum an sein Versprechen gemahnen. Es waren ja noch so viel andere da.

Und doch ... Nein!! Nicht!! So viel Jugend und Schönheit und er ... Nein!! Einen Augenblick legte er die Hand auf das Herz. Die Jugend bestürmte den alten Lehrer Herwig, der zum Tanz aufspielen wollte, mit Bitten und Wünschen. Die Alten saßen in der „guten Stube" und redeten von der Vergangenheit und das Mittelalter regte sich über die Zukunft auf. Er war übrig. Kurz entschlossen schlüpfte er hinaus und stand aufatmend in dem dämmerigen schmalen Gang still, der zur Treppe und zu seinem Tuskulum hinführte.

Langsam schiebt er sich in ihm entlang. Er will in seine Stube gehen, um Abschied zu nehmen und sich Röschens Kinderbild zu sichern, das dort irgendwo an der Wand hängt.

Da fällt sein Auge auf eine kleine Batterie Sektflaschen. Um ihn und für ihn das alles ... Und er verschmäht den köstlichsten aller Tropfen. Wie wäre es, wenn er sich eine der dickbauchigen Flaschen mit hinauf nähme, um jung und übermütig, toll und freudig zu werden und das Feuer da drinnen durch ein noch lebendigeres einzudämmen. Seine Hand tastet zur Batterie hin. Dann läßt er sie wieder sinken. Er schüttelt sich ein wenig. Pfui, über ihn. Einfach wegnehmen ... Nein!! — — Dann lächelt er mitleidig über sich selbst.

Das ist denn doch wohl eine andere Geschichte. Bliebe er hier, tränke er sicher mit der Jugend das Doppelte aus. Das weiß er. Gerade weil er bei Tisch zu mäßig gewesen. Er macht es umgekehrt wie die anderen. Er würde sich den Katzenjammer des Abschiedswehs versaufen.

Also ist's sein gutes Recht, ein Teilchen dessen, was ihm zukommt, mit nach oben zu nehmen.

Und doch wird er es nicht tun. Pastoren müssen ihre Würde schärfer wie andere bewachen. — Es kichert etwas im Winkel ... „Wenn Du auch diese Gelegenheit unbenutzt vorübergehen läßt, dann wirst Du nicht ein einziges Mal in Deinem Leben berauscht gewesen sein, darum eil' Dich." Und er neigt sich herunter, greift eine der Flaschen, prüft den bereits durch die Bedienung gelockerten Kork und versenkt sie mit sichtbarem Kampf in seine Fracktasche.

Leise knarrt dort hinten die Saaltür. Lockende Töne schlagen an sein Ohr.

Nur einmal blüht im Jahr der Mai ...
Nur einmal im Leben die Liebe ...

Ihm ist's, als habe er den geraubten Sekt bereits intus. Er fühlt, daß er sich eilen muß, um in die Einsamkeit seiner vier Pfähle zu entkommen.

„Meinen Walzer ... bitte, bitte ..." sagt in diesem Augenblick eine liebe Stimme in seiner Nähe. Rose Wolfram kommt, um ihn zu holen. Also hat sie doch trotz der anderen — an ihn gedacht.

Er folgt ihr. Muß ihr folgen. Er kann nicht anders.

Ein paar weinselige Stimmen summen den Text zu der Melodie mit. .. Ehe er recht zur Besinnung kommt, hat er den Arm um Roses feine Taille gelegt. Sie schweben dahin ... wie im Traum. ... Ihm ist's, als sei das hier nicht nur ein Abschied von ihr ... sondern auch von seiner Jugend. ... Er hat alles vergessen, außer ihr, die an seinem Herzen ruht ... Die er großziehen und pflegen half und ... die — — —

Ein furchtbarer Knall unterbricht die Fortsetzung seiner Gedanken ... die Paare fliegen entsetzt auseinander. ... Die ihnen zunächst tanzende Dame hat irgend etwas Eiskaltes, Spitzes in das Gesicht bekommen. ... Sie wird ohnmächtig. ... Jemand schreit, als wenn er geköpft werden soll ... zu Hilfe ... zu Hilfe ... eine Explosion. —

Sie stürzen zusammen, sie ringen die Hände. Die Besonnenen bemühen sich um das getroffene Opfer und versuchen die aufgeregten Frauen zu beruhigen. Ein atemloses Ergeben in das Unabänderliche liegt in der Luft. ... Niemand weiß, was die nächste Minute ihm bringen wird. Nur Gambrinus Steltenberg ahnt es dumpf. ... Aber gerade er kann nicht fliehen ... Roses junges blasses Gesicht liegt mit geschlossenen Augen an seiner Brust ... Ganz fest hat sie sich an ihn gekuschelt ... und er hat seine Lippen auf ihre Stirn gesenkt, als müßte das so sein ... Wieder geht eine bange und für ihn doch so selige Sekunde dahin. ... Plötzlich tönt in das stumme Entsetzen ein befreiendes Lachen. Es pflanzt sich fort. Es schwillt an und wird zum donnerähnlichen Schall. ... Aus Gambrinus Steltenbergs linker Fracktasche ragt der silberumwundene Hals einer behäbigen Flasche heraus. Aus dieser sickert es mit feinen Lauten auf den weißgescheuerten Saalflur. ...

Der Explosionsstoff war aus edlem Material ... und die Bombe ... der Pfropfen, der von den tollen Schwingungen gänzlich gelockert ... mit fröhlichem Knall an den Stuck der Decke flog. ...

Alle Augen sind auf das junge Paar gerichtet, das in starrem Entsetzen und heimlichem Glück immer noch die Mitte des Tanzbodens festhält. ... Endlich erwachen sie aus ihrer Betäubung, indem sie das Einzige tun, was ihnen übrig bleibt ... sie reißen aus. —

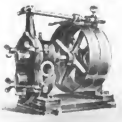
Eine halbe Stunde später führt sie Herr Wolfram feierlich in den Saal zurück, um sie als Verlobte vorzustellen ... sie wünschen alle von Herzen Glück und die Mütter lediger Töchter beschließen, hinfort auf allen Gesellschaften „Sekt" zu geben, denn man kann niemals wissen, wie der Zufall spielt. — — —

Unheimliche Milchdiebe. Der Farmer Simon Johnson in Tyson (Vereinigte Staaten) besitzt 20 Stück prächtige Kühe der Jersey-Rasse, die seinen ganzen Stolz ausmachen. Besonders eine Milchkuh war darunter, die reichlicher als alle anderen Milch gab. Sie war am untersten Ende des Stalles untergebracht und der Ueberschuß an Milch gegenüber den anderen Kühen war so groß, daß die Familie des Farmers davon ihren Bedarf decken konnte. Das dauerte so bis etwa vor einem Monat, von da an gab die Kuh nur mehr abends Milch, morgens war das Quantum sehr gering oder gleich Null. Der Farmer konnte sich diese merkwürdige Erscheinung um so weniger erklären, als die Kuh ganz ausgezeichnet fraß. Er begab sich mehrmals um Mitternacht in den Stall und fand das Euter stets stark mit Milch gefüllt, morgens aber gab die Kuh keine Milch. Für den Farmer bestand kein Zweifel, da trieben Diebe ihr nächtliches Handwerk, und es galt nun die Milchliebhaber abzufassen, um ihnen ihr Handwerk zu legen. Johnson verbarg sich im Stall in der Nähe der Kuh, neben sich eine Laterne und den Revolver, während die Kuh sich gemächlich auf die Streu niedergelegt hatte. Lange hörte Johnson nichts, und schon wollte er, von dem langen Warten ermüdet, einschlafen, als er plötzlich merkte, daß die Kuh unruhig wurde. Er hob vorsichtig die Laterne in die Höhe, und was er jetzt zu sehen bekam, das machte ihm die Haare zu Berge stehen. Die Kuh lag etwas seitwärts auf dem Stroh, und an ihrem Euter hingen fünf Schlangen, die er sofort als Rattlesnakes, als die gefährlichen Klapperschlangen erkannte, und die sich die Milch vortrefflich munden ließen, während die Kuh ab und zu ein leises Brüllen ausstieß. Als Johnson sich von seinem Schrecken erholt hatte, überlegte er, was zu machen sei. Aber hier war guter Rat teuer. Als die Schlangen sich satt getrunken hatten, verschwanden sie unter einem Haufen Steine, der sich unter dem Barren befand. Johnson eilte nach Hause, und als es Tag wurde, machte er sich mit einem Knecht auf die Jagd nach den unheimlichen Milchdieben. Es gelang ihm, fünf Schlangen zu töten, die alle noch sehr jung, aber groß und fett waren. — Sollte der gute Farmer Johnson in der betreffenden Nacht nicht vielleicht doch zu viel Whisky erwischt haben? fragen die Münchener Neusten Nachrichten, denen wir diese Mitteilung entnehmen.

Mit Beziehung auf diese Mitteilung der Münchener Neusten Nachrichten schreibt dem Blatte eine Leserin aus Baden-Baden: „Ich muß die Möglichkeit des Geschriebenen bestätigen. Ich selbst bin Afrikanerin und erinnere mich eines sehr ähnlichen Ereignisses, das jedoch leicht hätte sehr tragisch enden können. Eine mir bekannte Dame in meiner Heimat, die einen Säugling hatte, lag zu Bett und schlief. Plötzlich fühlte sie einen Schmerz an der Brust, und als sie die Augen aufschlug, bemerkte sie zu ihrem Entsetzen eine ziemlich große Puffadder, die sich dort festgesaugt hatte. Die Dame war in einer schrecklichen Lage, denn die geringste Bewegung oder ein Laut hätte das Tier erschreckt, und die Folge wäre natürlich ihr Tod gewesen. Die einzige Rettung war, sich ganz still zu verhalten, bis die Schlange sattgetrunken sich wieder verkriechen würde. Nur ihrer fabelhaften Geistesgegenwart war es zu verdanken, daß sie regungslos blieb, bis das Tier genug hatte. — Auch in anderen Fällen habe ich gehört, daß Schlangen sich an das Euter grasender Kühe hefteten und nicht zu saugen aufhörten, bis sie satt waren. Es ist eine bekannte Tatsache, daß man in Afrika Schalen voll Milch vor Schlangenlöcher stellt, um sie so herauszulocken. Im Interesse der Leser, die möglicherweise auch an der Richtigkeit der Erzählung des Farmers zweifeln, wäre ich dankbar, wenn Sie diese Zeilen in Ihrem geschätzten Blatte abdrucken wollten. Ich kann Ihnen übrigens versichern, daß ich noch nie Whisky getrunken habe, auch sonst keine geistigen Getränke zu mir nehme."

Neujahrsgratulanten. Bei Herrn Berlureau wird heftig an der Flurtür geklingelt. Das Dienstmädchen öffnet und kommt dann ganz aufgeregt ins Wohnzimmer: „Gnädiger Herr, es sind die Arbeiter, die seit sechs Monaten unsere Straße unten pflastern, — sie bitten um ein Neujahrsgeschenk!"

Digitized by Google



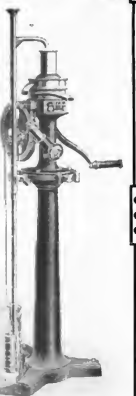
Rotirende
Milchpumpen
mit löslichem Seitentheil
bequem, schnell und gründlich
zu reinigen,
saubere Durchleitung der Milch
Dierks & Möllmann,
Gonabrück.
12

Vor Nachahmung
meiner **Milchvorwärmer**
und -Pasteure
wird gewarnt! Drucksachen gratis und franko.
Karl Hirn, Dinkelsbühl.

Alt, Eberhardt & Jäger, Ilmenau i. Th.
fabrizieren:
Glasinstrumente und Apparate zur technischen Milchuntersuchung für Molkereien, Meiereien und Käsereien nach allen Autoren, in jeder Ausführung.
Grösstes Lager Thüringens in Laktodensimetern und Aräometern, Messgefässen, Cremometern, Mensuren, Büretten, Pipetten, sowie Abmessvorrichtungen überhaupt, Probegläsern, Transportflaschen etc. etc.
Butyrometer mit Garantie f. Genauigkeit, Butterwasserprüfer, Laktobutyrometer, Kolben nach Babcock, Centrifugen, Feuchtigkeitsmesser für Kellereien, Thermometer jeder Art für Molkereizwecke, Bruthermometer, Feuersignal- u. Kontroll-Thermometer mit elektr. Meldekontakt.
Gewissenhafte Anfertigung. Spezialkataloge auf Wunsch.

Milchuntersuchungen auf Fettgehalt
übernimmt zum Preise von 50 Pfg. für Einzelproben, von 30 Pfg. im Abonnement
die Milchkontrolanstalt der Molkerei-Zeitung Berlin.

Pump-Separator.

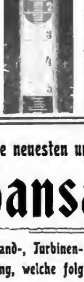


Nach ganz neuen Prinzipien konstruierte **Milch-Entrahmungs-Maschine,** die Aufsehen erregt und bei allen Fachleuten Bewunderung und Anerkennung findet. —
Spielend leichter Gang. —
Entrahmt immer gleich scharf, da Verarbeitung und Zufluss der Milch in gleichem Verhältnis stehen. —
Hohe Leistung. —
Nur ein Einsatz. Äusserst bequeme Instandhaltung. —
Billiger wie jede andere Centrifuge.
Höchste Auszeichnung.
Viele Anerkennungen.
Milchkühler in grosser Vollendung.
Wattefilter und alle Sorten Milch-Transportkannen in starker guter Ausführung empfiehlt

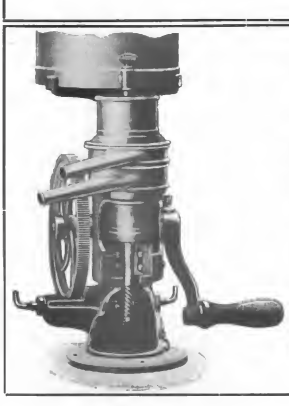
J. J. Fliegel
Berlin C. 25
Alexanderstr. 31.

Einmal gebrauchte
Buttertonnen
ca. 100 Pfund Inhalt, fest verböttchert und sauber gereinigt, liefert **sofort**
per Stück **55, 60 und 65** Pfg.,
bei grösserer Abnahme oder Jahresabschluss entsprechende Ermässigung oder Rabatt.
O. Thomack, Böttchermeister, **Berlin SO. 36,** Harzerstr. 32.

Nachahmung ist die aufrichtigste Form der Anerkennung.



Es gibt keinen Fachmann, der nicht wüsste, dass wir es waren, welche den
Original-Flachbutyrometer
erfunden und zuerst in den Handel gebracht haben. Die Versuche, unsere Flachbutyrometer nachzubilden, bedeuten daher für unser Instrument die denkbar beste, unbeabsichtigte Empfehlung.
Paul Funke & Co.
vorm. A. W. Kaniss.
BERLIN N. 4, Chaussee-Strasse 2 d.

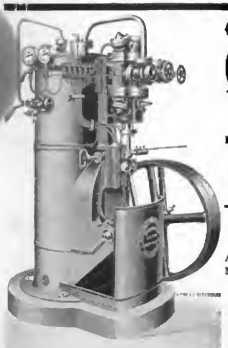


Die neuesten und weitaus besten aller Separatoren sind die
Hansa-Separatoren
für Hand-, Turbinen- und Kraftbetrieb, von 35 - 2300 Liter stündl. Leistung, welche folgende Vorteile bieten:

1. Schärfste Entrahmung.
2. Grösste Einfachheit der Konstruktion; nur ein einziges Lager.
3. Zapfenspitzenlager nicht vorhanden.
4. Die Antriebsschraube kann, falls nötig, leicht ersetzt werden.
5. Geringe Abnutzung, daher Reparaturen ausgeschlossen.
6. Billigste Preise.

Hansa-Separator-Werk
Berlin NW. 108. G. m. b. H. Wald-Str. 23/24.
Man verlange Drucksachen. *Vertreter gesucht.*

Digitized by Google



Eis Maschinen Fabrik

Quiri & Co.,

Schiltigheim (Els.),

Zweigniederlassung:

Köln a. Rh., Friesenplatz 19

liefert als Specialität

Kühl-Anlagen

für

Molkereien.

Alleinverkauf uns. kleineren Maschinen f. **Nord-Ost-Deutschland:**

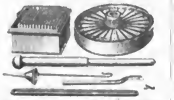
W. H. Kaufmann,

Ingenieur in

Tegel - Berlin.

450 Anlagen.

Lactoskop



Original-Milchuntersuchungs-Apparat D. R.-P. 134 245,

ist nur durch mich zu beziehen.

Anders als durch mich und meine Vertreter bezogene sind nur Nothbehelfe.

Flensburger Maschinenfabrik

Inhaber: Jürgen Jacobsen

Flensburg.

Hartung-Polygon

Spar-Roststäbe

aus Special-Metall.

Haben fast unbegrenzte Dauer, Verbrennen fast nicht, Verschlacken nicht, Erfparen bis 30% Material, Haben selbst geringste Grade Material zulässig aus.

Lieferung nach Einsendung der Maas- oder alten Roststäbe.

Feinste Referenzen zu Diensten.

Berliner

Gussstahlfabrik und Eisengiesserei

Hartung Aktiengesellschaft,

Berlin NO., Prenzlauer Allee 44.

Ungeschoren lassen

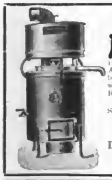
soll man nicht Pferd, Rind, Schaf und Hund. Es giebt **keine** besseren Scheren als die

Hauptner-Scheren.

Grosse silberne Denkmünze der D. L. G. Einfachstes Modell mit Triebrad und 1 Scherkamm 75.— M. Man achte auf die Schutzmarke „Hauptner-Schere." — Kataloge kostenfrei.

Weltausstellung Paris 1900: Grand Prix und Goldene Medaille.

K. Hauptner, Berlin NW., Luisenstr. 53.



Hildebrands Patent

Milchvorwärmer und -Erhitzer

ist der denkbar einfachste, leistungsfähigste und billigste Apparat für Erwärmung resp. Erhitzung der Milch. Ein Anbrennen der Milch ist, obgleich ohne Rührwerk, ausgeschlossen, weil diese in dem zu durchfliessenden Milchbehälter nicht zur Ruhe kommt und der Behälter an sich rund Wasser umgeben durch letzteres vom direkten Feuer getrennt ist.

Stundenleistung	No. 0	I	II	III
als Vorwärmer 30—35°	250 l	600 l	1200 l	1800 l
als Erhitzer 90°	75 l	120 l	240 l	350 l
Preis Mk.	120.—	196.—	250.—	350.—

Drucksachen gratis u. franko. Apparate-Bauanst.

Ingenieur **Otto Hildebrand, Dresden A.**

Milchfiltrations-Watten

aus chemisch reiner und hygroskopischer Baumwolle in allen Grössen und Formaten

Wagner & Wolff, Wattenfabrik,

BERLIN SW. 47, Hagelsberger Strasse 50.

Briefl. Kursus in **Molkerei-Buchführung,** techn. u. kaufmänn. **Gründlichste Ausbildung.**

Völliger Ersatz für mündlichen Unterricht.

Prospekte kostenfrei! Probebriefe à M. 1.—!

C. Blank, Berlin - Gr. - Lichterfelde W. 33,

Staatl. Examin. Lehrmeister f. Molkerei-Buchführung.

Aufsehen erregt

Schönemann's offener Hochdruck-Milcherhitzer

„Blank"

mit Berieselungs-Wärmeaustausch,

weil er das Problem gelöst hat,

Voll- oder Magermilch bei ständig freier Abdünstung **in offenem Gefässe** bis auf 105° C. zu erhitzen, ohne dass sie zu sieden beginnt, und hierzu **keiner Milchpumpe** und **keines belasteten Austrittventils** bedarf.

Ungeheure Vereinfachung des Molkerei-Betriebes.

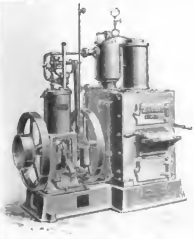
Rückkühlung auf 35 bis 40° C. — Unerreichte Dampfersparnis! — Anbrennen unmöglich!

Wer eine sichere und billige Milcherhitzung einführen will, erhält kostenfrei Anschlag und Beschreibung von

A. Schönemann & Co., Schöningen i. Brschwg.

Filiale: BERLIN N., Oranienburgerstrasse 60/63.

Prospekte auf Verlangen gratis und franko.



Urteil aus der Praxis.

An das **Motorenwerk**

Löcknitz bei Stettin.

Der unterzeichnete Vorstand des **Molkerei-Vereins Neustettin, E. G. m. b. H.,** bestätigt Ihnen gern, dass Sie für 6 Rahmstationen, und zwar

im Jahre 1902 für Gr.-Ködde — Schönau — Crangen,
im Jahre 1903 für Mossin — Trabehn
Kessel No. 2 und Maschine No. 1,
im Jahre 1904 für Boltnitz
Kessel und Maschine No. 2

Ihres Kataloges über Ihren **Dampfspermotor, System Friedrich,** lieferten.

Die Motore haben einen **sehr ruhigen Gang,** bei leichter Bedienung machen die Kessel **sehr schnell Dampf** und verbrauchen, indem die Kessel durch den Vorwärmer **stets mit warmem Wasser gespeist** werden, **wenig Brennmaterial.**

Auf Anfragen haben wir Ihren **Dampfspermotor** bereits anderweitig empfohlen.

Auch mit den zu den **Rahmstationen** gelieferten anderen Molkerei-Maschinen haben Sie uns zufrieden gestellt.

Neustettin, den 8. 12. 1904.

Der Vorstand des Neustettiner Molkerei-Vereins, E. G. m. b. H.
gez. Ewald Göllner.

Digitized by Google

Bergedorfer Eisenwerk, W. Bergner, **Bergedorf.**

Grösste Specialfabrik für Molkereimaschinen und Anlagen.

„ASTRA"

heissen unsere neuen **Bergedorfer Separatoren verbesserten Systems Alfa** zum Unterschiede von den bisher von uns vertriebenen Alfa-Laval-Separatoren.

Deutsche Erfindung. Deutsches Fabrikat.

Nach Urteilen bewährter Fachleute **unübertroffen** in Leistungsfähigkeit und Entrahmungsschärfe.

Volle Garantie!

Kohlen sind teuer!

Jeder Molkerei, die Kohlen sparen will und somit die Betriebskosten verringern, ist in

Ahlborn's

Kesselspeise- und Spülwasser-Vorwärmer

ein Apparat geboten, wie solcher von gleicher Wirkung bisher nicht existierte.

Zahlreiche Referenzen liegen vor! Billigste Anschaffungskosten!

Man verlange ausführliche Offerte.

Eduard Ahlborn, Hildesheim und Danzig.

Franz Maager, Molkerei-Maschinen-Fabrik, **Breslau.**

Lieferung sämtlicher

Molkerei-Maschinen, -Geräte und Bedarfs-Artikel.

Carlshütte Rendsburg Balance Vorteilhafter Umbau aller veralteten Kraftcentrifugen.

Weltausstellung St. Louis 1904: Einziger Grand Prix für Separatoren.

Alfa-Laval-Separatoren

sind unübertroffen und ihre überlegenen Vorzüge können ohne Verletzung der Alfa-Patente auch nicht erreicht werden in

1. Schärfe der Entrahmung,
2. Grösse der Stundenleistung,
3. leichtem Austauschen der Ersatzteile,
4. geringem Anlagekapital,
5. ruhigem Gang,
6. leichtem Betrieb,
7. Sicherheit im Betrieb,
8. Möglichkeit der Rahmkonzentration,
9. geringster Abnutzung.

Ueber eine halbe Million im Betrieb. — Ueber 600 Erste Auszeichnungen.

Alfa-Original-Teile. ⊕ Trommeltausch. ⊕ Alfa-Original-Oel.

Alle Alfa-Reparaturen.

Verlangen Sie ausführliche Drucksachen von uns oder unseren Vertretern.

Alfa-Laval-Separator G. m. b. H.,

Berlin 54 a.

Verantwortlicher Redakteur: H. Loeffig in Berlin. — Druck u. Kommissionsverlag von J. Harrwitz Nachf. G. m. b. H., Berlin SW., Friedrichstr. 16.

Digitized by Google

Molkerei-Zeitung Berlin.

Geschäftsstelle: Berlin SW., Großbeeren-Straße Nr. 40.

Telephon: Amt VIa., 11 859. Telegrammadresse: Molkereizeitung Berlin.

Wochenschrift für Gewinnung, Verarbeitung und Verwertung der Milch.

Bestellungen auf hierdurch erscheinende Molkerei-Zeitung Berlin werden von allen Postanstalten zum Preise von 1 Mk. 80 Pf. vierteljährlich angenommen. Bei Streifbandbezug oder durch den Buchhandel vierteljährlich 2 Mk. Einzel-Nummern gegen 10 Pfennig in Briefmarken.

Anzeigenblatt des Westpreussischen Butterverkaufsverbandes.

Unter Mitwirkung von Prof. Dr. Adametz in Wien, Dr. Gerber in Zürich, Dr. Kollwitz in Berlin und Dr. Siats in Hildesheim, herausgegeben von H. Laessig, Berlin SW., Großbeerenstraße 40.

Anzeigen werden für die 5,4 cm breite Spaltzeile mit 80 Pf. (Stellungs-Gesuche frei) berechnet und von unserer Geschäftsstelle, Berlin SW., Großbeerenstraße 40 sowie von allen Anzeigen-Geschäften entgegengenommen. Die Gebühr für Beilagen im Gewicht bis 5 gr beträgt für je 1000 Stück 10 Mk.

Nr. 3. Berlin, 21. Januar 1905 15. Jahrg.

Inhalt:

Milchhygienische Untersuchungen, insbesondere über das von Behringsche Verfahren, Säuglingsmilch durch Formalin haltbar zu machen. Von Prof. Dr. Knolle.

Zur Frage der polizeilichen Vorschriften über Vorzugsmilch und über den Mindestfettgehalt der Milch überhaupt. Von Benno Martiny.

Tagesgeschichtliche Rundschau. Deutschland. Ministerial-Erlaß betr. die Uebertragung der Kinderdurchfallseuche auf Menschen. — Schaden durch den Butterermittelungsfall. — Ihr Einfuhr dänischer Milch. — General-Versammlung der Berliner Milchcentrale. — Kennzeichnung pasteurisierter Milch im Handel. — Verwässerung von Buttermilch. — Milchfälschungsprozesse. — Milch von den auf Viehhöfen angetriebenen Kühen vom Verkehr ausgeschlossen.

Beobachtungen, Versuche, Erfindungen. Die Zusammensetzung gefrorener Milch.

Handel und Verkehr. Wochenbericht vom Buttermarkt.

Marktberichte.

Feierabend.

Nachdruck ist nur mit genauer Quellenangabe gestattet.

Milchhygienische Untersuchungen,

insbesondere über das v. Behringsche Verfahren, Säuglingsmilch durch Formalin haltbar zu machen.

Auf Veranlassung des Herrn Kultusministers für Preußen ist im Institut für Infektionskrankheiten zu Berlin (Direktor: Geh. Med.-Rat Prof. Dr. Koch) von dem Abteilungsvorsteher dieser Anstalt Prof. Dr. Knolle in einer Reihe milchhygienischer Untersuchungen, namentlich eine Nachprüfung der Anwendungsmöglichkeit der von Behringschen Formalinmilch für die Säuglingsernährung vorgenommen worden.

Diese Untersuchungen sind im 13. Band des Klinischen Jahrbuchs veröffentlicht und eben unter dem Titel „Milchhygienische Untersuchungen" als Sonderschrift bei Gustav Fischer, Jena, erschienen.

Sie erstreckten sich auf folgende Punkte:

1. Bestimmung der Widerstandskraft der pathogenen Bakterien in Milch gegen Erwärmung auf verschiedene Temperaturen.

2. Untersuchungen über die bakteriziden und entwicklungshemmenden Wirkungen der rohen und der auf verschiedene Temperaturen erwärmten Milch gegenüber Typhusbazillen verschiedener Stämme, Paratyphusbazillen A und B, Bact. enteritidis Gärtner, Günther, Kaensche, Dysenteriebazillen und Choleravibrionen.

3. Untersuchungen über die Wirkungen des Formaldehyds auf die Haltbarkeit der Milch, die Milchbakterien (Säuerungsgrade) und verschiedene pathogene Bakterien.

Wir verweisen wegen der Untersuchungsbelege auf das Original und lassen hierunter die Schlußfolgerungen, die Prof. Knolle selbst aus seinen Untersuchungen zieht, folgen:

1. Die genannten Krankheitserreger können in der Milch mit Sicherheit abgetötet werden, wenn die letztere 10 Minuten auf 60° C. erwärmt gehalten wird. Es ist notwendig, das Anreicherungsverfahren mit Bouillon als Vorkultur zum Nachweis heranzuziehen, ob eine Abtötung aller in die Milch hineingesäten Bakterien erzielt ist. Denn vereinzelte, am Leben gebliebene Keime lassen sich nur so, nicht durch das Plattenverfahren ohne Vorkultur nachweisen.

Durch die zahlreichen Untersuchungen ist bewiesen, daß die Choleravibrionen, Typhusbazillen, Dysenteriebakterien, das Bact. coli und die Erreger der Fleischvergiftung bei den gleichen Temperaturen in der Milch abgetötet werden, wie sie für diese Bakterien bei Suspension in anderen Medien, z. B. Wasser, Bouillon, unter analogen Versuchsbedingungen gefunden worden sind. Es ist deshalb auch der Schluß durchaus gerechtfertigt, daß für die anderen Bakterien die Abtötungstemperaturen, wie sie z. B. mit Bouillonkulturen der Milzbrand- 2c. Bazillen ermittelt sind, auch Geltung haben, wenn die Bakterien in Milch suspendiert sind.

Im Großbetrieb wird das, was hier durch Laboratoriumsversuche im kleinen erreicht ist, sicher erzielt werden, weil bei Erwärmung größerer Milchmengen eine viel längere Zeit gebraucht wird, um die Temperatur von 60° C. zu erreichen. Auch bleibt diese Temperatur länger erhalten, als bei Versuchen im kleinen.

Für die Befreiung der Milch von den Krankheitserregern im Haushalte kann natürlich nur das kurze Kochen der Milch in Frage kommen.

2. Die zahlreichen Versuche, welche sich auf das Verhalten der Typhusbazillen, Choleravibrionen 2c. in der frischen, rohen, keimarmen Kuhmilch und in Marktmilch beziehen, haben ergeben, daß keimtötende Wirkung, ähnlich derjenigen frischen Rinderblutes oder Serums, der Milch in nicht geringem Grade gegenüber den Choleravibrionen zukommt. Diese Tatsache konnte in zahlreichen Versuchen von Dr. Kutscher bestätigt werden. Keimtötende Einflüsse der frischen Milch auf die Typhus-, Paratyphus- und Dysenteriebazillen, die Erreger der Fleischvergiftungen und das Bact. coli konnten nicht, trotz vielfach veränderter Versuchsanordnung, nachgewiesen werden.

Entwicklungshemmende Eigenschaften besitzt frische, rohe Milch in geringem Grade gegenüber den Dysenteriebakterien. Durch einstündige Erwärmung auf 60° C. wird diese Eigenschaft der Milch nicht verringert, durch Erhitzung auf mehr als 70° C. zerstört. Es kann diese Fähigkeit der Milch, die auch bei Vermischung mit Agar vorhanden ist, leicht zur fälschlichen Annahme baktericider Wirkung führen. Durch Herstellung von Verdünnungen der Milch läßt sich aber das Fehlen einer keimtötenden Eigenschaft der Milch nachweisen. Eine nennenswerte Entwicklungshemmung auf Typhus-, Paratyphus-, Coli- und Fleischvergiftungsbakterien besitzt die Milch nicht.

Die für Choleravibrionen baktericiden Stoffe der Milch werden durch Kochen zerstört, durch Erhitzen auf 60° C. abgeschwächt, durch Verdauung mit HCl, Pepsin und Speichel dagegen wenig beeinflußt.

Aus den Versuchen, welche also zu gleichen Resultaten wie die früheren von Buchner, Hahn u. a. bei Prüfung der Milch auf Alexine geführt haben, dürfte mit Recht zu schließen sein, daß die Vorzüge, welche der Genuß roher Kuhmilch für die Ernährung der Kinder und Säuglinge besitzen soll, auf direkten Wirkungen der Milch gegenüber den Darmbakterien, pathogenen sowie den gewöhnlichen, vor allem dem Bact. coli, nicht beruhen kann. Die Schlußfolgerungen, welche v. Behring an die Beobachtungen über Zusammenhang von Kälbersterbe und Ernährung mit Formaldehydmilch und die in ihr enthaltenen baktericidfreien Stoffe knüpft, dürften nicht stichhaltig sein.

Es ist kaum nötig, darauf hinzuweisen, daß in der auf 60° C.

Digitized by Google

bezw. 100° C. erwärmten Milch die in der rohen Milch nicht vorhandenen bakteriziden oder entwicklungshemmenden Stoffe auch nicht nachzuweisen waren.

3. Durch den Zusatz von Formaldehyd von 1:25—40000 wird der Milch eine größere Haltbarkeit verliehen. In den beiden ersten Tagen bleibt, wenn die Milch anfänglich keimarm war, die Bakterienentwicklung eine geringe, verglichen mit einer Probe der gleichen Milch ohne Zusatz von Formaldehyd, sowohl bei Zimmer- wie bei Eistemperatur. Vom 3. Tage ab beginnt allerdings die Bakterienvermehrung, wenn die Aufbewahrung der Milch bei Zimmertemperatur erfolgt, in stärkerem Maße auch bei der Formaldehydmilch, wobei ohne Veränderungen der Milch in ihrem Geschmack oder Aussehen die Säuerung verhältnismäßig wenig zunimmt. Es werden in erster Linie die Milchsäurebakterien durch das Formaldehyd am Wachstum verhindert.

Aus dem Säuregrade der Formaldehydmilch läßt sich nicht, wie bei frischer Milch, der Grad ihrer Zersetzung bezw. Frische bestimmen. Die Formaldehydmilch wird länger an der Gerinnung verhindert, trotzdem die Bakterienvermehrung eine enorme sein kann. Es kann also sehr gefährlich werden, wenn Formaldehydmilch nach dem Vorschlage v. Behrings im Großbetriebe hergestellt, zur Säuglings- und Kinderernährung benutzt werden soll. Denn es wird den Kindern ein Milchpräparat verabreicht, das nach Aussehen und Geschmack der frischen Milch äußerst ähnlich ist, aber chemische Stoffe, sowie Bakterien, z. B. Flügge's peptonisierende Bakterien, in solcher Menge enthalten kann, wie wir sie in verdorbener oder saurer Milch zu finden gewohnt sind.

Die Typhus-, Paratyphus-, Dusenterie-, Cholera- und Fleischvergiftungsbakterien erfahren zwar eine stärkere Abnahme in der rohen Formaldehydmilch, als in der rohen reinen oder der gekochten oder der auf 60° C. erwärmten Formaldehydmilch, sind aber noch bis zu 3 bis 5 Tagen mittelst des Platten- oder Anreicherungsverfahrens in der Formaldehydmilch nachzuweisen. Diese Tatsachen sprechen sehr gegen die Theorien, welche v. Behring über den Einfluß der Ernährung von Kälbern mit Formaldehydmilch auf die Kälberseuche aufgestellt hat.

Bei den Uebertragungen, ob man Formaldehydmilch zur Ernährung der Säuglinge und Kinder zulassen darf, muß jedenfalls die von einer Anzahl von Autoren behauptete Giftigkeit des Formaldehyds auch in geringen Konzentrationen bei längerer Darreichung im Auge behalten werden. Bis jetzt ist noch nicht bewiesen, daß Formaldehyd lange Zeit hindurch ohne Schaden, wie v. Behring a priori annimmt, von Menschen genossen werden kann, selbst wenn täglich nur wenige Milligramm dem Körper zugeführt werden.

Die vorliegenden Versuche zeigen, daß die einstündige Erwärmung der Milch auf 60° C., also das „Pasteurisieren", wie es von vielen Milchgroßbetrieben bereits lange mit Erfolg angewandt wird, ein sehr empfehlenswertes Verfahren ist, um die Milch haltbar zu machen. Alle pathogenen Keime, welche vom Darm aus den Menschen infizieren können, werden auf diese Weise abgetötet. Frische keimarme Milch wird, ohne ihre bakterienhemmenden Eigenschaften zu verlieren oder an Haltbarkeit einzubüßen, auf diese Weise fast stets keimfrei oder so keimarm gemacht, daß sie sich auch bei Zimmertemperatur ohne Zersetzung 1 bis 2 Tage hält.

Zur Frage der polizeilichen Vorschriften über Vorzugsmilch und über den Mindestfettgehalt der Milch überhaupt.*)

Von Benno Martiny-Berlin.

Von den Stadtverordneten zu B. wurde kürzlich der Beschluß gefaßt, als sogenannte Kindermilch nur solche Milch gelten zu lassen, die mindestens 3 Proz. Fett enthält. Nun ist es vorgekommen, daß in einem Kindermilchstall trotz vorschriftsmäßiger Trockenfütterung von Heu, Haferstroh, Roggen- und Weizenkleie, Erdnußmehl und Maisschrot und trotz peinlicher Stallpflege der Fettgehalt der Milch nur 2,97, statt sonst 3,3 bis 3,5 Proz. betrug. Hat die Forderung der Stadtväter wissenschaftliche Berechtigung, und auf welche Weise kann ihr allegeit genügt werden?

Diese Frage berührt eine offene Wunde der milchwirtschaftlichen Gesetzgebung. Will der Unterrichtete, der sich darüber äußern soll, offen und ehrlich sein, so muß er bekennen, daß manche ortspolizeilichen Vorschriften, sowohl solche, welche den zu fordernden Fettgehalt, wie solche, welche das den Kühen zu reichende Futter betreffen, auf irrigen Voraussetzungen beruhen.

Als natürliches Futter der Pflanzenfresser, d. h. als das von ihnen bevorzugte, ihnen am meisten bekömmliche und durch ihre Milch dem neugeborenen Nachwuchs am meisten zuträgliche, ist nicht das Trocken-, sondern das Grünfutter anzusehen. Bekannt ist, daß von den Kühen die wohlschmeckendste, sauberste und für alle Zwecke ihrer Verwendung beste Milch auf Weide gewonnen wird, und daß solcher Milch diejenige am nächsten kommt, welche aus Grünfütterung im Stall hervorgeht; daß dagegen Stallmilch von Trockenfutter sowohl für Butter- wie für Käsebereitung minder geeignet ist — ob auch für Ernährungszwecke, ist noch nicht ermittelt, aber wahrscheinlich. Die Wahrscheinlichkeit gründet sich nicht bloß auf die bei Trockenfütterung veränderte Beschaffenheit des Butterfetts und des Käsestoffs der Milch, sondern auch auf den bei dieser Fütterungsweise vornehmlich aus dem Heu und dem Stroh entwickelten Staub, der mit mancherlei der Milch verderblichen Keimen kleinster Lebewesen erfüllt ist, auf der Milch sich niederschlägt und ihre Haltbarkeit und Bekömmlichkeit benachteiligt.

Demnach ist nicht einzusehen, weshalb für Kühe, deren Milch zur Ernährung von Kindern bestimmt ist, Trockenfütterung bevorzugt werden, Weidegang oder Grünfutter ausgeschlossen sein soll. Die vermeintlichen Gründe können nur vermutet werden. Verordnungen der fraglichen Art sind von größeren Städten ausgegangen. Bei Kuhhaltungen in oder nahe solchen kann in der Regel von Weidegang keine Rede sein; wohl nur deshalb hat man ihn in den betreffenden Verordnungen einfach übergangen. Die kleineren Städte aber, bei denen Weidegang vielleicht noch möglich wäre, haben den größeren blindlings nachgeahmt. Zur Beanstandung des im Stall zu reichenden Grünfutters ist man dagegen vielleicht gelangt, weil man meinte, daß das von außerhalb weit hereingebrachte Futter während der Ueberführung und, während es bis zur Verfütterung lagere, sich erhitze und infolgedessen den Tieren nachteilig werde, insbesondere auch Durchfall erzeuge, der gröbere Verunreinigung der Milch befürchten lasse.

Hiergegen ist zu sagen, daß jeder Kuhhalter schon im eigenen, wohlverstandenen Vorteil sich hüten werde, seinen Tieren verdorbenes Futter, insbesondere auch verdorbenes Grünfutter zu reichen und damit nicht bloß die Milchgewinnung nach Menge und Güte in Frage zu stellen, sondern auch Gesundheit und Leben der Tiere aufs Spiel zu setzen. Glaubt man aber dennoch, den Kuhhaltern und dem Gemeinwohl in dieser Richtung zu Hilfe kommen zu müssen, warum verbietet man dann nicht einfach die Fütterung verdorbenen Grünfutters ebenso, wie die Fütterung anderer verdorbener Futtermittel tatsächlich verboten wird, oder warum schreibt man nicht ganz allgemein eine allegeit derartig einzuhaltende Fütterung vor, daß Verdauungsstörungen, die nicht bloß durch Grünfutter verursacht werden können, vermieden werden? Ist aber die Möglichkeit einer Verderbnis der Grund, weshalb Grünfutter in der Form von Gras, Klee oder dergl. verboten wird, so muß man doch weiter fragen, warum denn Runkelrüben nicht zugelassen werden sollen, bei denen ähnliche Verderbnis nicht zu befürchten ist, die aber tatsächlich eines der gedeihlichsten Futtermittel für Milchvieh sind.

Ein anderer Grund für die Ausschließung des Grünfutters könnte vielleicht, angesichts der von einem Tag zum andern sich ändernden Zusammensetzung und der durch die Witterung veränderten Beschaffenheit des Futters, in der Absicht liegen, eine das ganze Jahr hindurch gleichmäßigere Fütterung herbeizuführen. Wer aber Verordnungen der in Rede stehenden Art entwirft, der sollte doch erwägen, daß auch gleichnamigeé Trockenfutter in seiner Zusammensetzung sehr verschieden ausfällt, ganz abgesehen einerseits von der Frage, ob ein allegeit genau gleich zusammengesetztes Futter den Tieren gedeihlicher sei, als eine verständige Abwechslung, und abgesehen andrerseits von der einem unverständigen Kuhhalter nicht verschließbaren Möglichkeit, auch mit Trockenfutter von einem Tag zum andern die bedenklichsten Veränderungen eintreten zu lassen.

Für das Jahr 1904 waren in Berlin zur Fütterung der sogenannten Kindermilchkühe nur folgende Futtermittel, unter ausdrücklicher Ausschließung aller anderen als statthaft erklärt:*)

1. Wiesenheu; dasselbe muß gut gewonnen sein, frische Farbe und aromatischen Geruch besitzen, nicht mit giftigen Pflanzen und nicht in nennenswerter Menge mit wenig gedeihlichen Kräutern durchsetzt, nicht schimmlig, dumpfig, staubig und mit Befallungsspitzen überzogen sein;

2. Stroh von Halmfrüchten; dasselbe darf nicht dumpfigen Geruch besitzen, nicht mit Befallungsspitzen besetzt und nicht mit schädlichen Kräutern durchmengt sein;

3. gute, unverfälschte und nicht verdorbene Roggen- und Weizenkleie;

4. gutes, unverfälschtes und unverdorbenes Hafer-, Gersten- und Roggenschrot;

5. Leinsamenmehl in vorzüglicher Güte;

*) Antwort auf eine Anfrage in der Zeitschrift für Fleisch- u. Milchhyg.

*) Molkerei-Zeitung, Berlin 1901, Nr. 1.

Digitized by Google

6. getrocknete Biertreber in vorzüglicher Güte."

Abgesehen von der Dehnbarkeit und Unsicherheit der Begriffe „frische Farbe", „aromatischer Geruch", „giftige Pflanzen", „nennenswerte Menge wenig gedeihlicher Kräuter" und dergl. mehr, muß man hier wiederum fragen:

Zu 1. Warum soll anderes als Wiesenheu, z. B. gesundes, gut gewonnenes und gut erhaltenes Feldgras-, Klee-, Luzerne-, Esparsette- oder ähnliches Heu irgendwie bedenklich sein?

Zu 2. Was steht der Fütterung von Erbsen-, Buchweizen-, Klee- oder Serradella-Stroh entgegen, wenn seine Beschaffenheit derjenigen gleichkommt, die für das Stroh von Hülsenfrüchten vorgeschrieben ist?

Zu 3. Was macht die Mahlabfälle von Gerste, Hafer, Buchweizen oder Mais für die Fütterung minder geeignet, als diejenigen von Weizen oder Roggen?

Zu 4. Welche Eigenschaften bedingen gegenüber dem Hafer-, Gersten- und Roggenschrot die Unverwendbarkeit von anderem, z. B. Weizen-, Mais-, Buchweizen- oder Bohnenschrot, oder von Mehl aller dieser und dem Mehl der in Form von Schrot für zulässig erklärten Getreidearten?

Zu 6. Welche Gefahr haftet anderen Futtermitteln, z. B. Malzkeimen, getrockneten Rübenschnitzeln u. dgl. mehr an, um sie getrockneten Biertrebern gegenüber auszuschließen?

Jeder Sachkundige muß sich hier vor immer neue Rätsel gestellt sehen. Und noch mehr: Was sollen alle solche Vorschriften, wenn ihre Befolgung nicht durch sachkundige Ueberwachung gesichert wird; welche Bedeutung haben sie noch, wenn sie nicht auch auf ländliche Viehhaltungen ausgedehnt werden, aus denen Milch für Kinder nach den Städten geliefert wird; weshalb soll durch solche Vorschriften die Milcherzeugung eingeengt und verteuert, dem kleinen Mann der Bezug unbedenkiger Milch unmöglich gemacht werden; und schließlich, weshalb soll Milch für Erwachsene in minder sorgsamer Weise gewonnen, minder sachgemäß behandelt werden, sofern von minder guter Beschaffenheit sein dürfen, als Milch für Kinder?

Alle diese Zweifel und Unsicherheiten lassen klar erkennen, daß die Vorschriften über den Betrieb von Kuhhaltungen für städtische Milchversorgung dringend einer anderweiten Regelung bedürfen nach Grundsätzen, in denen der Person des Unternehmers mehr Aufmerksamkeit zu widmen, mehr Gewicht beizulegen wäre, als ins Einzelne gehende Anordnungen, welche die Sache niemals zu erschöpfen vermögen. Meint man aber schon, ohne polizeiliche Fütterungs-Vorschriften nicht auskommen zu können, so sollten diese wenigstens durch das ganze Reich die nämlichen sein; denn ein Futtermittel, das in Königsberg verderblich ist, wird nicht dadurch heilsam, daß es in Straßburg verfüttert wird, und umgekehrt; und der gemeine Bürgerverstand wird irregeführt, wenn man ihm zumutet, an einem Ort ein Futtermittel für unzulässig anzusehen, das an einem anderen statthaft ist. Die Angelegenheit müßte also nicht der Ortspolizei überlassen, sondern von Reichswegen unter Beirat Sachkundiger geordnet werden.

Aehnlich verhält es sich mit den Vorschriften über den Gehalt der Milch. Nicht darauf kommt es an, ob die Milch ein halbes vom Hundert Zett mehr oder weniger enthalte, sondern darauf, daß sie von gesunden und nicht zu altmelken Kühen und aus gesundem Futter herrühre, daß sie sauber gewonnen und unverfälscht und daß sie zum Zweck möglichster Frischerhaltung richtig behandelt und sachgemäßerweise in den Verkehr gebracht sei.

Allerdings ist eine Erhöhung des durchschnittlichen Fettgehalts der Milch ganz allgemein wenigstens in Nord-Deutschland wünschenswert. Diese Erwägung berührt jedoch nur das Gebiet der Landwirtschaft und der allgemeinen Volksernährung, nicht dasjenige der Gesundheitspflege.

Die Beantwortung der Frage, wie man einer Polizeiverordnung gerecht werden könne, die einen Mindestfettgehalt vorschreibt, wenn die betreffenden Kühe tatsächlich eine minder fetthaltige Milch geben, ist zum Teil von anderen polizeilichen Vorschriften abhängig. Unter allen Umständen kann eine Erhöhung des Fettgehalts der Milch unbedenklich bewirkt werden durch Vermeidung fuppiger oder zu übertriebener Wasseraufnahme reizender Futtermittel, durch besonders nachdrückliche unter entsprechender Bearbeitung des Euters bewirkte Ausmelkung und durch häufigere Tagesmelkung. Dreimal oder öfter am Tage ermolkene Milch ist fettreicher als nur zweimal ermolkene. Dementsprechend ist die Milch auch bei ungleichen Melkzwischenzeiten von ungleichem Gehalt, nämlich gehaltreicher nach kürzerer, minder gehaltreich nach längerer Zwischenzeit. Gehaltreichere Vorzugsmilch ließe sich also auch in der Weise gewinnen, daß man die Kühe in ungleichen Zeitabständen melke und nur die nach der kürzeren Zwischenzeit gewonnene als Vorzugsmilch abgebe; selbstverständlich nur innerhalb der Grenzen der zeitlichen Abstände, die ohne Nachteil für die Gesundheit der Kühe eingehalten werden können, und nur in dem Fall, wenn die Möglichkeit gegeben ist, die minder gehaltreiche Milch anderweit hoch genug zu verwerten, oder wenn der für die Vorzugsmilch erzielbare Preis so hoch ist, daß er den durch die andere Milch bedingten Ausfall decke.

Ob aber ein anderer Weg zulässig sei, z. B. der, bei der Melkung zuvörderst einen Teil der Milch jeder Kuh für sich abzumelken, diesen, weil minder fettreich, anderweit zu verwenden, und nur den hiernach gewinnbaren fettreicheren Teil als der Vorschrift entsprechende Milch in den Handel zu bringen, oder einen Teil der Gesamtmilch zu entrahmen und den Rahm mit der übrigen Milch behufs Erhöhung ihres Fettgehalts zu vermischen, das wäre von der für den betreffenden Ort geltenden Polizeiverordnung abhängig. Schreibt diese vor, daß die Handelsmilch das volle Gemelk darstellen solle, oder daß ihr nichts entgegen und nichts zugesetzt werden dürfe, so sind diese beiden Wege, obwohl an sich einwandfrei, nicht gangbar.

In diesem Fall bliebe, da der Fettgehalt der Milch hauptsächlich auf besonderer Veranlagung des Einzelnen beruht, nur noch der eine Ausweg, die Milch der einzelnen Kühe des betreffenden Stalls auf ihren Fettgehalt zu prüfen, diejenigen von ihnen abzustoßen, welche eine minder fettreiche Milch geben, und statt ihrer nur Kühe einzustellen, deren Milch vor dem Ankauf ebenfalls untersucht und angemessen gefunden worden war.

Zwar bleibt auch bei derartig sorgfältiger Auswahl immer noch die Möglichkeit bestehen, daß einzelne oder auch sämtliche Kühe einer Herde, bisweilen ohne deutlich erkennbare Ursache, vorübergehend einmal eine minder gehaltreiche Milch geben. Solche dem Einfluß des Unternehmers entrückte Zufälle werden aber nicht strafbar gefunden werden können, wenn der Unternehmer nachweisen kann, mit den angedeuteten Mitteln und auf den angedeuteten Wegen alles getan zu haben, was möglich war, um die Gewinnung einer Milch von dem vorgeschriebenen Gehalt sicher zu stellen.

Tagesgeschichtliche Rundschau.

Deutschland.

Ministerial-Erlaß betreffend die Uebertragung der Rindertuberkulose auf Menschen. In einem Runderlaß des Ministers für Landwirtschaft und des Kultusministers heißt es zur Uebertragung von Rindertuberkulose auf Menschen:

Zur weiteren Klärung der Frage der Uebertragbarkeit der Rindertuberkulose auf den Menschen ist es wichtig, Fälle ausfindig zu machen, in denen Menschen längere Zeit hindurch die Milch von Kühen genossen haben, die an Euterkuberkulose litten. Diese Ermittlungen werden dort am leichtesten sein, wo zur Tilgung der Perlsucht Rinderbestände regelmäßig auf klinisch erkennbare Tuberkulose, also auch auf Euterkuberkulose, untersucht werden; ein derartiges Verfahren haben zur Zeit die Herdbuchgesellschaft für ostpreußische Holländer in Königsberg i. Pr. und die Landwirtschaftskammern für die Provinzen Pommern, Brandenburg, Schleswig-Holstein und Sachsen eingeführt. Aber auch wo eine solche planmäßige Bekämpfung der Tuberkulose nicht stattfindet, werden sich Fälle der gedachten Art hier und da ermitteln lassen. Insbesondere wird auch die Schlachtvieh- und Fleischbeschau dazu Gelegenheit geben.

Nach der Feststellung eines Falles von Euterrindertuberkulose sind von dem Tierarzt Erhebungen namentlich darüber anzustellen, seit wann die Euterkuberkulose wahrscheinlich besteht, ob die Kuh regelmäßig und auch aus den erkrankten Euterviertein gemolken ist, ob einzelne Personen, insbesondere Kinder, die Milch roh getrunken haben und wie lange dies geschehen ist. Mit diesen Feststellungen würde die Tätigkeit des Tierarztes brendet sein. Die gesammelten Unterlagen sind dann dem Kreisarzt zu übersenden. Dieser hat zu untersuchen, welche Bürkung der Genuß der tuberkelhaltigen Milch bei den betreffenden Personen hervorgerufen hat. Erweist sich eine dieser Personen bei der vorzunehmenden Untersuchung als tuberkulös, so ist der Befund aufzunehmen und das gesammelte Material an das Kaiserliche Gesundheitsamt (Berlin NW., Klopstockstraße 19) weiterzugeben, worauf der dort mit den einschlägigen Untersuchungen beauftragte Beamte sich wegen des weiteren Vorgehens mit dem Einsender unmittelbar in Verbindung setzen wird.

Es wird gehofft, daß durch die privaten Aerzte und Tierärzte dieser wichtigen Angelegenheit ihre Mitwirkung nicht versagen werden.

Den Schaden durch den Futterneuaustalt berechnet Rittergutsbesitzer Dr. Paplitzky Gadlenz b. Soran in der Niederlausitz, wie folgt: Im Sorauer Kreise kommen in den bäuerlichen Wirtschaften auf ungefähr je 7 Morgen Acker im Durchschnitt 1 Morgen Wiese, 1/2 Morgen Klee, 1/2 Morgen Herbstfutter (Serradella, Gemenge rc.) und 1/2 Morgen Rüben. Da bei der überwiegenden Wehrzahl der Landwirte jener Gegend der zweite Wiesenschnitt (Grummet) und ebenso der zweite Kleeschnitt gänzlich ausgefallen sind und die Rüben-

Digitized by Google

ernte nur höchstens halb so groß war wie sie in Normaljahren ist und da ferner die meisten Bauern auf je 8 Morgen Acker und Wiese ein Stück Großvieh (Kühe, Ochsen rc.) zu halten pflegen, so ergibt sich für den Futterernteausfall bei Zugrundelegung der Preise in Normaljahren folgendes Bild:

Ausfall auf	1	Morgen	Grummet	=	ungef. 12	Ctr. zu 3,—	M. = 36 M.,
„	„ 1/2	„	Klee	=	„ 6	„ „ 3,50	„ = 21 „
„	„ 1/2	„	Herbstfutter	=	„ 6	„ „ 3,50	„ = 21 „
„	„ 1/2	„	Rüben*)	=	„ 30	„ „ 0,70	„ = 21 „
						zus.	99 M.

Es beträgt also der Ausfall auf je 8 Morgen Acker und Wiese beg. auf je 1 Stück Hauptvieh 24 Centner Heu, Klee und Serradella sowie 30 Centner Rüben, im Gesamtwert von etwa 99 M. bezw. auf je 1 Morgen (Acker und Wiese zus.) 12½ M., wobei noch nicht der Ausfall an Kartoffeln berücksichtigt worden ist, der mit etwa noch 5 M. für den Morgen zu veranschlagen wäre, so daß der Gesamternteausfall einem Geldwert von etwa 18 M. für den Morgen entsprechen dürfte. Den Minderertrag des ersten Wiesen- und Kleeschnittes glaubt der Verf. nicht in Rechnung stellen zu müssen, da er durch die teilweise Verwendung des vertrockneten zweiten Schnittes der Wiesen- und Kleeschläge für Weidezwecke als ziemlich ausgeglichen anzusehen ist. Das Abschaffen eines entsprechenden Teiles des Viehbestandes hält Dr. P. für bedenklich, da voraussichtlich die Viehpreise im nächsten Jahre bedeutend steigen werden, und deshalb — abgesehen von der entsprechenden Verminderung des Milch-, Butter- und Fleischproduktionsertrages — die Ergänzung des Viehbestandes große Geldopfer erfordern wird. Für die Ersetzung des fehlenden Heues ist es noch als Glück anzusehen, daß wir eine befriedigende Strohernte gehabt haben, da man bei größerer Strohfütterung den sonst geringen Futterwert desselben durch entsprechend größere Zugaben von Kraftfuttermitteln ergänzen kann.

Zur Einfuhr dänischer Milch. Der „D. T.-Ztg." wird geschrieben: „Mit der dänischen Milch wollten die Berliner Milchhändler die märkischen Milchbauern niederzwingen. Nun ist es in den Kreisen der Milchhändler durchaus bekannt, daß die dänische Milch wenigstens 36 Stunden unterwegs, hoch pasteurisiert, dann stark heruntergekühlt und infolgedessen abschmeckend ist und nur mit hiesiger Milch vermengt in den Verkauf gelangen kann. Als diese Tatsache vor einiger Zeit dargelegt wurde, erschienen in Händlerblättern Widerlegungen des Inhalts, die dänische Milch schmecke vorzüglich und sei von ausgezeichneter Qualität. Herr Prof. Ostertag und Dr. Engel, die bekanntlich in dem Verein zur Bekämpfung der Säuglingssterblichkeit die führende Rolle haben, behaupten dagegen, daß die Milch nicht bloß für die Säuglinge, sondern für jedermann am bekömmlichsten sei, wenn sie gut gewonnen und möglichst schnell dem konsumierenden Publikum zugeführt würde. Schon aus diesem Grunde war dem Bezuge von dänischer Milch eine lange Dauer nicht zu prophezeien. Jetzt stellt es sich heraus, wie recht wir gehabt haben. Die alljährlich steht Berlin seit den Weihnachtsfeiertagen unter dem Einfluß stärkerer Milchanlieferung vom Lande, so daß augenblicklich wiederum von einer Milchschwemme kleineren Umfangs gesprochen werden kann. Infolge dieser Tatsache bleiben von der dänischen Milch auf den Bahnhöfen in Berlin täglich viele tausende Liter unverkauft stehen und gelangen in der sogenannten hygienischen Stadtmolkerei der Berliner Milchhändler sicherlich zur Verarbeitung auf Butter, da man doch nicht annehmen kann, daß die dänische Milch den Säuglingen Berlins zugeführt wird. Da bekanntlich hochpasteurisierte Milch sich schwerer verarbeiten läßt als frische Milch und die dänische Milch 16 Pf. franko Berlin kostet, so dürfte die dänische Butter den Berliner Milchhändlern, die selbst behauptet haben, daß die Verarbeitung der Milch zu Butter nur einen Erlös von 9 Pf. für das Liter brachte, recht teuer zu stehen kommen. Da es weiter Tatsache ist, daß infolge der Milchschwemme in Berlin die Milchhändler vielfach gepachtete Milch nicht abnehmen wollen, weil eben reichlich Milch auf dem Milchmarkte vorhanden ist, so dürften die dänischen Lieferanten, die doch im allgemeinen als vorsichtige Geschäftsleute gelten, sicherlich an dem Berliner Geschäft keine reine Freude erleben. Wir sind begierig, wie lange man noch die teure dänische Milch an den Mann bringen wird."

Die Generalversammlung der Berliner Milchcentrale wurde am 6. d. in Berlin, Friedrichshain-Brauerei, unter Beteiligung von etwa 3000 Genossenschaftern abgehalten.

Herr Ritterschaftsdirektor v. Bredow-Landin als Vorsitzender des Aufsichtsrats eröffnete die Versammlung um 1 Uhr. Vorstand und Aufsichtsrat war fast vollzählig erschienen.

Die Neuwahlen und Wiederwahlen zum Aufsichtsrat vollzogen sich in gewohnter Weise ohne besondere Vorkommnisse. Es wurden gewählt bez. wiedergewählt: In den Vorstand: die Herren Landes-

*) Minderertrag 180 Ctr. gegen 180 Ctr. auf den Morgen in Normaljahren.

Oekonomierat Ring, Rittergutsbesitzer Bielhaack-Segelez, Rittergutsbesitzer Eyssenhardt-Klein-Kienitz, Rittergutsbesitzer Graventein-Stolpe. In den Aufsichtsrat wurden wiedergewählt: der Rittergutsbesitzer v. Bredow-Landin, Rittergutsbesitzer v. Quast-Radensleben, Administrator Schmidt-Markenselde, Rittergutsbesitzer v. Erxleben-Selbelang. Neugewählt in den Aufsichtsrat wurden Graf v. d. Schulenburg-Grünthal, Oberamtmann Teßler-Plunow.

Gleich zu Anfang bei dem geschäftlichen Teil hatte der Vorstand die Erklärung abgegeben, daß die Jahresbilanz mit einem Brutto-Ueberschuß von 1239 630,07 M. endige. Hierauf würden zu Abschreibungen in der Höhe von 10 bis 25 Prog. 81 325,07 M. verwendet und der Reingewinn von 48 305 M. werde dem Betriebs-Rücklage-Konto gutgeschrieben, um auch den schärfsten Nörglern zu beweisen, wie vorsichtig die Geschäftsleitung der Milchcentrale vorgehe. Herr v. Erxleben-Selbelang behandelte die Bilanz in längeren Auseinandersetzungen und teilte mit, daß nach vorstehenden Ziffern die Bilanz die beste sei, die die Milchcentrale bisher gezeitigt habe.

Eine längere Erörterung rief der Antrag des Vorstandes hervor: die Milchcentrale sei nicht verpflichtet, Milch von solchen Genossenschaften abzunehmen, welche ihre Milch an Händler bez. Pächter verpachtet haben. Der Vorstand erklärte, die Milchcentrale sei geschaffen, um:

1. den Milchpreis auf 13½ Pfg. franko Berlin zu erhalten und
2. im Herbst nicht verpachtete Milch aufzunehmen.

Weder das Statut noch die Geschäftsordnung habe aber jemals davon gesprochen, daß an die Milchcentrale im Laufe des Jahres solche Milch seitens der Milchhändler abgeschoben würde, die sie in milchreicher Zeit nicht haben wollten. Wenn die Milchhändler Milch pachteten, so seien sie unbedingt verpflichtet, dieselbe nach ihren Verträge abzunehmen. Entweder, sie ließen ihren Pachtvertrag im Stich, dann sei die Milch-Centrale ihren Mitgliedern gegenüber verpflichtet, diese nicht mehr verpachtete Milch abzunehmen, dagegen sei der Verpächter unbedingt verpflichtet, den vertragsbrechenden Milchhändler zu verklagen. Es sei zweifellos ein Fehler der Milchcentrale gewesen, daß sie den Milchhändlern insofern entgegengekommen wäre, als sie in milchreicher Zeit auch von der an Milchhändler verpachteten Milch jene Restmengen, welche die Milchhändler nicht verkaufen konnten, aufgenommen habe. Nach dem Statut und der Geschäftsordnung läge absolut keine Verpflichtung vor, dies zu tun. In diesem Herbst hätten in der milchknappen Zeit die Milchhändler Milchpachtungen übernommen und hätten damit Geld verdient; jetzt wollten sie in milchreicher Zeit ihre Verträge nicht erfüllen und suchten diesen Nichtbedarf der Milchcentrale zuzuschieben. Nach lebhafter Diskussion wurde nach dem Antrage des Vorstandes beschlossen.

Die Bilanz wurde genehmigt und dem Vorstand Entlastung erteilt.

Bei Punkt 8 der Tagesordnung wegen nachträglicher Genehmigung einer Prämie von ½ Pfennig an diejenigen Genossenschafter, welche ihre Milch der Milchcentrale auf ein Jahr überlassen haben, teilte der Vorsitzende des Vorstandes, Herr Landesökonomierat Ring, mit, unter welchen ungemein schwierigen Verhältnissen der Geschäftsbetrieb der Milchcentrale arbeite. Es sei ein Geschäft, welches Ende Juli 1904 100 000 l Milch zur Verfügung gehabt hätte, während Ende September 1904 das angelieferte Milchquantum auf 40 000 l gefallen sei, eigentlich an anderer Stelle garnicht zu denken. Als durch die beispiellose Dürre des letzten Sommers und den eingetretenen Futtermangel die Milchcerträge im Lande rapide fielen, habe jeder Milchhändler für den Oktober Milch zu pachten gesucht. Da die Milchcentrale nun bekanntlich diejenigen Milchen aufnähme, die nicht verpachtet seien, so habe die Gefahr vorgelegen, daß im Oktober die Milchcentrale ohne Milch von ihren Genossenschaften sein werde und daß sie sich zum Betrieb ihres Geschäftes zu teuren Preisen Milch einkaufen müsse. Infolgedessen sei den bisherigen Lieferanten ½ Pfennig Prämie für das Liter Milch versprochen worden, um diese Milchen nicht den Milchhändlern auszuliefern. Dies sei eine Verwaltungsmaßregel, die dem Vorstand natürlich überlassen sein müsse. Um aber jeden Zweifel zu unterdrücken, suche der Vorstand nachträglich Einverständnis der Generalversammlung zu dieser Maßregel nach. Die Generalversammlung stimmte dem Vorgehen des Vorstandes einstimmig zu.

Der letzte Punkt der Tagesordnung war der wichtigste des Tages.

Die Generalversammlung beschloß:

1. Gelingt es bis zum 1. Mai 1905 durch Neuanwerbung bezw. durch Wiedereintritte von ausgeschiedenen Mitgliedern und Aufstehung von Aufständigungen wiederum so viele Milchproduzenten, die jetzt außerhalb der Milchcentrale stehen, zum Eintritt zu bewegen, daß wiederum diejenige Zahl von Geschäftsanteilen erreicht wird, welche die höchste Zahl im Jahre 1902 darstellt, nämlich 41 151 Anteile, so

Digitized by Google

wird die Provision für das Liter Milch, die vom Milchpreise von 13½ Pf. franko Berlin oder Vororte zur Deckung der Unkosten an die Milchcentrale zu zahlen ist, vom 1. Oktober 1905 auf 1 Pf. ermäßigt.

2. Werden diese Anteile durch Neueintritte nicht erreicht, so will die Milchcentrale den Außenstehenden beweisen, daß lediglich durch ihre Tätigkeit der jetzige Milchpreis gehalten wird. Die Milchcentrale will dann die bisher ausgeübte Preisbestimmung, also von 13½ Pf. franko Bahnhof Berlin, als Engrospreis im nächsten Jahre nicht ausüben, wodurch der Milchpreis wiederum auf 10—11 Pf. franko Berlin fallen dürfte. Dieses bedeute für die Milchproduzenten einen Jahresverlust von 4 bis 5 Millionen Mark. Die Molkerei Milchcentrale arbeite dann im nächsten Jahre weiter, pachte sich soviel Milch, wie sie zu ihrem Betriebe brauche; eine Abgabe sei dann seitens der Mitglieder der Milchcentrale zu den Geschäftsunkosten nicht zu bezahlen.

Diese Vorschläge waren auf Grund einer Anzahl von Anträgen gestellt, die alle denselben Inhalt hatten: entweder die außenstehenden Milchproduzenten treten der Milchcentrale bei, oder aber der Milch-Engrospreis wird heruntergesetzt, um den Außenstehenden zu beweisen, eine wie segensreiche Tätigkeit die Milchcentrale sowohl für den Milchproduzenten, wie für den Milchhändler ausgeübt habe. Noch lebhafter Diskussion wurden diese Anträge angenommen und somit wiederum der Beweis geliefert, daß die märkischen Milchbauern zäh und hart gewillt sind, die Bestrebungen der Milchcentrale weiter durchzuführen.

Von einer Preiserhöhung der Milch für das Publikum war überhaupt nicht die Rede.

Kennzeichnung pasteurisierter Milch im Handel. In der jüngsten Zeit ist in ärztlichen Kreisen die Rede von einer Krankheit der Säuglinge gewesen, die fast ausschließlich auf den Genuß stark oder lange erhitzter Milch zurückgeführt wird. Man hat diese Krankheit nach ihren Hauptersscheinungen als Säuglings-Storbut bezeichnet. Die Kinder nehmen dabei ab, sehen blaß aus, haben keinen Appetit; es kommt zu Auftreibungen an den Knochen und zu Blutungen, besonders am Zahnfleisch. Wie Privatdozent Dr. Neumann in der „Berliner klinischen Wochenschrift" jetzt ausführt, wird durch die längere Einwirkung eines niedrigen Hitzegrades oder durch die kürzere Einwirkung einer starken Erhitzung oder durch die aufeinander folgende, wenn auch weniger starke Einwirkung beider die Milch derartig verändert, daß ihre ausschließliche Darreichung zum Säuglings-Storbut in fünf oder sechs Monaten führt. Obgleich nun das Publikum sich immer mehr daran gewöhnt hat, die Milch viel kürzere Zeit, als früher, zu kochen, so ist nach Dr. Neumanns Beobachtungen der Säuglings-Storbut in Berlin doch häufiger geworden. Das liegt daran, daß die Milch vielfach pasteurisiert, d. h. leicht aufgekocht oder „abgeschreckt", an das Publikum abgegeben wird. Eine pasteurisierte Milch, die offen über die Straße verkauft wird, ist einer Verunreinigung stark ausgesetzt und muß für den Säugling wieder kräftig gekocht werden. Dadurch wird sie aber so sehr verändert, daß die Gefahr einer storbutischen Erkrankung besteht. Wird die Milch in Flaschen pasteurisiert ins Haus geliefert, so würde sich ein nochmaliges Aufkochen erübrigen; ob aber eine solche Milch für die Dauer zuträglich ist, hängt von dem Grade der Pasteurisation ab. Hiernach ergibt sich die Forderung, daß das Publikum in jedem Falle Kenntnis davon haben muß, ob die Milch schon vorher einer Erwärmung unterworfen wurde oder nicht. Es sollte — so fordert Dr. Neumann — ein gesetzlicher Zwang ausgeübt werden, daß pasteurisierte Milch beim Verkauf gekennzeichnet wird.

Zur Verwässerung der Buttermilch. Am 6. d. hatten sich vor dem Attonaer Schöffengericht ein Meiereibesitzer und ein Milchhändler gegen die Anklage des Vergehens gegen das Nahrungsmittelgesetz zu verantworten. In der Buttermilch, die der Milchhändler in den Verkehr gebracht und von dem Mitangeklagten bezogen hatte, war Borsäure und ein Wasserzusatz bis zu 30 Proz. gefunden worden. Das Schöffengericht nahm an, daß gebräuchlichermaßen in der Provinz Schleswig-Holstein die Buttermilch einen Zusatz von 30 Proz. Wasser haben dürfe, ohne daß von einer Verfälschung die Rede sein könne. Ferner erkannte das Gericht, daß dem angeklagten Milchhändler nicht nachzuweisen sei, daß er der Buttermilch Borsäure zugesetzt habe. In beiden Fällen wurde auf kostenlose Freisprechung erkannt.

Milchfälschungs-Prozesse. Die wegen Milchverfälschung vom Schöffengericht in Hannover zu 200 M. Geldstrafe verurteilte Ehefrau des Rittergutspächters Grote, Adele, geb. Abbentern aus Bemerode, hatte gegen das Urteil Berufung eingelegt. In der Begründung des erstinstanzlichen Urteils war hervorgehoben, daß straferschärfend gewirkt habe, wie die Angeklagte sich wegen eines täglichen Mehrverdienstes von 3 M. nicht gescheut habe, die Milchverfälschung zu begehen. Die Strafkammer dagegen stellte fest, es sei nicht als erwiesen zu erachten, daß die Angeklagte die Milchentrahmung zum Nachteil des Milchhändlers Otto vorgenommen habe. Die Angeklagte habe nachgewiesen, daß sie tagtäglich für ihren Haushalt 30 bis 40 l Milch, und zwar in erster Linie für Polenmädchen und Schweine, gebraucht habe. Der Sachverständige, Direktor Dr. Schwartz, habe bekundet, daß man von dieser Milchmenge 3 l Sahne schöpfen könne. Die Behauptung der Angeklagten, daß sie die 3 l Sahne stets von der für den Haushalt benutzten Milch gewonnen habe, wäre daher sehr glaubwürdig. Es sei doch wahrscheinlich, daß sie den Polenmädchen und den Schweinen die entrahmte Milch gegeben habe, anstatt dem Milchhändler Otto. Die belastenden Bekundungen des uneidlich vernommenen Zeugen Degenhardt könnten nicht maßgebend sein, da dieser Zeuge sich in solche Widersprüche verwickelt hätte, daß auf Grund seiner unklaren und unbestimmten Aussage eine Verurteilung nicht erfolgen könne. Es sei auch erwiesen, daß nicht mehr als 3 l Sahne abgerahmt worden. Diese konnte und durfte die Angeklagte von der für den Hausgebrauch bestimmten Milch nehmen. Die Entscheidung ging deshalb dahin: das erstinstanzliche Urteil wird aufgehoben und die Ehefrau Grote von der erhobenen Anklage der Milchfälschung kostenlos freigesprochen.

— Der Gutspächter Friedrich Schäfer zu Stemmerberg wurde von der Strafkammer Magdeburg wegen Milchfälschung zu 500 M. Geldstrafe verurteilt.

Milch von den auf Viehhöfen angetriebenen Kühen vom Verkehr ausgeschlossen. Eine Petition der Milchhändler Berlins beschäftigte das Kuratorium des städtischen Vieh- und Schlachthofes in seiner letzten Sitzung. Die Petition wies darauf hin, daß die Milch der angetriebenen Kühe von den Treibern und Obertreibern als Nahrungsmittel für Menschen verkauft wird. Mit Rücksicht darauf, daß die Kontrolle dieser Milch sehr schwierig ist, beschloß das Kuratorium einstimmig, daß diese Kühe nur von den durch die Viehhofsverwaltung dazu angestellten Personen gemolken werden dürfen und daß die gewonnene Milch ausschließlich zur Tränke in der Kälbermarkthalle zu verwenden ist. Es handelt sich um etwa 1200 l täglich.

Beobachtungen, Versuche, Erfindungen.

Die Zusammensetzung gefrorener Milch. Von E. H. Farrington. Milch, die zu etwa ⅞ gefroren war, d. h. 25 Proz. Eis enthielt, besaß in dem gefrorenen Teil einen um etwa 1 Proz. geringeren Fettgehalt, als in dem flüssig gebliebenen. Bei einer Milch, die zu 40 bis 50 Proz. gefroren war, zeigten beide Teile, der gefrorene und der flüssige, ziemlich den gleichen Gehalt an Fett, Kasein, Mineralbestandteilen und Milchzucker. Diese Tatsachen widerlegen die Ansicht vieler Praktiker, welche den bei längeren Transporten in der Kälte gefrorenen Anteil der Milch lediglich für Wasser halten und daher nur den ungefrorenen zur Buttergewinnung verwenden. (20. Jahresber. d. Landwirtsch. Versl.-Stat. d. Univers. Wisconsin. 1904, 149 bis 150. d. Zeitschr. f. Untersuchung d. Nahr.- u. Genußmittel.)

Handel und Verkehr.

Bodenbericht vom Buttermarkt. Berlin, 21. Januar 1905. Die nach Weihnachten eingetretene Flaue auf dem Buttermarkt scheint jetzt überall überwunden. Die Einlieferungen sind infolge der Futternot kleiner als sonst, und die russischen Zufuhren, die sonstjahrs eine große Rolle auf dem Markt spielten, sind unbedeutend, so daß, da eine Aenderung der Produktionsverhältnisse nicht vor Sommer eintreten kann, der tiefste Punkt überwunden zu sein scheint.

Der Hamburger Markt liegt aus gleichen Ursachen auch nicht mehr so lustlos wie bisher.

Berlin notiert unverändert, Hamburg notiert unverändert.

Marktberichte.

Abrechnungspreise zwischen Molkereien und Butterhändlern. Eigenbericht der Molkerei-Zeitung Berlin. Berlin, 21. Januar 1905. Im Großhandel an die Molkereien für feine Butter wirklich bezahlte Preise. Reines Buttergewicht, frei in Berlin oder Hamburg, also nach Abzug der Fracht reines Geld:

Berlin	bis 113 Mk.
Hamburg	„ 110 „

Berlin, 21. Januar 1905. Butterbericht der Firma C. F. Bienstruch, SW., Leipzigerstr. 82, und W., Kronenstr. 32.

Die Marktlage zeigte seit voriger Woche keine Veränderung, so daß auch eine Preisverschiebung nicht eingetreten ist.

Telegramme der Molkerei-Zeitung Berlin.

Berlin, den 21. Januar 1905. Preisfeststellung der von der ständigen Deputation gewählten Notierungs-Kommission. Mitgeteilt durch der Firma C. F. Bienstruch, Berlin, Leipzigerstr. 82. Durchschnittspreise für die Woche vom 15. bis 21. Januar 1905.

Digitized by Google

		18. Januar	21. Januar
Hof- u. Genossensch.-Butter:	Ia per 50 kg M.	112—115	113—115
do. do.	IIa „ „ „	108—113	104—114
do. do.	IIIa „ „ „	104—108	108
do. do.	Abfallende „ „	105— —	104 - 106
	Tendenz:	Etwas besser.	Fester.

Hamburg, Grimm, den 20. Januar 1905. (Butter-Bericht von Ahlmann u. Boysen.) Notierung der Notierungs-Kommission der am Butterhandel beteiligten Firmen zu Hamburg. In Hamburg höchstbezahlte Brutto-Preise: I. Klasse M. 109—117, II. Klasse M. 105—108 pr. 50 kg. Netto reine Tara.

Auch in dieser Woche lag der Markt noch ruhig. Die Zufuhren feinster Butter waren etwas größer als in der Vorwoche und räumten sich langsam zu ungefähr den gleichen Preisen wie vorher. Feine frische russische, sibirische Butter war nur sehr knapp zugeführt und gut gefragt und wurde 104 bis 106 M. verzollt bezahlt. Aeltere und billigere Ware war auch besser begehrt und ist sehr bald eine durchgreifende Besserung des Marktes für alle Sorten zu erwarten. Unsere Notierung ist heute, wie auch Kopenhagen unverändert geblieben.

Tendenz: Fester.

Ferner Privat-Notierungen: Fehlerhafte und ältere Butter pr. 50 kg M. 90—95. Schleswig-Holsteinische und ähnliche frische Bauer-Butter M. ———. Russische, Sibir. und Livländ. Winterbutter (verzollt) M. 100—106, Galizische (verzollt) M. ———. Finnländische Winter-Butter (verzollt) M. — bis —. Amerikanische (verzollt) M. ———.

Berlin, 19. Jan. 1905. Amtlicher Marktbericht der städtischen Markthallen-Direktion über den Großhandel in der Central-Markthalle. **Butter.** Preise franko Berlin einschließlich Provision. Für 50 kg Ia M. 112—115, IIa M. 108—112, Abfallende M. 100—105.

Käse. Import. Emmenthaler Ia p. 50 kg 85—90 M., dito IIa M. 60—80, import. Glarner Kräuterkäse M. 60——, import. Holl. Gouda Ia M. 80—85, import. Holl. Gouda IIa M. ———, import. Edamer M. 80——, import. Camembert per Dtzd. M. 7,50, import. Gervais M. —, import., Neufchatel per 100 Stück M. 20, import. Roquefort sur choix Ia per 50 kg M. 130—140, import. Parmesan, 3-4 jährig. M. ———, dito, 2—3 jährig M. 80—85, import. Chester-Viktoria M. 115—125, dito Cheshire M. 80—85, Gorgonzola per 50 kg M. 90—100. Steppenkäse M. —. Inländische. Westpr. Schweizer-Käse Ia per 50 kg M. ———, Neufchatel, do. per 100 Stück M. ———, Holländer, rheinisch, Ia per 50 kg M. ———, Edamer Ia M. ———, Limburger Alpenkäse in Pergament M. ———, Tilsiter Käse, fette Ia M. 58—60, Tilsiter Käse IIa, halbfette M. 45—50, Harzer per Kiste, 100 Stück, M. 2,10—2,30, IIa — — —, Soldiner per Schock M. 6,00, Schloßkäse per Dutzend M. ———, Camembert, große I (H. Prinz), per Dtzd. M. 6,00, do. II, per Dtzd. M. 4,40, Kaiserkäse (H. Prinz) M. 2,40, Kronenkäse M. ———, Frühstückskäse per 50 Stück M. 3,75 (H. Prinz). Deutscher Gervais Dutzend M. 2,20. Briekäse, Orig.-Packung, per $^1/_2$ kg M. 0,80.

Butternotierungen in Kopenhagen. Den 19. Januar 1905. Butter: I. Klasse 90—93 Kr. (1 Kr. = 112,5 Pf.). Tendenz: Fest.

Butter-Notierungen der Landwirtschaftskammer für die Provinz Schleswig-Holstein. Butter-Auktionen des Ost-Holsteinischen Meierei-Verbandes.

Hamburg, den 18. Januar 1905.

1. Klasse 8 Drittel zu $114^1/_2$, 10 Drittel zu 113, 24 Drittel zu 112, 12 Drittel zu $111^1/_2$, 8 Drittel zu 111, 6 Drittel zu $110^1/_2$, 6 Drittel zu 110, 7 Drittel zu $109^1/_2$, 22 Drittel zu 109, 17 Drittel zu $108^1/_2$, 22 Drittel zu 108 M. Zusammen 1. Klasse 142 Drittel zu 110,34 M. im Durchschnitt, 2. Klasse 23 Drittel zu 106,54 M. 3 Drittel unverkauft. 4 Drittel zu spät geliefert.

Die sämtlichen Auktionskosten betragen $1^1/_2$ Proc. des Erlöses und die Fracht bis Altona Bahnhof.

Jeder Produzent in Schleswig-Holstein ist berechtigt, die Auktionen zu beschicken.

Der Vorstand des Ostholst. Meierei-Verbandes.

Hamburg, den 18. Januar 1905. (Schweizer und Tilsiter Käse.) Bericht von Ernst Philip Nachf., Hamburg, Käsekommissionsgeschäft.

Marktlage unverändert.

Preise beim Verkauf an Großhändler: Westpr. Schweizerkäse, Weideware prima 68—70 M., sekunda 56 - 62, tertia nominell. Tilsiter Vollfettkäse prima 57—— M., sekunda 52—55 M., tertia nominell. Halbfette prima 39—40 M., sekunda 32—35 M. Magerkäse 16—22 M.

Halle a. S., den 19. Januar 1905 (Bericht von Gebr. Rößler.) In der vergangenen Woche war die Nachfrage etwas besser. Sollte dieselbe weiter anhalten, ist für nächste Woche eine Preiserhöhung wahrscheinlich.

Ausgesucht feinste gesalzene Molkereibutter	108—112	Mk.
I „	104—107	„
II „	102—103	„

in Tonnen von 100 Pfd. und Kübeln von 50 Pfd.

Königsberg i. Pr., 19 Januar 1905. (Butterbericht von Gyßling, Ebhardt u. Co.) Die Zufuhren sind gegenüber der ziemlich lebhaften Nachfrage nicht zu reichlich und lassen sich, wenn auch zu mäßigen Preisen, schlank räumen. In Landbutter ist sogar fühlbarer Mangel vorhanden, was wohl auf das Fehlen der russischen Zufuhren zurückzuführen ist.

Wir zahlen heute für feinstes Produkt 100—108 M. für 100 Pfd. netto hier. Fehlerhafte Ware verrechnen wir nach Verkauf.

Kempten. Butternotierung der Butter-Engros-Händler u. -Produzenten der Stadt Kempten im Allgäu, mitgeteilt von der Firma Albert Rinker, Käse und Butter en gros, Kempten i. Allg.

Engros-Einkaufspreise der Allgäuer Händler auf den Sennereien des Allgäus.

Mittwoch, den 18. Januar 1905.

Süßrahmbutter	92	M. für den Centner,
Sennbutter	89	„ „ „ „

Außerdem wurden je nach Qualität einige Pfennige Ueberpreise bezahlt.

Tendenz: Ruhig.

Hamburg, 17. Januar 1905. (Bericht von Cölle u. Gliemann.) Kraftfuttermittel: Infolge der kälteren Witterung hat sich in den letzten Tagen ein lebhafteres Geschäft entwickelt. Baumwollsaatmehl, welches vorübergehend etwas billiger angeboten war, wird neuerdings wieder höher gehalten und konnten sich auch die übrigen Artikel voll behaupten und teilweise etwas höhere Preise bedingen.

Erdnußkuchen 129—145 M., Kokoskuchen 118—135 M., Amerik. Baumwollsaatkuchen und -Mehl 122—125 M., Sesamkuchen 110—134 M., Rapskuchen aus inländischer Saat 111—126 M., Palmkernkuchen 110—112 M., Leinkuchen 135—138 M., Amerik. Maisölkuchen 120—122 M. für 1000 kg ab hier.

Schweine- und Ferkelmarkt. (Amtlicher Marktbericht vom Magerviehhof in Friedrichsfelde.) Mittwoch, den 18 Januar 1905. Es standen zum Verkauf: 4249 Schweine, 502 Ferkel.

Verlauf des Marktes: Mittelmäßiger Geschäftsgang. Preise unverändert.

Im Engroshandel wurden gezahlt für: Läuferschweine, 3—5 Monate alt 24—35 M.; 6—7 Monate alt 36—50 M. für 1 Stück. Ferkel, mindestens 8 Wochen alt 12—20 M.; unter 8 Wochen alt 9—11 M. für 1 Stück.

Die Direktion des Magerviehhofes.

Städtischer Centralviehhof. Berlin, 14. Januar 1905. Zum Verkauf standen: 5717 Rinder, 1371 Kälber, 9770 Schafe, 12 653 Schweine.

Bezahlt wurden für 100 Pfund oder 50 kg Schlachtgewicht in Mark (bezw. für 1 Pfund in Pfg.): Für Rinder: Ochsen: 1. vollfleischig, ausgemästet, höchsten Schlachtwerts, höchstens 7 Jahre alt 70—74; 2. junge fleischige, nicht ausgemästete und ältere ausgemästete 64—69; 3. mäßig genährte junge und gut genährte ältere 60—62; 4. gering genährte jeden Alters 57—59. — Bullen: 1. vollfleischige höchsten Schlachtwerts 66—70; 2. mäßig genährte jüngere und gut genährte ältere 62—65; 3. gering genährte 56—60; — Färsen und Kühe: 1. a) vollfleischige, ausgemästete Färsen höchsten Schlachtwerts ———; b) vollfleischige, ausgemästete Kühe höchsten Schlachtwerts, höchstens 7 Jahre alt 58 - 60; 2. ältere, ausgemästete Kühe und wenig gut entwickelte jüngere 54—56; 3. mäßig genährte Färsen und Kühe 48—53; 4. gering genährte Kühe und Färsen 43—46. — Kälber: 1. feinste Mastkälber (Vollmilchmast) und beste Saugkälber 84—88; 2. mittlere Mastkälber und gute Saugkälber 74—80; 3. geringe Saugkälber 55—65; 4. ältere gering genährte Kälber (Fresser) 52—58. — Schafe: 1. Mastlämmer und jüngere Masthammel 68—70; 2. ältere Masthammel 61—66; 3. mäßig genährte Hammel und Schafe (Merzschafe) 52—57; 4. Holsteiner Niederungsschafe (Lebendgewicht) ———. — Schweine: Man zahlte für 100 Pfd. (mit 20 pCt. Tara): vollfleischige, kernige Schweine feinerer Rassen und deren Kreuzungen, höchstens $1^1/_4$ Jahr alt, 220—280 Pfund schwer, ——55; schwere, 280 Pfd. und darüber (Käser) ———; fleischige Schweine 52—54; gering entwickelte 48—51; Sauen 50—51 M.

Verlauf und Tendenz des Marktes:

Das Rindergeschäft wickelte sich ruhig ab und hinterließ Ueberstand. — Der Kälberhandel verlief ruhig. — Bei Schafen war der Geschäftsgang langsam; es bleibt ein gut Teil unverkauft. — Der Schweinemarkt verlief ruhig und wird nicht ganz ausverkauft.

In **Hamburg** wurden bezahlt: für beste Ochsen ——— M., junge fette Kühe ——— M., beste, reine Schweine mit 20 Proz. Tara 54—54,50 M., Kälber I. Qualität ——— M., Doppellender - —— M.

Butterprüfungen auf Fett- u. Wassergehalt.

Wir übernehmen die Feststellung des Fettgehalts oder die Wasserbestimmung in Butter zu 1 Mk. für die Probe.

Zweckmässige Versandtschachteln, in denen sich die Proben sicher gegen Wasserverlust als Muster ohne Wert einsenden lassen, werden leihweise von uns abgegeben.

Milch-Kontrollanstalt der Molkerei-Zeitung Berlin. SW., Grossbeerenstrasse 40.

Versuchsstation für Molkereiwesen Kiel.

Versand von Reinkulturen für die Ansäuerung des Rahmes. Ausbildung von Molkereipersonal.

Professor Dr. H. Weigmann.

Stellen-Angebote.

West-Sibirien.

Gesucht für ein deutsches Butterexport-Geschäft **zwei junge Männer** im Alter von **20—23 Jahren.** Gesund, gute Empfehlungen sowie gute Schulbildung unbedingt erforderlich. Offerten sub **H. P. 5192** bef. **Rudolf Mosse, Hamburg.**

Gesucht zum 1. April in der Bereitung von Flaschen-, Säuglings- und Dauer-Milch zuverl. erfahr., selbständig., gut empfohlener

Meier

a. e. Gut in d. Nähe einer Großstadt. Erfahr. in der Behandlung sämtlicher Apparate und Bedienung eines Motors u. e. elektr. Beleuchtung. Gehalt nach Uebereinkunft. Zeugnis-Abschrift. sowie Lebenslauf erbet. sub **H. K. 5034** an **Rudolf Mosse, Berlin SW.**

Molkerei Gimmel, Kr. Wohlau, Schlesien, sucht zum 1. 4. 1905 einen selbst tätigen

Molkereiverwalter.

Für einen tüchtigen jungen Mann bietet sich hier zu einer Lebensstellung Gelegenheit.

Der Vorsitzende.

Mensching, Schmögerle, Kr. Wohlau.

Wir suchen spätestens zum 1. März einen tüchtigen

Molkerei-Verwalter

und einen **Gehilfen.**

Molkerei-Genossenschaft Löningen, e. G. m. u. H., Löningen in Oldenburg.

Stellen-Gesuche.

Meierin,

firm in der Herstellung französischer Weichkäse, sucht für 1. Februar passende Stelle. Zuschriften erbeten unter **M. L.** an die Exped. dies. Ztg.

Strebsamer Fachmann,

8 Jahre praktisch beim Fach, eine Molkereischule von $^1/_2$ jähriger Dauer mit bestem Erfolge absolvirt und somit im Praktischen wie im Theoretischen durchaus gründlich vertraut, sucht bis zum 1. April oder auch später dauernde selbständige Stellung. Offerten erbittet

B. Barcke, Luckau, Lausitz.

Ein praktisch und theoretisch gebildeter, langjähriger, kautionsfähiger

Molkerei-Verwalter,

welcher befähigt ist, jeden Vollbetrieb zu leiten, sucht Stellung bei bescheidenen Ansprüchen. Vorzügliche Zeugnisse und Empfehlungen stehen zur Seite.

Gefl. Offerten sub **W. M. 105** an die Exped. dies. Blattes erbeten.

Ein in allen Zweigen des Molkereifaches erfahrener

Fachmann,

von Jugend auf beim Fach, sucht zum 25. Januar oder 1. Februar Stellung als Verwalter oder ähnlichen Vertrauensposten. Bin 29 Jahre alt, gute Zeugnisse gern zu Diensten.

Offerten unter **H. 200** an die Expedition dies. Ztg.

Aelterer Meier,

in allen Zweigen der Milch- u. Viehwirtschaft erfahren, 15 Jahre im Fach, sucht Stellung zum 1. 4. 05, wo Verheiratung gestattet, als Verwalter oder Gutsmeier. Offerten erbittet

With. Wolff, Gutsmeier.

Striesdorf b. Laage i. M.

Junger Mann,

$18^1/_2$ Jahr alt, der bereits $3^1/_2$ Jahr als Schreiber tätig ist, sucht Stellung als Meiereilehrling ꝛc.

Gefl. Offerten unter **M. 86** an die Exped. dies. Blattes erbeten.

Suche Stellung als

Obermeier oder Expedient.

Siewert, Joachimsdorf, Bez. Bromberg.

Ich suche für meinen Sohn, 17 Jahre alt, Stelle als

Molkerei-Lehrling.

Sterilisier-Anstalt bevorzugt.

Gefl. Offerten sub W. S. an die Expedition dieser Ztg.

Digitized by Google

Molkerei

oder größeres Milchgeschäft wird sofort gegen baar

zu kaufen gesucht.

Offerten mit Details unter U. F. 681 an **Haasenstein & Vogler A.-G.**, Berlin **W. 8.**

Grundstück

im Süden Berlins, worin schon seit Jahren

Molkerei

mit gutem Umsatz betrieben wird, soll ich bei einer Anzahlung von 20000 Mk. preiswert verkaufen.

Offerten an die Expedition dieser Zeitung unter **2440.**

Molkerei ohne Konkurrenz

in großem Dorfe b. Lyck (Ostpr. a. d. Ostpr. Grenze, m. 10 jährigen Lieferungsverträgen auf jederzeit ab 1 Million Ltr. zur Uebernahme am 1. März 05 mit 10—15000 ℳ. Anzahlung zu verkaufen. **Adolf Schrock**, Christburg, Westpr.

Molkerei, neu, für 18 Kühe p. April im neuen Hause, evt. Vorkaufsrecht, zu vermieten. **Berlin**, Schreinerstraße 68.

Geld tof. u. jed. i. jed. Höhe auf Schuldscheine, Bürgschaften, Wechsel, Police, Hypotheken, Kautionen, Notenabzahlung. **Joh. Teichmann**, Alt-Wertter, Nordh.

Eine **Butter- u. Eier-Großhandlung am Mittelrhein** sucht für das Jahr 1905 noch einige Jahresabschlüsse in **prima frischer, ungesalzener**

Centrifugen-Süssrahmbutter.

Prima Referenzen zu Diensten. Gefl. Offert. unter **2431** an die Expedition dieser Zeitung.

Molkereibutter

sucht zu kaufen

auch auf Abschluß

R. Haibt, Mannheim.

Für die Plätze Düsseldorf-Duisburg sucht eingeführter Vertreter ein leistungsfähiges Haus in

Naturbutter.

Großer Umsatz garantiert. Offerten nur erster Firmen unt. **W. 123** an die Annoncen-Expedition **D. Schürmann**, Düsseldorf.

Dampfkäsewannen

mit über den Rand d. Preßpinnenholzbottich greifd. Kupferkessel

400	500	600	800	1000	1500 Ltr.
140	170	190	235	275	375 Mk.

T. Bartels, jetzt Obercassel bei Bonn.

Einrichtungen

für

Milchzucker, Kasein, kondensierte Milch

liefert

C. Neuberg, Maschinen-Fabrik

Grimma (Sachsen).

Für Molkereien.

Größeres Milchgeschäft Rheinlands sucht auf Jahresabschluß 1000 bis 2000 Liter guter, haltbarer

Vollmilch.

Anfang der Lieferung nach Uebereinkunft. Bedingungen und Referenzen.

Gefl. Offerten mit Preisangabe erbeten der Erfurt **Jos. Jos. Jos. 2434**

Den **Vertrieb** von

Butter und Käse

für **Wiesbaden, Mainz u. Biebrich** a. Rh. von leistungsfähigen Molkereien gegen Provision oder bar übernimmt **Karl Schätzel, Wiesbaden**, Waldstr. 40.

Größeren Posten ☐ **Käse** gegen Kasse sucht zu kaufen. Jahresabschlüsse erwünscht.

Emil Kondran, Stargard, Pommern.

Harzkäse
Bauernkäse
Stangenkäse
Hopfenkäse

empfiehlt zu billigsten Tagespreisen **Rudolf Henze, Harlum i. Hann.** 13.

Butterkartons

in jeder Größe, sowie **alle anderen Kartons** liefert aus zähester Lederpappe franko

S. Ullmann, Bielefeld b. Tafelschein. **i.**, **Lederpappen- u. Kartonfabrik.**

Post-Butterkisten, Käsekisten, Tilsiter Käserollen.

Preislisten gratis und franko.

L. Wurm, Bartenstein, O.-Pr.

Dampfsägewerk, Holzhandlung. Kistenfabrik.

Käse-Etiquettes

jeder Art fertigt billigst

Th. Zander Breslau I

Einmal gebrauchte

Buttertonnen

ca. **100 Pfund Inhalt,** fest verbötticht und sauber gereinigt, liefert **sofort**

per Stück **55, 60 und 65** Pfg.

bei grösserer Abnahme oder Jahresabschluss entsprechende Ermässigung oder Rabatt.

O. Thonack, Böttchermeister, **Berlin SO. 36,** Harzerstr. 32.

Normal-Säure-Entwickler S. & T. Schlösche, Bonna, Putzwasser, **A.V. Branth.** Farbe Lab Oel. **Hamburg!**

Fehr & Wolff, Act.-Ges. Hohenstaufenstr. 56/57. Indg. Fabriken in Gostenhof.

Käseschachteln

in Span oder Karton, rund und eckig

Butterversandkartons

Ein **gewaltiger Fortschritt** ist das **neue Modell** des

Teutonia'-Centrifugal-Milch-Separators.

Verlangen Sie Prospekte und Offerte.

Märk. **Maschinenbau-Anstalt „Teutonia", Frankfurt, Oder.** 84.

Gebrüder Groh,

Hoflieferanten,

BERLIN O., Blumenstr. 70,

Buttergrosshandlung.

23 eigene Detail-Geschäfte.

Ständige Abnehmer für feine Molkereibutter zu höchsten Tagespreisen bei wöchentlicher Abrechnung und Kasse. Jahres-Abschluss erwünscht.

Gust. Schultze & Sohn,

Berlin C., Gertrauden-Strasse 22.

Butter-Grosshandlung.

GEBR. ROESSLER,

Butterabsatzstelle von Molkereien der Provinz Sachsen und der angrenzenden Staaten.

HALLE a. S.,

Freiimfelderstr. 8. Fernspr. No. 858.

Kehle & Burkhart,

Butter en gros

BERLIN SO.,

Neanderstr. 4 (Neanderhof).

Buttertonnen

in den gangbarsten Dimensionen, in weißer Maar und sauberster Ausführung empfehlen billigst

W. Stange & Co., Stettin,

Faßfabrik.

Echt. Pergamentpapier

in weiß, gar. rein, in Rollen und Bogen beliebiger Größe, auf Wunsch mit sauber. Druck, liefert die

Pergamentpapier-Fabrik Ratingen bei Düsseldorf.

Crimitzer Fabrik säurefesten Steinzeugs

Emil Bühler. Crinitz, Niederlausitz

empfiehlt

Buttertonnen mit luftdichtem Verschluss in allen Grössen.

Tonnen in cylindrischer Form. Vieh- und Pferdekrippen. Schweine-, Ferkel- und Futtertröge für Federvieh, Pökelbottiche und viereckige kasten.

Neu! Buttertröge aus säurefestem, innen glasiertem Steinzeug von 1 bis 2 Meter Lange.

N. Jepsen Sohn, Flensburg

Spezial-Fabrik erstklassiger

Molkerei-Maschinen

übernimmt die Herstellung **kompletter Molkereianlagen** nach neuesten Erfahrungen sowie den Umbau älterer Anlagen.

Bezugsquelle von Original- **ALFA**-Laval-Separatoren für Hand- und Kraftbetrieb, sowie der Original-Ersatzteile für diese Maschinen.

Dampfmaschinen neuester Konstruktion mit geringstem Kohlenverbrauch. Buttermaschinen, Butterkneter, Milch- und Wasserpumpen sowie Rahmkippbassins nach ganz neuen Modellen

Kataloge und Kostenanschläge gratis und franko.

Digitized by Google

Unerreicht

in Leistung und Konstruktion ist der

Neue Bergedorfer Rückkühlerhitzer

weil derselbe in einem Raume mit freiem Abfluss, also **ohne Druckventil,** Milch über 100 Grad C. **erhitzt** und dann auf 35—40 Grad zurückkühlt. 2

Billigster Preis bei grösster Leistung.

Grösste Einfachheit, geringster Dampfverbrauch.

Auch als Vorwärmer vorzüglich.

Bergedorfer Eisenwerk, W. Bergner, Bergedorf.

41 Erste Auszeichnungen!

Dr. N. Gerber's

neueste Original-Centrifuge

„Rex"

Modell A (leicht) mit Tuchmantel, mit automatischer Ausrückvorrichtung des Antriebrades.

Prospekte gratis.

Dr. N. Gerber's Acid-Butyrometrie Co. G. m. b. H. Leipzig.

Prospekte gratis.

Ueber 18000 Apparate in Gebrauch.

LESEN SIE DIE

Hildesheimer Molkerei-Ztg. No. 53,

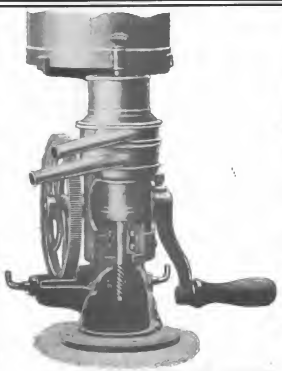
Leitartikel von Dr. M. Popp,

Mitteilungen aus der Königl. Landwirtschaftl. Versuchsstation Möckern,

und Sie kommen zu der Ueberzeugung, dass bei Anschaffung eines Milchfettbestimmungsapparates für Sie nur in Frage kommen

Dr. N. Gerber's Originalapparate.

Prospekte gratis.



Die neuesten und weitaus besten aller Separatoren sind die

Hansa-Separatoren

für Hand-, Turbinen- und Kraftbetrieb, von 35 - 2300 Liter stündl. Leistung, welche folgende Vorteile bieten:

1. **Schärfste Entrahmung.**
2. **Grösste Einfachheit der Konstruktion; nur ein einziges Lager.**
3. **Zapfenspitzenlager nicht vorhanden.**
4. **Die Antriebsschraube kann, falls nötig, leicht ersetzt werden.**
5. **Geringe Abnutzung, daher Reparaturen ausgeschlossen.**
6. **Billigste Preise.**

Hansa-Separator-Werk

Berlin NW. 108. G. m. b. H. Wald-Str. 23/24.

Man verlange Drucksachen. *Vertreter gesucht.*

Digitized by Google

Feierabend.

Der gute Wille ist in der Moral alles; aber in der Kunst ist er nichts: da gilt, wie schon das Wort andeutet, allein das Können. Schopenhauer.

Tante Sabinas Vermögen.

Eine viereckige Geschichte, die sich am Ende doch noch abrundet.

Von Dr. Berthold A. Barr.

(Nachdruck verboten.)

1. Ecke.

Es gibt wirklich kein lieberes Mädchen, als Isabella Finemount. Blaue Augen, die immer lachen; ein sonniges Gemüt, das selbst an Wintertagen Frühlingswärme durchs Haus ziehen läßt; ein roter Mund, der frischen Kirschen gleich zum Anbeißen einladet und goldenes Wellenhaar, das wie ein Glorienschein das runde, rosige Gesichtchen umstrahlt. Sie ist nicht groß, aber von guter Figur und ein Hausmütterchen, wie es selten in ihren Kreisen zu finden ist.

2. Ecke.

Richard Roberts hatte sich vor einigen Monaten in Scranton als Rechtsanwalt niedergelassen. Nicht etwa, weil dort Mangel an Rechtsanwälten geherrscht hätte oder daß ihm die Anthrazit-Monopole als besonders günstiges Feld zur Erlangung seines Ehrgeizes: ein bedeutender Kriminalanwalt zu werden, erschienen wäre — nein; etwas anderes zog ihn dahin, ein weibliches Wesen, das liebste, das beste, das er auf der Welt sein eigen nannte: sein altes Mütterlein.

Wie er sie vermißt hatte in all den langen Jahren, die er von ihr fern sein mußte. Wie viele Briefe hatte er ihr geschrieben, voll von kühnen Hoffnungen, voll von Träumen einer sorglosen Zukunft, von einem schönen Heim, darinnen als Königin die Mutter wohnte, und wie er sich dankbar erweisen wolle für all die Entbehrungen, die sie sich seinetwegen auferlegt.

Und die alte Mutter? Das wenige, was sie hatte, wollte sie gern für ihren Richard hergeben, für ihren einzigen Sohn, der in allem so ganz das Ebenbild seines toten Vaters war. Ebenso stolz, ebenso unbeugsam in Erreichung eines sich gesteckten Zieles, ebenso treu und ebenso wahr.

All die langen Jahre des Alleinseins, all die Entbehrungen und all die Sorgen waren jetzt vergessen, seit Richard wieder daheim war.

Vergessen waren die Sorgen und Entbehrungen allerdings — — aber zu bannen waren sie nicht

Ja, wenn Tante Sabina helfen wollte, bis Richards Praxis groß genug geworden, ihn zu ernähren! Die könnte es wohl! Sie war indes ebenso hartherzig, etwas zu geben, als Richard stolz war, etwas zu verlangen.

3. Ecke.

Mrs. Sabina Roberts wohnt in Pittsburg, wo sie von den Zinsen des großen Vermögens lebt, das ihr Gatte Charles ihr hinterlassen.

Charles hatte zwei Geschwister: einen Bruder, Richard Roberts' Vater, der kurz vor ihm gestorben war und eine Schwester, die an Mr. Finemount verheiratet ist.

Tante Sabina, die einzige Vermögende der Familie, ward mit nicht gar zu liebevollen Augen von den beiden Schwägerinnen betrachtet und auch Neffe und Nichte gaben sich keine besondere Mühe, der Tante Liebe zu gewinnen, obwohl voraussichtlich das große Vermögen derselben einem von beiden dereinst zufallen würde. Das „wem?" machte den beiden jungen Leuten keine Kopfschmerzen; mehr schon deren Eltern; am meisten indes Tante Sabina.

„Charles' Wunsch war es immer, das schöne Vermögen nicht zu teilen," sagte Tante Sabina oft zu sich. Dann setzte sie sich in ihren Schaukelstuhl und schloß die Augen.

Gar anmutige Gedanken müssen ihr die Seele durchziehen, denn ein zufriedenes Lächeln liegt auf ihren Zügen.

4. Ecke.

Richard war schlechter Laune. Nicht, daß Mütterchen das Essen verdorben hätte, nicht, daß die Praxis schlecht wäre — im Gegenteil: sein Name war durch die geniale Verteidigung, die den Freispruch des Angeklagten im letzten großen Prozesse zur Folge hatte, in aller Munde — er war schlechter Laune und wußte selbst nicht weshalb.

Nur wenn er bei Isabella ist, vergißt er alles Unangenehme. Die plaudert so allerliebst und lacht ihm die Sorgen aus dem Kopfe. Doch auch bei ihr empfindet er keine reine Freude. Sind nicht immer andere da? Lacht sie nicht auch mit diesen? Selbst das herzige Lachen ärgert ihn oft. Und doch ist er nur glücklich, wenn Bella lacht.

Manchmal allerdings träumt er von einem Glück an ihrer Seite . . . Doch dieser Traum konnte nie zur Wirklichkeit werden! Er wußte, daß sie einst die Erbin von Tante Sabinas großem Vermögen werden würde, und Isabella sollte nie denken, daß er ein Vermögensjäger wäre!

Und Isabella?

Wenn Richard kam, leuchteten die Feueraugen wie glühende Kohlen. Er sprach aber auch so ganz anders als alle anderen: von seinen Plänen, von seiner Zukunft, von seinem Hoffen und von seinem Sehnen — — nur von einem sprach er nie: von seiner Liebe.

Das war auch gut: sie hätte es nicht mit anhören können, wenn er zu ihr von einer anderen gesprochen hätte, und sie selbst würde ihn nie heiraten! Er wird zweifellos einst der Erbe von Tante Sabinas Reichtum werden, und er sollte nicht glauben, daß sie ihn gar des Geldes wegen heiraten würde.

So quälten sich die beiden und wußten gar nicht, wie sehr sie sich lieb hatten.

Die Geschichte rundet sich ab.

Tante Sabina hat Isabella eingeladen, zur Feier ihres sechzigsten Geburtstages zu ihr zu kommen. Zwar wäre diese lieber zu Hause geblieben, denn der „Excelsior Club" gab an jenem Abend einen großen Ball, und sie hatte Richard bereits die Polonaise und manch anderen Tanz versprochen. Die Eltern wollten dies indes nicht zugeben; es war Tante Sabinas erste Einladung, und sie hatte geschrieben, daß sie keine Absage annehme.

„Ich habe auch eine Ueberraschung für Dich, meine Liebe," schrieb die Tante. „Ich habe Dir einen Gatten auserkoren, und wenn Du meinen Wünschen nachkommst, sollst Du dereinst meine Erbin werden."

Was sollte sie tun? Unter keinen Umständen würde sie einen Menschen heiraten, den Tante Sabina für sie aussuchte! Sie soll ihr Geld behalten!

Aber hinfahren mußte sie.

Was sollte sie nur Richard sagen? Der durfte keinesfalls erfahren, daß sie nach Pittsburg reise. Er würde sonst sicher denken, sie wolle sich bei Tante Sabina einschmeicheln, um deren Erbin zu werden. Dann würde er sie verachten, und lieber wollte sie so arm wie eine Kirchenmaus sein, als Richards Achtung verlieren.

Da war guter Rat teuer! Sollte sie sich krank stellen, zu Bette gehen und Richard sagen lassen, sie habe die roten Flecken, die schwarzen Blattern, die Gelbsucht oder sonst eine farbige Krankheit, und er dürfe sie vierzehn Tage nicht sehen? Sollte sie — —

Wie sie sich so mit Gedanken quälte, ging es in Richards Hause nicht weniger aufgeregt her. Auch bei ihm war eine Einladung von Tante Sabina eingelaufen, daß er an ihrem Geburtstage sie unbedingt besuchen müsse.

„Eine Absage nehme ich unter keinen Umständen an!" schrieb sie. „Dein Zimmer ist bereits für Dich hergerichtet, und es wird mich herzlich freuen, meinen berühmten Neffen näher kennen zu lernen. Außerdem habe ich auch eine Lebensgefährtin für Dich ausgesucht, und wenn Du meinem Wunsche nachkommst, sollst Du dereinst der Erbe meines Vermögens werden."

„Fällt mir ja gar nicht ein!" rief Richard, als er den Brief gelesen.

„Richard, darling, Du darfst die Einladung nicht ausschlagen," sagte die Mutter bittend. „Bedenke doch, wenn sie Dir ihr großes Vermögen hinterläßt, können wir meine alten Tage sorgenlos verbringen . . ."

„Das ist's ja gerade! Soll ich etwa hinfahren, damit Isabella denkt, ich wollte Tante Sabina, die sich bis jetzt herzlich wenig um Deine Sorgen gekümmert, ihr Vermögen abschwatzen und sie darum bringen? Soll ich gar jemanden heiraten, nur um der verschrobenen Tante einen Gefallen zu tun? Nicht um all das Geld, das sie hat!"

Da die Mutter indes mit Bitten und Vorstellungen nicht nachließ, beschloß er, die Reise zu machen. Er werde der Tante aber sagen, sie solle ihr Geld behalten und er werde heiraten, wen er wolle!

Wie aber sollte er sich Isabella gegenüber entschuldigen? Wie seine Abwesenheit vom Excelsior-Club-Ball erklären, auf den er sich so innig gefreut? Sollte er Beschäftigung vorschützen? sich aus der Stadt rufen lassen? ein Verbrechen begehen oder ein Bein brechen? oder gar sich ins Bett legen und eine ansteckende Krankheit vorschützen, damit ihn niemand besuchen könnte?

Wie er eben noch am Ueberlegen war, kam ein Messenger-Boy, der ihm einen Brief brachte.

Von Isabella!

Dear Cousin Richard!

Sei mir nicht böse, daß ich den Ball nicht mitmachen kann. Es tut mir aufrichtig leid, Dir dies schreiben zu müssen, doch läßt es sich mit dem besten Willen nicht ändern. Ich muß nämlich plötzlich verreisen. In einigen Tagen bin ich wieder hier. Wenn ich Dich dann sehe, werde ich Dir alles erklären.

With best wishes.

Good bye, dear,

your Cousin Isabella.

Richard fiel ein Stein vom Herzen. Das paßte ihm ja ausgezeichnet. Da brauchte er keine Lüge zu ersinnen und auch er konnte Isabella alles zufriedenstellend erklären, wenn er, von Pittsburg zurückgekommen, sie wiedersah.

* * *

Zwei Uhr.

Isabella saß in der Parlor-Car.

Der Zug zog eben aus der Station, als ein Herr den Wagen betrat und sich nach einem Platz umschaute.

Plötzlich ließ er seinen Full-dreß-suit-Case aus der Hand fallen und stand offenen Mundes vor Isabella, die über und über errötend, vor Verlegenheit nicht reden konnte.

„How do you do, Isabella?" brachte Richard endlich hervor.

„How do you do, Richard?"

Pause.

„Wenn nur der Kondukteur schon dagewesen wäre und meine Fahrkarte gesehen hätte," dachte Isabella.

„Wenn der Kondukteur nur nicht sagt, wohin ich fahre," dachte Richard.

Da kam der von beiden Gefürchtete.

Isabella händigte ihm die Fahrkarte zuerst ein.

„Nach Pittsburg müssen Sie in Harrisburg umsteigen," sagte er, ihr die Karte zurückgebend.

Isabellas Antlitz wurde purpurrot, während Richard sie mit offenem Munde anstarrte.

„Für Sie gilt dasselbe," sagte der Kondukteur, Richard seine Fahrkarte einhändigend.

Isabella und Richard schauten erst verlegen zu Boden; dann blickten sie sich unter den gesenkten Augenlidern verstohlen an, bis endlich Isabellas herzliches Lachen die Situation klärte.

„Ich hätte Dir gern alles gesagt, ehe ich fuhr," begann Isabella. „Du solltest aber nicht denken, daß ich . . ."

„Das hätte ich gewiß nicht gedacht!" protestierte Richard. „Ich glaubte vielmehr, daß, wenn ich Dir etwas sagen würde, Du denken könntest, ich reiste nur, um . . ."

„Wie konntest Du so etwas von mir annehmen, Richard! Ich bin die letzte, die Tante Sabinas Geld haben will. Du aber kannst es brauchen. Ich werde ihr sagen . . ."

„Nichts wirst Du ihr sagen! Ich würde nie einen Cent von ihrem Gelde nehmen. Ich bin ein Mann und kann verdienen. Du aber mußt heiraten, um . . ."

„Aber nie um Tante Sabinas Geld willen!"

„So hat sie Dir auch . . ."

„Dir auch?"

Und wieder klang Isabellas Lachen durch den Wagen.

„Darf ich Dir etwas sagen?" fragte Richard, als sie in Harrisburg den Wagen gewechselt und wieder im dahinsausenden Zuge saßen.

„Was ist's, Richard?"

„Ich hab' Dich lieb, Isabella, und kann auch ohne Tante Sabinas Geld für Dich sorgen. Sei mein süßes, kleines Weibchen. Laß uns zur Tante gehen und ihr sagen, wir wollten ihr Geld nicht haben. Laß uns sagen, daß wir uns lieb haben und — Du hast mich doch lieb, Isabella, hast Du nicht?" fragte er schnell, als er die blitzenden Augen und den neckisch zuckenden Mund sah.

„Sicher hab' ich Dich lieb, Du guter Mensch, von Herzen lieb!"

* * *

Bei Tante Sabina läutete die Hausglocke.

Die gute Tante hatte es sich so schön vorgestellt, wie erst Isabella kommen würde; wie sie ihr sagen wollte, daß sie einen Gatten für sie auserkoren und daß sie sie zur Erbin einsetzte, wenn sie sich ihren Wünschen fügte. Später würde sie Richard dasselbe sagen, nur mit dem Unterschied, daß sie für ihn eine Gattin ausgesucht habe. Wenn sich die beiden dann heirateten, konnte das Vermögen beisammen bleiben und der Wunsch des verstorbenen Gatten war erfüllt.

Wie aber, wenn sich beide weigerten?

Dieser Gedanke versetzte sie in nicht gelinde Aufregung.

Sie dachte hin und her, was sie dann machen würde — da läutete die Glocke und gleich darauf standen beide Erwarteten — zum größten Erstaunen der Tante — zusammen vor ihr.

Nachdem die erste Begrüßung vorüber war, lud Tante Sabina den Besuch ein, ins Speisezimmer zu treten, um das Abendmahl einzunehmen.

Richard stand zuerst auf, rückte seine Halsbinde zurecht, zog die Weste herunter, drehte seine Manschetten um, räusperte sich und begann:

„Meine werte Tante! Es wäre Unrecht, Deine Gastfreundschaft in Anspruch zu nehmen, solange Du im Glauben lebst, wir seien hier, um uns Deinen Wünschen zu fügen. Ich sage „wir", denn ich spreche auch im Namen Isabellas."

„Gewiß, Richard spricht auch in meinem Namen," bestätigte Isabella.

„Ah!" war alles, was die Tante sagte.

„Wir bedauern, gleich bei der ersten Begegnung einen unangenehmen Eindruck hervorrufen zu müssen," fuhr Richard fort, „indes empfinden wir es als unsere Pflicht, Dir zu sagen, daß wir unter keinen Umständen Deines Vermögens halber die Person heiraten, die Du für uns ausgesucht hast."

„Nicht möglich!" sagte Tante Sabina mit gut gespieltem Erstaunen.

„Unter keinen Umständen!" pflichtete Isabella bei.

„Um Dir die volle Wahrheit zu gestehen: ich liebe Isabella und Isabella liebt mich und wir werden einander heiraten. Wir sind zwar nicht reich . . ."

„Wir haben nämlich beide nichts," warf Isabella lachend ein, deren sonniges Gemüt wieder die Oberhand gewonnen hatte; „Richard aber wird bald ein berühmter Anwalt werden und in der Zwischenzeit brauchen wir eben nicht mehr, als wir haben."

„Kinder," rief die Tante, „Ihr überrascht mich!

Digitized by Google

Ich habe nur alles so schön ausgedacht: wie ich Dich, Isabella, oder Dich, Richard, zu meinem Erben mache, damit des Onkels Vermögen nicht geteilt werde und ich hatte tatsächlich schon so passende Partien für Euch ausgesucht . . . Schade! Da Ihr aber erklärt, daß Ihr unter keinen Umständen Euch meinen Wünschen fügen wollt, ich aber beschlossen habe, unter keinen Umständen mein Vermögen zwischen Euch zu teilen, so bleibt nichts übrig, als daß — — hier machte die Tante eine lange Pause! „Ihr bleibt sobald als möglich heiratet."

„Tante!" riefen beide, auf die soll Lächelnde zustürmend.

„Dann seid Ihr beide meine Erben und das Vermögen wird nicht geteilt, und es bleibt, wie Euer Onkel dies gewünscht."

„Du Beste!" war alles, was die Liebenden sagen konnten.

* * *

Während das junge Paar liebend umschlungen am Fenster stand, der Welt vergessend und nur ihres jungen Glückes gedenkend, schaute Tante Sabina aus dem Dunkel des Zimmers nach den Liebenden hin und wischte sich verstohlen eine Träne aus den Augen.

Zwiegespräch in den Alpen. Berliner kam Fuße des literarisch einen Senner ausfragend: „Schöner Berg das?" — Senner: „Jo, jo." — Berliner: „Hat ja massenhaft Schnee!" — Senner: „Jo, jo." Berliner: „Wird wohl viel besteigen?" — Senner: „Jo, jo" — Berliner: „Ja wohl sehr gefährlich?" — Senner: „Jo, jo." Berliner: „Knstlicht großartig, was?" — Senner: „Jo, jo." — Berliner: „Seid schon selbst oben gewesen?" — Senner: „Nah, nah." — Berliner: „Ja warum denn nicht?" — Senner: „Ja nit ode fluch'n."

Ein kleines Mißverständnis. Man erzählt uns: Hauptmann B. liegt krank und schickt zu seinem Hauptmann. Die Frau des Letzteren empfängt die Bestellung des Burschen persönlich. „Also der Herr Hauptmann ist krank? Das tut mir leid. Der Herr Sanitätsrat wird kommen. Aber sagen Sie doch, war der Herr Hauptmann nicht ausgezogen?" — da antwortet der Bursche: „Natürlich, bis uff's Hemd, er liegt noch im Bette."

Die neue Rechtschreibung. A. (zum Weinhändler): „Warum kleben Sie denn auf die Weinflaschen Etiketten, auf denen „Rotwein" noch mit „th" gedruckt ist?" — B.: „Damit die Kunden glauben, der Wein sei schon alt!"

Ein verweifelter Versuch. Brunnenarzt: „Sie trinken also jeden Morgen vier Glas Fellenquelle?" — Kurgast (seufzend): „Vier Glas? Aber, Herr Doktor, Sie haben mir doch Mäßigkeit empfohlen!"

(Meggendorfer Blätter.)

Wahres Geschichtchen. Onkel Karl ist zu Gast. Die Hausfrau bietet ihm liebenswürdig noch einmal die Schüssel mit Ente an. „Ich hab' zwar zwei Stück davon gegessen," sagt Onkel Karl, aber weil's so gut ist, nehme ich mir noch zwei Stück." „Burra, burra, Onkel," schreit jubelnd da der kleine Hansi, „die Mama hat gewonnen, sie hat mit'm Papa gewettet, du wirbest uns alles ausessen." (Jugend.)

Preussischer Beamten-Verein in Hannover.
(Protektor: Seine Majestät der Kaiser.)

Billigste Lebensversicherungs-Gesellschaft für alle deutschen Reichs-, Staats- und Kommunalbeamte, Geistliche, Lehrer, Lehrerinnen, Rechtsanwälte, Aerzte, Zahnärzte, Tierärzte, Ingenieure, Architekten, Molkereibeamte, kaufmännische und sonstige Privat-Beamte.

Versicherungsbestand 259 127 038 Mk.,
Vermögensbestand 85 180 000 Mk.,
Ueberschuss im Geschäftsjahre 1903: 2 606 796 Mk.

Alle Gewinne werden zu Gunsten der Mitglieder der Lebensversicherung verwendet. **Die Zahlung der Dividenden, die von Jahr zu Jahr steigen und bei Versicherungen aus dem Jahre 1877 bereits 80 bis 90 % der Jahresprämie betragen, beginnt mit dem ersten Jahre.** Bereits ohne bezahlte Agenten und deshalb die niedrigsten Verwaltungskosten aller deutschen Gesellschaften.

Wer rechnen kann, wird sich davon überzeugen, daß der Verein unter allen Gesellschaften die günstigsten Bedingungen bietet.

Zusendung der Druckschriften erfolgt auf Anfordern kostenfrei durch

Die Direktion
des Preussischen Beamten-Vereins in Hannover.

Bei einer Druckschriften-Anforderung wolle man mir die Ausfüllung in diesem Blatter Bezug nehmen

Vor Nachahmung meiner **Milchvorwärmer und -Pasteure** wird gewarnt! Druckschriften gratis und franko.
Karl Hirn, Dinkelsbühl.

Stalleinrichtungen für Schweine, Rinder und Pferde.
Selbsttränkeanlagen.
Transportable geschlossene Pferdestände.
Alles nach eigenen Patenten. Illustrierte Kataloge gratis.
Lederwaren kompletter Stallbau a. a.
Franz Hüttenrauch, Apolda, 9
Spezial-Geschäft für Stalleinrichtungen.
Tausende von Anlagen in Benutzung.
Prospekte gratis.

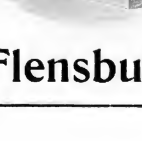
„Westfalia"
Milchcentrifugen für Hand- und Kraftbetrieb
von 20—2000 Liter Stundenleistung.
Ramesohl & Schmidt, Aktien-Gesellschaft,
Oelde i. Westf.

Zeugnis.

Wir arbeiten nunmehr 1½ Jahr in unserer neu erbauten Molkerei mit einer „Westfalia"-Centrifuge, welche zu unserer grossten Zufriedenheit arbeitet. Die Centrifuge, Größe C, besitzt 1200 Liter per Stunde bei einer Entrahmung der Magermilch auf 0,06 bis 0,08 % Fettgehalt. Der Gang ist ausserordentlich leicht, Reparaturen sind noch nicht vorgekommen. Die Trommel reinigt sich sehr leicht, wie solches bei dem „Alfa"-Separator häufig vorkommt, besonders wenn saure Milch angeliefert wird. Auch lässt sich dieselbe viel leichter reinigen, als die in der „Westfalia"-Trommel befindlichen Einsätze zusammenklingen und eine Separatorkehre, welche in der Centrifuge hergestellten Wäsche sehr leicht und bequem gereinigt werden können, während bei dem „Alfa"-Separator jeder Teller einzeln zu reinigen ist. Wir können unseren werthten Fachgenossen die „Westfalia"-Centrifuge sehr empfehlen. Sie ist die beste deutsche Centrifuge, welche sich mit dem schwedischen „Alfa"-Separator leicht und in jeder Beziehung messen kann, sondern denselben noch bei Weitem übertrifft.

Gognitz, den 1. Februar 1903.
gez.: **Willy Kallmer,** Molkereiverwalter.

In unserem neuen
Germania-Separator
bieten wir
eine unübertroffene Entrahmungsmaschine.



Glänzende Ergebnisse! **Glänzende Zeugnisse!**

Flensburger Eisenwerk Akt.-Ges., **Flensburg.**

Digitized by Google

Pump-Separator.

Nach ganz neuen Prinzipien konstruierte **Milch-Entrahmungs-Maschine,** die Aufsehen erregt und bei allen Fachleuten Bewunderung und Anerkennung findet. —

Spielend leichter Gang. — Entrahmt immer gleich scharf, da Verarbeitung und Zufluss der Milch in gleichem Verhältnis stehen. —

Hohe Leistung.

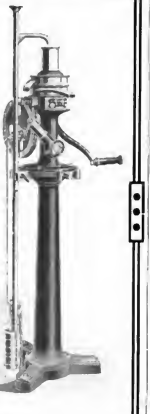
Nur ein Einsatz. Aeusserst bequeme Instandhaltung.

Billiger wie jede andere Centrifuge.

Höchste Auszeichnung.
Viele Anerkennungen.

Milchkühler in grosser Vollendung.

Wattefilter und alle Sorten Milch-Transportkannen in starker guter Ausführung empfiehlt



J. J. Fliegel

Berlin C. 25

Alexanderstr. 31.

„Fix"

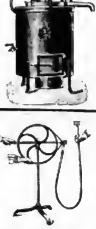
Automatisch. Magermilchverteiler in Form einer Waage.

Lieferung auf Probe. Preis Mark 225.—

Flensburger Maschinenfabrik
Inhaber: Jörgen Jacobsen.
Flensburg.

Hartung-Polygon

Spar-Roststäbe
aus Special-Metall.
Haben fast unbegrenzte Dauer, Verbiegen sich nicht, Verschlacken nicht, Verbrennen bis 50% Material, Haben selbst geringstes Gefälle Material rationell aus.
Lieferung nach Einsendung der Maasse oder eines Rostmusters.
Feinste Referenzen zu Diensten.
Berliner Gussstahlfabrik und Eisengiesserei
Hartung Aktiengesellschaft,
Berlin NO., Prenzlauer Allee 44.



Hildebrands Patent Milchvorwärmer und -Erhitzer

ist der denkbar einfachste, leistungsfähigste und billigste Apparat für Erwärmung, resp. Erhitzung der Milch. Die Anheizung der Milch ist, obgleich ohne Rührwerk, ausgeschlossen, weil dieser in dem zu durchfliessenden Milchbehälter nicht zur Ruhe kommt und der Behälter an sich mit Wasser umgeben durch letzteres vom direkten Feuer getrennt ist.

Stundenleistung	No. 0	I	II
als Vorwärmer 30–35°	250 l	600 l	1200 l	1800 l
als Erhitzer 90°	75 l	120 l	240 l	350 l
Preis Mk.	120.—	150.—	250.—,	350.—,

Drucksachen gratis u. franko. Apparate-Bauanst.
Ingenieur **Otto Hildebrand, Dresden A.**

Dr. Blumenthal's reines Naturlab,
Butter- und Käsefarbe,
offeriren **Chemische Werke** vorm. Dr. Heinrich Byk, Berlin NW.

Bücher und Formulare für Molkerei-Buchführung
in Bezug auf praktische Brauchbarkeit das Vollkommenste, was es in dieser Hinsicht giebt, empfiehlt
C. Blank, Berlin-Gr. Lichterfelde W. 33.
Reichhaltige Auswahl! Passend für jeden Betrieb!
Preislisten und Mustermappen portofrei!

Ungeschoren lassen

soll man nicht Pferd, Rind, Schaf und Hund. Es giebt **keine** besseren Scheren als die

Hauptner-Scheren. 6

Grosse silberne Denkmünze der D. L. G. Einfachstes Modell mit Triebrad und 1 Scherkamm 75.— M. Man achte auf die Schutzmarke „Hauptner-Schere." — Kataloge kostenfrei.
Weltausstellung Paris 1900: Grand Prix und Goldene Medaille.

K. Hauptner, Berlin NW., Luisenstr. 53.

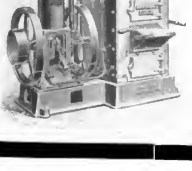
Milchuntersuchungen auf Fettgehalt
übernimmt zum Preise von 50 Pfg. für Einzelproben, von 30 Pfg. im Abonnement
die Milchkontrollanstalt der Molkerei-Zeitung Berlin.

„Perfect."

Original Dänische Kraft-Separatoren

mit und **ohne** Vorgelege für garantierte stündliche Leistung von 750, 1500 und 2250 Liter bei denkbar schärfster Entrahmung, leichtestem Gang und geringstem Kraft- und Oelverbrauch liefert als 25jährige Spezialität in rühmlichst bekannter Bauart und Ausführung

Burmeister & Wain's Maschinen- u. Schiffsbau Akt.-Ges.
Berlin SW. 48.



Urteil aus der Praxis.

An das **Motorenwerk**
Löcknitz bei Stettin.

Der unterzeichnete Vorstand des **Molkerei-Vereins Neustettin, E. G. m. b. H,** bestätigt Ihnen gern, dass Sie für 6 Rahmstationen, und zwar

im Jahre 1902 für Gr.-Küdde — Schönau — Crangen,
im Jahre 1903 für Mossin — Trabehn
Kessel No. 2 und Maschine No. I,
im Jahre 1904 für Soltnitz
Kessel und Maschine No. 2

Ihres Kataloges über Ihren **Dampfsparmotor, System Friedrich,** lieferten.

Die Motore haben einen **sehr ruhigen Gang,** bei leichter Bedienung machen die Kessel **sehr schnell Dampf** und verbrauchen, indem die Kessel durch den Vorwärmer **stets mit warmem Wasser gespeist** werden, **wenig Brennmaterial.**

Auf Anfragen haben wir Ihren **Dampfsparmotor** bereits anderweitig empfohlen.

Auch mit den zu den **Rahmstationen** gelieferten anderen Molkerei-Maschinen haben Sie uns zufrieden gestellt.

Neustettin, den 8. 12. 1904.

Der Vorstand des Neustettiner Molkerei-Vereins, E. G. m. b. H.
gez. Ewald Gollner.

Digitized by Google

Bergedorfer Eisenwerk, W. Bergner, Bergedorf.
Grösste Specialfabrik für Molkereimaschinen und Anlagen.

„ASTRA"

heissen unsere neuen **Bergedorfer Separatoren verbesserten Systems Alfa** zum Unterschiede von den bisher von uns vertriebenen Alfa-Laval-Separatoren.

Deutsche Erfindung. Deutsches Fabrikat.

Nach Urteilen bewährter Fachleute **unübertroffen** in Leistungsfähigkeit und Entrahmungsschärfe.

Volle Garantie!

Kohlen sind teuer!

Jeder Molkerei, die Kohlen sparen will und somit die Betriebskosten verringern, ist in

Ahlborn's

Kesselspeise- und Spülwasser-Vorwärmer

ein Apparat geboten, wie solcher von gleicher Wirkung bisher nicht existierte.

Zahlreiche Referenzen liegen vor! Billigste Anschaffungskosten!

Man verlange ausführliche Offerte.

Eduard Ahlborn, Hildesheim und Danzig.

Franz Maager, Molkerei-Maschinen-Fabrik, **Breslau.**

Lieferung sämtlicher

Molkerei-Maschinen, -Geräte und Bedarfs-Artikel.

Carlshütte Rendsburg Balance Vorteilhafter Umbau aller veralteten Kraftcentrifugen.

Weltausstellung St. Louis 1904: Einziger Grand Prix für Separatoren.

Alfa-Laval-Separatoren

sind unübertroffen und ihre überlegenen Vorzüge können ohne Verletzung der Alfa-Patente auch nicht erreicht werden in

1. Schärfe der Entrahmung,
2. Grösse der Stundenleistung,
3. leichtem Austauschen der Ersatzteile
4. geringem Anlagekapital,
5. ruhigem Gang,
6. leichtem Betrieb,
7. Sicherheit im Betrieb,
8. Möglichkeit der Rahmkonzentration,
9. geringster Abnutzung.

Ueber eine halbe Million im Betrieb. — Ende 1904: 650 Erste Auszeichnungen.

Alfa-Original-Teile. Trommeltausch. Alfa-Original-Oel.
Alle Alfa-Reparaturen.

Verlangen Sie ausführliche Drucksachen von uns oder unseren Vertretern

Alfa-Laval-Separator G. m. b. H.,
Berlin 54 a.

Verantwortlicher Redakteur: H. Loeffig in Berlin. — Druck u. Kommissionsverlag von J. Harrwitz Nachf. G. m. b. H., Berlin SW., Friedrichstr. 16

Der heutigen Nummer unseres Blattes ist eine Beilage der Firma **Rudnicki, Berlin, Schmidstr. 14** betr. „Hartguß-Polygon-Roststäbe" beigefügt, die wir der Beachtung unserer Leser bestens empfehlen.

Molkerei-Zeitung

Geschäftsstelle: Berlin SW., Großbeeren-Straße Nr. 40.

Berlin.

Telephon: Amt VIa., 11859. Telegrammadresse: Molkereizeitung Berlin.

Wochenschrift für Gewinnung, Verarbeitung und Verwertung der Milch.

Bestellungen auf die jeden Sonnabend erscheinende Molkerei-Zeitung Berlin werden von allen Postanstalten zum Preise von 1 Mk. 80 Pf. vierteljährlich angenommen. Bei Streifbandsendung oder durch den Buchhandel vierteljährlich 2 Mk. Einzel-Nummern gegen 20 Pfennig in Briefmarken.

Anzeigenblatt des Westpreussischen Butterverkaufsverbandes.

Unter Mitwirkung von Prof. Dr. Adametz in Wien, Dr. Gerber in Zürich, Dr. Kollwitz in Berlin und Dr. Siats in Hildesheim, herausgegeben von H. Laessig, Berlin SW., Großbeerenstraße 40.

Anzeigen werden für die 5-gespaltene mit 20 Pf. (Stellungs-Gesuche frei) berechnet und von unserer Geschäftsstelle, Berlin SW., Großbeerenstraße 40 sowie von allen Anzeigen-Geschäften entgegengenommen. Die Gebühr für Beilagen im Gewicht bis 5 gr beträgt für je 1000 Stück 10 Mk.

Nr. 4. Berlin, 28. Januar 1905. 15. Jahrg.

Inhalt:

Technisch-bakteriologische Versuche in der Emmentaler Käserei. Von A. Peter, Direktor der bernischen Molkereischule Rütti.

Der „Perfect"-Erdcreator, Patent Dr. Gxenberg. (Mit Abbild.)

Tagesgeschichtliche Rundschau. Deutschland. Mitgliederversammlung des Deutschen Milchwirtschaft. Vereins. — Milchcentrale und Kammergericht. — Holländische Butter vor Gericht. — Schweiz. Der Milchwirtschaftstag. — Schweden. Milchausschank durch Automaten.

Maschinen und Geräte. Hauptkatalog über Molkereimaschinen von Eduard Ahlborn. — Versuche mit dem Handseparator Alfa-Viola, Marke V.

Beobachtungen, Versuche, Erfahrungen. Formalin zur Frischerhaltung von Butter ungeeignet. — Gärungserregende Enzyme in der Kuhmilch.

Handel und Verkehr. Wochenbericht vom Buttermarkt.

Marktberichte. — Literatur.

Nachdruck ist nur mit genauer Quellenangabe gestattet.

Technisch-bakteriologische Versuche in der Emmentalerkäserei.

Von A. Peter, Direktor der bernischen Molkereischule Rütti, Dozent für Molkereitechnik am eidg. Polytechnikum.[1])

Bekanntlich ruht bis heute die Leitung des Gärungsvorganges beim Emmentalerkäse noch ziemlich ausschließlich in der Hand des erfahrenen Praktikers. Bemühungen, die Milch auf irgend eine Weise von den mit derselben eingebrachten Gärungsorganismen zu befreien und durch Zusatz von Reinkulturen an die Stelle der zufälligen eine gewollte Gärung zu setzen, haben bisher noch keinen Erfolg aufzuweisen. Der Grund ist ein zweifacher. Erstens gelingt es nicht, Pilzkeime in der Milch zu zerstören, ohne die Beschaffenheit des Kaseins in einer für die Erzeugung von Käse höchst nachteiligen Weise zu ändern. Anderseits ist bis heute noch nicht mit genügender Schärfe dargetan, welche Organismen wir in den Reinkulturen zuführen müßten, um die Gärung mit Sicherheit in die gewünschten Bahnen zu bringen. Ich kann wohl mit Rücksicht auf das von Prof. Dr. Winkler[2]) letzthin veröffentlichte Sammelreferat darauf verzichten, neuerdings eine Sichtung der über das Gebiet der Gärungsvorgänge im Emmentalerkäse gemachten Arbeiten vorzunehmen. Der Käsereitechniker, der diese Arbeiten verfolgt hat, wird auf Grund praktischer Erwägungen leicht zu dem Schlusse gelangen, daß für ihn einstweilen nur der folgende Ausweg übrig bleibt:

1. durch Maßnahmen, die die Fütterung, Stallhaltung und Milchbehandlung betreffen, für eine günstige bakteriologische Beschaffenheit der Milch zu sorgen;

2. darüber zu wachen, daß die mit dem Lab zugesetzte Bakterienkultur mit möglichster Sicherheit von gleichartiger Beschaffenheit und Wirkung ist.

Zur Abklärung dieser für die Käsereitechnik so bedeutungsvollen Fragen bin ich in der Lage, über die nachstehenden Punkte neue Untersuchungsergebnisse mitteilen zu können:

1. Ueber den Verlauf der Säurebildung in der frischen Käsemasse und den Einfluß derselben auf das Verhalten der Käse auf der Presse und in der Hauptgärung.

Jensen[3]) hat nachgewiesen, daß der Milchzucker in der frischen Käsemasse jedenfalls in den ersten Tagen schon vollständig vergärt und die Käsemasse deshalb ziemlich stark sauer wird. Ueber die Raschheit dieser Säurebildung sind indessen noch keine Angaben bekannt.

Bächler[4]) hat Untersuchungen gemacht über das Verhalten des Säuregrades während der Fabrikation. Er fand, daß während des Käsens eher eine kleine Abnahme als eine Zunahme des Säuregrades der Molken stattfinde. Seine interessanten Angaben lassen indessen nicht darauf schließen, wie sich die Säurebildung nachher in der Käsemasse fortsetzt. Es muß aber zweifelsohne nicht gleichgültig sein, ob hier die Säurebildung rasch verläuft, d. h. solange der Käse noch warm ist, oder ob dieser Vorgang zur Hauptsache sich noch auf die Zeit fortgeschrittener Abkühlung des Käses ausdehnt. Ein ungef. 100 kg schwerer Emmentalerkäse hat im Innern anfänglich 50 bis 55° C. oder noch mehr, je nach dem Grad des sog. „Nachwärmens" im Käsekessel. Nach 5 Stunden ist die Temperatur erst auf 40 bis 45° C. und nach 18 Stunden auf 30 bis 35° C. gesunken, je nach der herrschenden Außentemperatur. Eigene Bestimmungen decken sich mit bezüglichen Untersuchungen von Burri.[5]) Außerdem darf angenommen werden, daß der Verlauf der Säurezunahme von wesentlichem Einfluß auf den Molkenabfluß ist.

Um über diese Vorgänge einige Klarheit zu schaffen, bestimmte ich von unseren Käsen den Säuregrad der abfließenden Molke und zwar das erste Mal beim Ausziehen des Käses aus dem Käsekessel, das zweite Mal nach Verlauf von 2 bis 2½ Stunden und das dritte Mal nach 5 bis 6 Stunden. Um mit Sicherheit die Molke so zu erhalten, wie sie aus dem Käse abfließt, wurde der Käse gewendet und mit frischen Tüchern versehen, wie dies üblich ist. Sodann wurde die Preßschraube angezogen (auf 1 kg Käse ungef. 20 kg Druck) und die erste Molke, welche wieder aus der Käsemasse abfloß, sofort mit der Pipette aufgelogen und titriert. Säuregrad ist die Anzahl verbrauchter kbem $\frac{N}{4}$ Kalilauge auf 100 kbem Molke, mit Phenolphtalein als Indikator. Zur Bestimmung wurden indessen nur 10 kbem Molke verwendet, da das Aufsaugen größerer Mengen nach 5 bis 6 Stunden auf Schwierigkeiten stößt, indem nach dieser Zeit der Molkenabfluß in der Regel nur mehr spärlich ist.

Die von mir bei einer Anzahl nacheinander fabrizierter Käse gefundenen Resultate folgen nachstehend:

Datum der Fabrikation	Säuregrad d. abgepreßten Molken beim Ausziehen	nach 2 bis 2½ Std.	nach 5 bis 6 Std.	Ausfall der Käse nach der Hauptgärung
Juli 9.	4,0	19,0	46,0	erste Qualität
„ 9.	4,1	12,2	36,0	Gläsler mit Glanzloch
„ 10.	4,0	13,5	26,0	„ „ „
„ 11.	4,0	23,0	51,0	erste Qualität
„ 11.	4,0	16,5	46,0	„ „
„ 12.	4,0	22,0	54,0	„ „
„ 13.	4,0	19,0	48,5	„ „
„ 14.	4,0	22,5	50,0	„ „
„ 14.	4,0	14,0	42,5	„ „
„ 15.	4,0	23,0	56,0	„ „ etwas kurzer Teig
„ 16.	4,0	20,0	42,0	„ „
Durchschn.	4,0	16,6	45,3	9 erste Qualität, 2 Ausschuß

[1]) Separatabdruck aus dem Landwirtschaftlichen Jahrbuch der Schweiz.

[2]) Winkler, W., Ueber den jetzigen Stand der Käsereifungsfrage. Zentralblatt für Bakt. II. Abt. Bd. 12.

[3]) Jensen, Orla, Studien über die Lochbildung im Emmentalerkäse. Zentralblatt für Bakt. II. Abt. Bd. 4.

[4]) Bachler, E., Beiträge zur Erforschung des Gärverlaufes in der Emmentalerkäse-Fabrikation. Schweiz. landw. Zentralblatt 1896.

[5]) Burri, R., Ueber einen schleimbildenden Organismus u. s. w. Zentralblatt für Bakt. II. Abt. Bd. 12, S. 193.

Digitized by Google

Diese Bestimmungen wurden von mir selbst ausgeführt. In der Folge machten einzelne von mir angeleitete Molkereischüler regelmäßig die gleichen Bestimmungen. Ich kontrollierte dieselben von Zeit zu Zeit und fand, daß derhältnismäßig gut gearbeitet wurde. Das mittlere Ergebnis dieser weiteren Säuregrad-Bestimmungen war:

	Nach 2 bis 2½ St.	Nach 5 bis 6 St.
Bei 17 Käsen vom Monat August	12,31	27,08
„ 26 „ „ „	15,8	30,10
„ 7 „ „ „	Oktober 15,42	31,92

Der Ausfall der Käse im Monat August ließ mehr zu wünschen übrig, als im Juli, trotzdem die Witterungsverhältnisse in beiden Monaten ziemlich die gleichen waren. Ich will diese Tatsache einstweilen hier konstatieren, die Begründung derselben wird aus den nachfolgenden Seiten ersichtlich sein. Was die Bestimmungen selbst betrifft, so hätte man eigentlich jedesmal in den Käse ein Loch bohren sollen, um die Molke direkt herauszusaugen. Das ging natürlich nicht an. Wenn man aber mit der nötigen Vorsicht verfährt und sofort, nachdem der Käse in frische Tücher eingeschlagen und gewendet ist, die erste bei der neuen Pressung zum Vorschein kommende Molke vom bisher trocknen Deckel auffangt, so darf man annehmen, daß der Säuregrad dieser Molke mit dem Säuregrad der Käsemasse in direkter Beziehung steht.

Der Säuregrad der Molken beim Ausziehen des Käses entspricht ziemlich genau dem Säuregrad von frischer Molke überhaupt. Während der Fabrikation fand ich bei drei Kontrollversuchen nur eine kaum merkliche Veränderung des Säuregrades. Der Säuregrad der Molken hat bei den drei Stichproben, ähnlich wie dies schon Bächler konstatierte, eher eine kleine Abnahme erfahren. Die Molke befindet sich also offenbar im Käsekessel in einer Art Inkubationsstadium und beginnt erst in der frischen Käsemasse lebhaft zu säuern. Ich muß diese Tatsache noch ganz besonders hervorheben. Denn sobald die Molke schon während der Fabrikation sauer wird, so scheiden sich beim nachherigen Erwärmen derselben die Albuminkörper als sog. Vorbruch von selbst aus. Solche Käse werden als „Vorbrüchler" bezeichnet und haben einen kurzen, säuerlichen Teig. Das Sauerwerden der Molke darf also erst in der frischen Käsemasse auf der Presse beginnen.

Vor allem war es interessant, das Verhalten der Käse auf der Presse mit dieser Säurezunahme zu vergleichen. Alle Käse, die eine langsame Säurezunahme aufwiesen, hatten, wie der Techniker sich ausdrückt, einen mehr schwammigen Griff und ließen derhältnismäßig lange Zeit Molken abfließen. Manchmal waren die Käse nicht einmal trocken, wenn man sie nach der üblichen Zeit von ungefähr 20 Stunden in den Keller brachte. Solche Käse blieben auch in der Gärung locker, die feuchten Stellen fingen an zu faulen (sog. „Sirtenflecken"), die Lochung war nicht regelmäßig und besonders zeigten die Löcher eine unregelmäßige Wölbung, ähnlich der Oberfläche einer Wallnußschale. Auch hatten diese Löcher einen eigentümlichen Glanz. Solche Löcher werden in der Käseterminologie einfach als „Glanzloch" und „Rußschalenloch" bezeichnet.

(Fortsetzung folgt.)

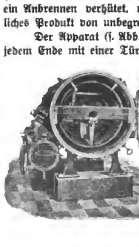
Der „Perfect"-Exsiccator, Patent Dr. Ekenberg.

Der „Perfect"-Exsiccator dient dem Zweck, die flüssige Milch, welche in Milchmehl umgewandelt werden soll, einzutrocknen.

Diese Maschine, die vollkommenste dieser Art auf dem Markt, wurde mit Hinblick darauf gebaut, die großen Mengen von Magermilch, welche in den Molkereien vorhanden sind und deren Verkauf und Verarbeitung oft Schwierigkeiten verursacht, vorteilhafter, als dies bisher möglich gewesen ist, zu verwerten. Die Maschine kann indes mit gleich günstigem Ergebnis auch zum Eintrocknen von Vollmilch verwendet werden.

Das Eintrocknen geschieht unter Vakuum, welches so hoch gehalten wird, daß die Milch bei 45 bis 50° C. kocht. Hierdurch wird ein Anbrennen verhütet, und man erhält ein schneeweißes, appetitliches Produkt von unbegrenzter Haltbarkeit.

Der Apparat (s. Abb.) besteht aus einem Cylinder, welcher an jedem Ende mit einer Tür versehen ist, und in welchem eine Nickeltrommel langsam rotiert. Die Luft wird aus dem Apparat gepumpt, und Dampf oder heißes Wasser im Innern der Trommel in Umlauf gebracht. Die Milch wird in den Apparat eingesaugt, fängt an zu kochen, und eine festere Beschaffenheit anzunehmen. Schließlich haftet sie, kraft der Adhäsion, an der Trommel und wird in Form gekrauster Bänder in annähernd getrocknetem Zustande von zwei übereinanderliegenden Eisen



abgeschabt, um alsdann in dem Produktenkasten aufgesammelt zu werden. Das Produkt wird herausgenommen, zwecks Abkühlung auf einem Tisch ausgebreitet und, geht nach einiger Zeit durch die Grützmühle. Alsdann wird das Erzeugnis in einem Trockenschrank mit heißer trockener Luft fertig getrocknet und ist nach dem Verlaufe von 2 bis 3 Stunden in Form von Grütze (schroffkörnig) zur Verpackung in Säcken fertig, um danach an eine Centralmühle zwecks Vermahlen zu Mehl weiter gesandt zu werden.

Der Apparat wird vor der Hand nur in einer Größe mit einer stündlichen Leistung von etwa 800 l Milch oder etwa 5000 l in ungef. 6½ Stunden hergestellt.

Die Menge der in der Stunde eingetrockneten Milch kann innerhalb gewissen Grenzen schwanken und ist durch die Temperatur des Kühlwassers, welches durch den Kondensator geht, bedingt.

Je kälter das Kühlwasser ist, desto größer wird die Leistungsfähigkeit.

Die Anlagekosten für einen Exsiccator, wie angegeben, mit zugehörigen Apparaten: Luftpumpe, Kondensator, Milchpumpe mit Rohrleitungen, Wasser- und Dampfleitungen, Grützmühle 2c. betragen ungef. 17 000 M.

Ueber die Wirtschaftlichkeit der Milcheintrocknung stellt die A.-G. Burmeister u. Wain, Kopenhagen, die den Apparat baut, folgende Berechnung auf, die freilich von den billigeren Magermilchpreisen in Schweden ausgeht:

„Nachstehende Aufstellung, 1 Krone = 100 Oere = 1,12 M. gerechnet, zeigt, wie eine solche Anlage verzinst wird, und daß die Anlagekosten noch innerhalb Jahresfrist sich eindringen, wenn der Preis für die Magermilch in der Berechnung mit 1½ Oere = 1,68 Pf. für das Liter angenommen wird; die Erfahrung lehrt nämlich, daß der Preis der Magermilch, welche zur Verfütterung von Schweinen und Kälbern sowie für Zubereitung von Käse verwendet wird, in Schweden nicht höher als zu 1,12 Pf. für das Liter angesetzt werden kann.

Anlagekosten für Exsiccator mit Kondensator, Luftpumpe, Vorgelege, Milchpumpe, Wasserpumpe, Rohrleitungen, Montierung 2c. zusammen 15 000 Kr.

Die Maschine bearbeitet 5000 l Milch in etwa 6½ Stunden.

Hiervon erhält man ungef. 475 kg Milchgrütze den Tag. (Die Ausbeute an Milchgrütze hängt natürlich von dem Wasserinhalt der Milch und der Jahreszeit ab, kann aber zu 9,5 Prog. angesetzt werden.)

Tägliche Herstellungskosten.

Arbeitslohn. 1 Mann bei dem Exsiccator und 1 Handlanger (zur Feuerung und sonstigen Aushülfe) zusammen . . .	5,00 Kr.
Kohlen (der Abdampf wird solange, wie vorhanden, verwendet) berechnet nach 16 Kr. für die Tonne den Tag	13,50 „
Oel, Putzwolle, Säcke, Verschleiß 2c.	2,00 „
15 Proz. Zinsen und Amortisation der Anlagekosten 15 000 Kr., jährlich 2250 Kr., täglich	6,25 „
5000 kg Milch zu 1½ Oere	75,00 „
475 kg Milchgrütze kosten also	101,75 Kr.

wofür die Molkerei (in Schweden) 32 Kr. für 100 kg oder 152 Kr. für 475 kg erhält, der Gewinn der Meierei ist also für den Tag 50,25 Kr. oder für das Jahr mit 360 Arbeitstagen . . . . . 18 090,00 „

Dampfkessel und Dampfmaschine. Die Exsiccator-Anlage erfordert einen Dampfkessel mit einer Heizfläche von ungefähr 40 qm.

Für die Eindampfung der Milch ist nämlich 1 kg Dampf zu 1 kg Milch erforderlich; eine Dampfproduktion von 20 kg für die Stunde und Quadratmeter Heizfläche hat sich erfahrungsgemäß als praktisch erwiesen.

Feuerungsverbrauch. Die Kosten für die Feuerung betragen ungef. ¾ Oere für das Liter Milch und die Gesamtkosten für die Eindampfung von 1 Liter Milch etwa ¾ Oere, 15 Proz. Zinsen und Amortisation der Anlage, Kosten mit eingerechnet.

Kraftverbrauch. Der Kraftverbrauch für den Betrieb des Exsiccators ist ungef. 17 eff. Pferdestärken. Da man aber, wie bereits erwähnt, 800 kg Dampf für das Eintrocknen der gleichen Milchmenge erzeugen muß, spielt dieser Kraftverbrauch keine ökonomische Rolle im Betriebe, weil der Abdampf von der Dampfmaschine später durch den Exsiccator gehen soll und in dieser Weise Verwendung findet.

Die sonst erforderliche Dampfmenge muß dem Dampfkessel direkt entnommen werden.

Die Herstellungskosten sind niedriger, als bei jedem anderen System, wozu auch der Umstand beiträgt, daß der Apparat in den Molkereien oder im Centrum einer milchreichen Gegend, wodurch man die Frachten erspart, aufgestellt werden kann.

Die Produkte. Mittelst des Exsiccators können folgende Erzeugnisse hergestellt werden:

1. Getrocknete, kondensierte Milch, aus Vollmilch hergestellt. Das Pulver wird in warmem Wasser aufgelöst und ersetzt vollständig die allgemein gebrauchte kondensierte Milch. Das Produkt wird in Blechdosen verpackt und hält sich in dieser Weise auf unbeschränkte Zeit.

Digitized by Google

2. Getrocknete, kondensierte Milch, von Magermilch hergestellt. Das Pulver wird in warmem Wasser aufgelöst. Die hiermit hergestellte Milch ist entschieden ebenso gut, wie frische Magermilch. Das Produkt hält sich frisch auf unbegrenzte Zeit.

Beim Auflösen des Milchmehls verfahre man folgendermaßen: 1 Teil getrocknete, kondensierte Milch (z. B. 1 kg) wird mit 9 Teilen (z. B. 9 kg) Wasser mit einer Temperatur von 80° C. kräftig zusammengerührt, bis sich das Milchmehl vollständig aufgelöst hat. Getrocknete, kondensierte Milch wird statt gewöhnlicher Milch für Suppen, Saucen, Puddings, Chokolade u. s. w. verwendet.

3. Backmehl (Milchmehl) ist besonders für Bäckereien geeignet, jedoch auch in der Haushaltung bei der Zubereitung von Grützen, Pfannkuchen u. s. w. mit Vorteil verwendbar. Das Backmehl (Milchmehl) kann dem zu verwendenden Mehl in weit größeren Mengen, als frische Milch, zugesetzt werden, wodurch man in den Stand gesetzt wird, mittelst des Milchmehls Brotsorten mit sehr großem Nährwert herstellen zu können. So haben z. B. die Cakes mit einem Inhalt von 40 Proz. Milchmehl denselben Nährwert, als reines Ochsenfleisch, und sind deshalb sehr empfehlenswert für Militärpersonen, Jäger, Touristen, Turner, Wald- und Minenarbeiter u. s. w., welche leichte, aber doch nahrhafte Speisen mitführen müssen.

4. Mandel-Milchmehl. Dies Milchmehl wird mit kaltem oder heißem Wasser (1 Teil Mehl und 9 Teile Wasser) gemengt und solange gerührt, bis die Auflösung eine vollständige ist. In beiden Fällen bekommt man einen nahrhaften, gesunden und wohlschmeckenden Trank, welcher sich besonders für Soldaten, Arbeiter, Touristen und Jäger eignet.

Die mit den Patent-„Perfekt"-Effiecatoren erzeugten Milchmehle zeichnen sich durch sehr leichte Löslichkeit aus und enthalten sämtliche nahrhaften Bestandteile der frischen Milch, dagegen gar keine mineralischen Zusätze."

Der Bau und Vertrieb des Apparats liegt, wie oben erwähnt, in der Hand von Burmeister u. Wain, Maschinen- und Schiffsbau-Aktiengesellschaft. Filiale Berlin, Berlin SW., Ecke-Platz 6.

Tagesgeschichtliche Rundschau.

Deutschland.

Deutscher Milchwirtschaftlicher Verein. Die Mitglieder-Versammlung findet am Dienstag, den 14. Februar 1905, vorm. 10 Uhr in Berlin SW.: „Klub der Landwirte", Dessauerstraße 14 mit folgender Tages-Ordnung statt:

1. Erstattung des Geschäftsberichts für 1904.
2. Bericht über die Prüfung der Abrechnung für 1903.
3. Wahl der Revisoren für die Abrechnung für 1904.
4. Weitere Wahlen (siehe § 11 und § 12 der Satzungen).
5. Bund der Milchfachleute aller Länder und der Milchwirtschaftstag in Paris im Oktober 1905. — Referent: Herr B. Martiny-Berlin.
6. Magermilch-Verwertung. — Referent: Herr Dr. C. Knoch-Stuttgart.
7. Reisebericht von Herrn Professor Dr. Beigmann-Kiel über milchwirtschaftliche Verhältnisse in Nord-Amerika.
8. Agitation für Vermehrung des Milchkonsums. — Referent: Herr Oekonomierat B. Plehn-Berlin.

Montag, den 13. Februar, von 8 Uhr abends an: Gesellige Zusammenkunft im „Augustiner", Friedrichstr. 84, 1. Etage.

Milchcentrale und Kammergericht. Herr Landes-Oekonomierat Ernst Ring veröffentlicht auf Anfeindungen in der Tagespresse folgende Richtigstellung:

„Vor einiger Zeit wurde der Centrale für Milchverwertung E. G. m. b. H. in zahlreichen Preßorganen der Vorwurf gemacht, daß dieselbe anläßlich eines Urteils des Königl. Kammergerichts durch eine Eingabe an den preußischen Justizminister gleichsam die Rechtsprechung zu ihren Gunsten zu beeinflussen gesucht habe. Der Sachverhalt wurde, um diesen Glauben zu erwecken, seitens der meisten Preßorgane in völlig entstellter Weise wiedergegeben. In Wirklichkeit handelte es sich um die Klage der Milchcentrale als Genossenschaft gegen eine in Liquidation befindliche Untergenossenschaft. In dem die Klage abweisenden Erkenntnisse des Kammergerichts war aber anstatt des zur Anwendung zu bringenden Genossenschaftsgesetzes, das Gesetz über die Gesellschaften mit beschränkter Haftung zur Anwendung gebracht und außerdem befand sich in dem Urteil der Satz:

„Daß, weil die Beklagte aufgelöst sei, auch deren Pflichten gegen die klagende Genossenschaft erloschen waren."

Es lag also nach unserer Meinung ein doppelter Irrtum vor, zumal der § 88 des Genossenschaftsgesetzes wörtlich, wie folgt, lautet:

„Die Liquidatoren haben die laufenden Geschäfte zu beendigen, die Vermögensstücke der aufgelösten Genossenschaften zu verwerten zu."

Lediglich diese Erwägungen haben uns zu einer Eingabe an den Herrn Justizminister veranlaßt, insbesondere da das Urteil zu Angriffen niedriger Art gegen uns und vor allen Dingen zur Erregung von Mißtrauen in den Kreisen unserer Kunden und Mitglieder benutzt, ein entsprechendes Pamphlet seitens gewisser Milchhändlerkreise und ihrer Berater in das Land gesandt, und vor allen Dingen auch die Presse mit in gleicher Weise entstellten Mitteilungen versorgt wurde. Inzwischen ist uns die Antwort des Herrn Justizministers zugegangen, die nicht etwa eine Zurückweisung unserer Eingabe, sondern eine Bestätigung unserer Anschauungen über das in Frage stehende Urteil enthält.

Die Antwort des Herrn Justizministers vom 18. Januar 1905 lautet:

„Auf die Eingabe vom 14. November v. J. . . . habe ich den Bericht des Kammergerichtspräsidenten erfordert.

Soweit die Behandlung der Sache in der Berufungsinstanz einer Nachprüfung im Aufsichtswege unterliegt, ist von mir das Erforderliche veranlaßt worden. Zu einer Nachprüfung der sachlichen Entscheidung und ihrer Begründung bin ich gesetzlich nicht ermächtigt."

Die Veröffentlichung vorstehender Antwort ist uns gestattet.

Die Milchcentrale.

Holländische Butter vor Gericht. Freigesprochen von der Anklage, fahrlässigerweise verfälschte Butter in den Handel gebracht zu haben, wurde am 11. d. vom Schöffengericht Emmerich der Kaufmann Th. Vogel daselbst. Vor mehreren Monaten war ihm eine größere Menge aus Holland bezogener Butter beanstandet, vom Amtsgericht aber freigegeben worden. Der Vertreter der Nahrungsmittel-Untersuchungsstation Emmerich erachtete die Butter als verfälscht, wogegen namhafte auswärtige Gerichts-Chemiker die Butter als einwandfrei erklärten. Zum Termin am 11. d. war neben zahlreichen anderen Chemikern auch Herr Dr. Bischof-Berlin erschienen, der sein früheres Gutachten aufrecht erhielt. Andere Gutachter schlossen sich diesem an. Interessant waren die Auseinandersetzungen der Chemiker über die Schwierigkeiten der Butter-Untersuchungen und die bei nachweislich reiner Naturbutter so vielfach eintretenden Schwankungen in den bei der chemischen Untersuchung sich ergebenden Zahlen. Auch die hieraus Einfluß übenden, sehr abweichenden und wechselnden Futterverhältnisse wurden eingehend erörtert.

Kaufleute, die mit holländischer Butter handeln, befinden sich in einer üblen Lage, weil die Zusammensetzung der holländischen Butter den Verdacht auf Fälschung leichter aufkommen läßt, als bei Butter anderer Herkunft.

Milchverfälschung mit Zuckerkulör. Zwei kleine Kinder einer Frau in Hamburg bekamen vor einiger Zeit Durchfall und Krämpfe. Der hinzugerufene Arzt stellte fest, daß die Kinder nach dem Genuß von Milch erkrankt seien. Darauf veranlaßte der Arzt, wie Dr. Stödtner in der Zeitschr. f. Fleisch u. Milch berichtet, daß ein noch vorhandener Rest der Milch in dem Chemischen Staatslaboratorium untersucht wurde. Es wurde festgestellt, daß die Milch einen hohen Wassergehalt habe und daß man ihr, um ihr das gelbliche Aussehen der Vollmilch zu geben, Zuckerkulör zugesetzt hatte. Darauf wurde eine Untersuchung gegen den Milchhändler, der die Milch geliefert hatte, eingeleitet, und es wurde konstatiert, daß er die Verfälschung der Milch vorgenommen hatte, daß sein Bruder, der bei ihm als Knecht tätig ist, ihm beihilfe geleistet hat, und daß sein Dienstmädchen die Zuckerkulör auf die Anordnung des Milchhändlers von einem Drogisten geholt hat. Alle drei Personen wurden daher auf Grund des Nahrungsmittelgesetzes angeklagt. Der Händler gibt die Verfälschung zu, behauptet aber, daß er seine Pantschereien nur dann vorgenommen habe, wenn er nicht genügend Milch oder Rahm gehabt habe, um der Nachfrage seiner Kundschaft entsprechen zu können. Durch die Beweisaufnahme wird jedoch festgestellt, daß er täglich sein Milchquantum in der angegebenen Weise dergrößert und verfälscht hat. Das Gericht verurteilt den Angeklagten, der außerdem schon vorbestraft ist, zu einer Gefängnisstrafe von einem Monat und verfügt mit der Begründung, daß das Publikum einen Anspruch darauf habe, daß solche Urteile bekannt werden, die Veröffentlichung des Urteilstenors auf Kosten des Angeklagten in dem „Hamburger Fremdenblatt". Der Knecht wird zu einer Geldstrafe von 10 M. oder einer zweitägigen Gefängnisstrafe verurteilt. Dagegen spricht das Gericht das Dienstmädchen frei; denn dieses hat nur die Kulör auf Befehl des Herrn geholt, ohne sich an der Fälschung zu beteiligen.

Schweiz.

* **Ein Milchwirtschaftstag.** Der Vorstand des Schweizer Milchwirtschaftlichen Vereins ladet zu einer Versammlung ein, die am 25. und 26. April d. J. zu Gohau im Kanton St. Gallen tagen soll. Als Verhandlungsgegenstände sind vorläufig in Aussicht genommen: der Einfluß von Kunstdünger und Kraftfutter auf die Emmentaler-

Digitized by Google

käserei; Untersuchungen über Lab und über Käsegärung; die Säurebestimmung im Dienst der Käserei; schleimige Gärung der im frischen Käs enthaltenen Molke. An die Verhandlungen des ersten Tags soll sich ein Ausflug zu den bedeutendsten Käsereien der Ostschweiz anschließen. Schweiz. Milch-Ztg.

Schweden.

Glasweiser Milchausschank durch Automaten. Bei der großen Verbreitung, die die Anti-Alkoholbewegung in weiten Volkskreisen in der letzten Zeit gefunden hat, und die nicht zum wenigsten der Mitarbeit der Frauen zuzuschreiben ist, drängt sich immer gebieterischer die Frage auf: „Wie kann dem Durstigen, der gewohnt ist, das Wirtshaus aufzusuchen, um seinen Durst zu stillen, ein Ersatz geboten werden?“ Diese Frage hat eine Frau zu lösen versucht. Eine Schwedin Valborg Ulrich hat in ihrem Vaterlande die Automaten mit warmer Milch eingeführt.

Der erste dieser Automaten wurde in Stockholm im Jahre 1902 auf einem der großen Marktplätze aufgestellt, und heute sind nicht nur in Stockholm, sondern auch in anderen Städten Schwedens und Finnlands solche Automaten zu finden, die in sehr kurzer Zeit eine außerordentliche Beliebtheit gewonnen haben. So wurden beispielsweise aus zwei Automaten in 45 Tagen 18 000 Becher warmer Milch entnommen. Ein solcher Automat ist ein Holzkasten, etwa drei Fuß breit und tief und sechs Fuß hoch. An der vorderen Seite befinden sich außer dem Schlitz zur Aufnahme des Geldstücks zwei Knöpfe, die mit zwei Röhren in Verbindung stehen, und zwei angekettete Becher. Hinter einem kleinen Glasfensterchen vorsichtigen Zahlen, wieviel Becher Milch der Apparat noch enthält. Im Innern befindet sich ein großer Wasserkasten, in den der Milchkasten gestellt wird. Das Wasser wird durch eine regulierte Gasflamme auf ungefähr 75 Grad Celsius erhitzt. Nach Hineinwerfen der Münze — der Apparat ist so konstruiert, daß er alles andere als die vorgeschriebene Münze zurückgibt — kommt zuerst heißes Wasser zum Reinigen des Bechers und erst dann die warme Milch. Eine Kontrollmaschine verzeichnet, wieviel Becher Milch ausgeschenkt worden sind, und eine andere Vorrichtung schließt den Apparat, wenn keine Milch mehr darin ist. Die Ausgaben werden durch die Einnahmen ungefähr gedeckt, nur die Anschaffung der Automaten, deren jeder etwa 1300 M. kostet, muß zur Verfügung gestellt werden.

Hier bietet sich eine Gelegenheit für alle bestehenden Frauen, die, ohne sich bei der sozialen Hilfsarbeit beteiligen zu können oder zu wollen, doch ihr Scherflein zu nützlichen öffentlichen Einrichtungen beitragen möchten. Die Einführung dieser Automaten würde auch in Deutschland segensreich wirken, viele Männer vom Wirtshausbesuch zurückhalten und mancher armen Frau und manchem Kinde für wenig Pfennige eine Stärkung geben. Besonders im Winter würde die Aufstellung solcher Automaten von Wert für alle sein, die gezwungen sind, sich im Freien aufzuhalten. So hat man z. B. in Schweden die Beobachtung gemacht, daß besonders die Droschkenkutscher die Milchautomaten fleißig benutzt haben.

Die Reformarbeit besteht nicht nur darin, wie viele irrtümlich glauben, in Wort und Schrift gegen bestehende Mißstände aufzutreten, sondern viel ansschlußvoller ist es, praktisch vorzubeugen.

Maschinen und Geräte.

* **Eduard Ahlborn**, Hildesheim, Maschinen- und Blechwarenfabrik, Stanzwerke. Haupt-Katalog über Molkereimaschinen und Molkereigeräte. Fabrik: Hildesheim, Prov. Hannover; Zweighaus: Danzig, Milchkannengasse 20. Ausgabe vom 1. Januar 1905.

Preisverzeichnisse, wie dieses, verkörpern ein Stück Geschichte der Milchwirtschaft. Eduard Ahlborn war einer der Ersten, die sich geschäftlich darauf einrichteten, die deutsche Milchwirtschaft mit Maschinen, Geräten und anderen technischen Bedarfsgegenständen auszurüsten. So läßt ein Vergleich des Preisverzeichnisses der Firma vom Jahre 1876 mit dem gegenwärtigen nicht nur den Aufschwung erkennen, den das Geschäft der Firma in den 28 Jahren genommen hat, sondern spiegelt auch die gleichzeitige Entwicklung der deutschen Milchwirtschaft wieder. Jenes ein Heft von 64 Seiten im Format von 13,5×21,5, dieses von 140 Seiten im Format von 19×26,5 cm, damals mit 107, jetzt mit mehr als 550 Abbildungen, welche die Vermehrung, Vermannigfaltigung und Vervollkommnung der mechanischen Hilfsmittel der Milchwirtschaft. zugleich aber auch die Firma allen in ihr Fach schlagenden Anforderungen der Gegenwart gewachsen zeigen. Auch die heut wie damals auf der Höhe der Zeit stehende Ausstattung der Verzeichnisse kennzeichnet die Fortschritte, die auf einem anderen Gebiete, auf dem der Buchdruckerkunst, gemacht worden sind. Vornehm, geschmackvoll und gediegen, wie das neue Verzeichnis auftritt, wird es in allen Fachkreisen gern gesehen, überall gern zur Hand genommen werden. Bliebe eins zu wünschen, so wäre es, die Drahtheftung durch Fadenheftung ersetzt zu sehen.

Möge es der eifrigen Firma beschieden sein, auch fernerhin erfolgreich mitzuwirken an dem Ausbau, an der Förderung, an der Veredelung des Molkereigewerbs! B. Martiny.

Ueber Versuche mit dem Handseparator Alfa-Viola, Marke V, berichtet du Roi, Direktor des Milchwirtschaftlichen Instituts Preußlau im Landbote 1905, S. 75 ff.

Die stündliche Leistung der kleinen Maschine betrug 80,14 bis 83,96 kg bei einem Verhältnis von Rahm zu Magermilch von 1 : 4,49 bis 1 : 6,10 und einem Fettgehalt der Magermilch von 0,10 bis 0,12 Proz.

Der Versuchsansteller betont mit Recht, daß der Fettgehalt der Magermilch ausschließlich nach dem gewichtsanalytischen Verfahren von Gottlieb-Röse festgestellt worden sei.

Bei Feststellung der Entrahmungsschärfe wendet der Versuchsansteller grundsätzlich nur die Gewichtsanalyse an, weil diese zweifellos die zuverlässigsten Ergebnisse liefert, denen gegenüber bei den sogenannten Schnellverfahren in der Regel Zahlen gefunden werden, die um einige hundertstel Prozent zu niedrig ausfallen.

Wir können uns dem Wunsche des Berichterstatters nur anschließen, daß allgemein bei der Prüfung von Centrifugen dieser Umstand berücksichtigt werde, damit bessere Uebereinstimmung in der Beder Entrahmungsschärfe gewonnen werden könne.

Der Vers. folgert aus seinen Versuchen, daß der Separator Vorzügliches leistet, und zwar ebensowohl was die stündlich zu entrahmende Milchmenge anlangt, wie auch hinsichtlich der Entrahmungsschärfe, die durchaus allen billigen Anforderungen, die man an eine scharf entrahmende Milchcentrifuge stellen muß, genügte.

Beobachtungen, Versuche, Erfindungen.

* **Formalin zu Butter-Frischerhaltung ungeeignet.** Vor kurzem war im Kühlhaus in Wien Butter eingelagert worden, die man dadurch frisch erhalten wollte, daß man das Einschlag-Pergamentpapier in Formalin getaucht hatte. Nach einiger Zeit hatte die Butter durchaus einen unangenehmen Geschmack angenommen, der sie für einzelne Personen ungenießbar machte.

Oesterr. landw. Wochenbl.

* **Gärungserregende Enzyme in der Kuhmilch.** Professor Dr. Julius Stoklasa veröffentlichte in Heft 11 der Zeitschrift für das landwirtschaftliche Versuchswesen eine Arbeit über die Abscheidung ungeformter Gärungserreger (Enzyme) aus Kuhmilch. Mit Hilfe von Aether und Alkohol fällte der Gelehrte die Roh-Enzyme der Milch aus, welche unter besonderen Versuchsmaßregeln getrocknet und keimfrei aufbewahrt wurden. In diesen Roh-Enzymen ist auch eins — eine Zymase — enthalten, welches Milchzucker in Milchsäure, Kohlensäure, Alkohol, Essigsäure und geringe Mengen Buttersäure spaltet.

Vom Uebergang des Nahrungsfetts in die Milch. Von S. Gogitidse. Vers. suchte festzustellen, ob die Einführung fremder Fette in den Organismus die Zusammensetzung des Milchfetts beeinflußt, und zweitens die Frage nach der Herkunft des gesamten Milchfetts zu entscheiden. Vers. hat sich in vorliegender Arbeit vorerst mit dem ersten Teil der gestellten Aufgabe beschäftigt und sich hierbei zunächst nur allein auf die Bestimmung der Jodzahl der Fette beschränkt. Zur Verfütterung der Tiere wählte Vers. Leinöl, welches sich unter allen Fetten durch die höchste Jodzahl auszeichnet und so in scharfem Gegensatz zu den Tierfetten steht. Die Fütterung der Tiere wurde derartig ausgeführt, daß dieselben außer dem gewöhnlichen Futter täglich 50 bis 100 g Leinöl erhielten. Mehrere Tage, nachdem die Jodzahl des Milchfetts ihren höchsten Wert erreicht, wurde mit der Oelfütterung, die im Durchschnitt gegen zehn Tage währte, aufgehört. Das Milchfett wurde für die Analysen nach der Methode von Hoppe-Seuler gewonnen, indem ein bestimmtes Volumen Milch, nachdem demselben etwa $^1/_{10}$ Volumen starker Kalilauge zugesetzt worden, lange und kräftig mit 4 Volumen Aether in einem Scheidetrichter geschüttelt wurde. Die Versuche wurden an Schafen und Hunden ausgeführt. Die erhaltenen Resultate sind vom Vers. in Tabellen und Kurven übersichtlich zusammengestellt. Aus denselben ist zu ersehen, daß bei allen Versuchen die Jodzahl des Milchfetts verhältnismäßig schnell nach Beginn der Leinölfütterung in die Höhe geht. Während der Fütterung hält sich die Jodzahl auf einer gewissen, übrigens ziemlich unbeständigen Höhe, um nach dem Aussetzen der Fütterung verhältnismäßig langsam und stufenmäßig zu fallen. Man ist hiernach also veranlaßt, das Auftreten von ungesättigten Säuren höherer Reihe in der Milch anzunehmen. Solche Säuren, die Leinöl- und Linolensäure, sind im Verhältnis von 85 bis 90 Proz. im Leinöl enthalten, und es ist unzweifelhaft, daß eben diese an und für sich oder in Form von Glyceriden in die Milch übergingen und das scharf ausgesprochene

Digitized by Google

Steigen der Jodzahl des Milchfetts bedingten. Vergleicht man die Ergebnisse der Analysen des Milchfetts und des Depotfetts während des Höhepunkts der Oelfütterung, so sieht man, daß das Milchfett sich viel schneller mit dem Nahrungsfette (Leinöl) sättigt als das Depotfett. Hieraus muß man schließen, daß das Nahrungsfett auf zweierlei Wegen in die Milch übertritt: erstens durch die Fettdepots und zweitens unmittelbar, ohne vorherige Ablagerung in den Depots, wobei quantitativ der unmittelbare Uebergang des Nahrungsfetts in die Milch vorherrscht. Verf. erwähnt noch zum Schluß, daß die Laktation unter Einwirkung der Leinölfütterung schwächer wird, eine Tatsache, die bisher noch unaufgeklärt ist. (Zeitschr. Biologie 1904, [N. F.] 27, 353 bis 371, d. Zeitschr. f. Unters. d. Nahr.- u. Genußmittel 1904, S. 30.)

Vorgehen gegen die Rindertuberkulose in Frankreich und in Finnland. Durch die Ausführungsbestimmungen vom 6. Oktober 1904 zum Gesetz über den „Code rural" ist vorgeschrieben worden (§ 42), daß diejenigen Tiere zu töten sind, die die klinischen Merkmale der Tuberkulose zeigen. Die Anordnung zur Tötung erfolgt durch den Maire auf die gutachtliche Erklärung des beamteten Tierarztes.

Die Zeitschrift für Fleisch- u. Milchhygiene berichtet ferner:

Nach § 23 der Zusatzbestimmungen zu der Verordnung vom 15./28. Januar 1904, betr. Maßregeln gegen ansteckende Krankheiten der Haustiere in Finnland müssen mit allgemeiner und mit Eutertuberkulose behaftete Rinder sofort getötet und die übrigen tuberkulösen Tiere mit einem dauerhaften Kennzeichen versehen werden.

Handel und Verkehr.

Wochenbericht vom Buttermarkt. Berlin, 28. Januar 1905. Der Markt hat sich in der Berichtswoche allenthalben befestigt. Es konnten höhere Preise erzielt werden und Berlin hat seine Notierung Mittwoch um 2 M., heute um weitere 2 M. erhöht.

Auch der Hamburger Markt verfügt über keine Vorräte und meldet freundlichere Stimmung des Marktes.

Berlin notiert 4 M. höher, Hamburg 1 M. höher.

Marktberichte.

Abrechnungspreise zwischen Molkereien und Butterhändlern. Eigenbericht der Molkerei-Zeitung Berlin. Berlin, 28. Januar 1905. Im Großhandel an die Molkereien für feine Butter wirklich bezahlte Preise. Reines Buttergewicht, frei in Berlin oder Hamburg, also nach Abzug der Fracht reines Geld:

Berlin	**bis 116 Mk.**
Hamburg	**„ 112 „**

Berlin, 28. Januar 1905. **Butterbericht der Firma C. F. Wienstruck, SW., Leipzigerstr. 82, und W., Kronenstr. 32.**

Der Buttermarkt zeigte in dieser Woche ein freundlicheres Gesicht, doch ist immerhin feinste Ware genügend vorhanden. Dagegen fehlt mittlere und namentlich billigere Ware, weil solche im Inlande in kaum nennenswerter Weise produziert wird, und vom Ausland Zufuhren ausbleiben. In diesen Gattungen ist der Markt deshalb als fest zu bezeichnen.

Telegramme der Molkerei-Zeitung Berlin.

Berlin, den 28. Januar 1905. Preisfeststellung der von der ständigen Deputation gewählten Notierungs-Kommission. Mitgeteilt von der Firma C. F. Wienstruck, Berlin, Leipzigerstr. 82. Durchschnittspreise für die Woche vom 22. bis 28. Januar 1905.

			25. Januar	28. Januar
Hof- u. Genossensch.-Butter:		Ia per 50 kg M.	113—117	115—119
do.	do.	IIa „ „ „	110—114	110—115
do.	do.	IIIa „ „ „	105—110	108—110
do.	do.	Abfallende „ „	106	105—107
		Tendenz:	**Fest.**	**Flau.**

Hamburg, Grimm, den 27. Januar 1905. (Butter-Bericht von Ahlmann u. Boysen.) Notierung der Notierungs-Kommission der am Butterhandel beteiligten Firmen zu Hamburg. In Hamburg höchstbezahlte Brutto-Preise: I. Klasse M. 110—118, II. Klasse M. 105—108 pr. 50 kg. Netto reine Tara.

Unser Buttermarkt lag in dieser Woche eine Kleinigkeit fester als vorher, weil die Zufuhren deutscher Ware anhaltend klein bleiben, von fremder Butter dagegen fast nichts herankommt. Die angekommene Ware räumte sich zu unveränderten Preisen. Unsere Notierung wurde um 1 M. erhöht, wogegen Kopenhagen unverändert notierte.

Tendenz: Unverändert.

Ferner Privat-Notierungen: Fehlerhafte und ältere Butter pr. 50 kg M. 90—95. Schleswig-Holsteinische und ähnliche frische Bauer-Butter M. ——. Russische, Sibir. und Livländ. Winterbutter (verzollt) M. 100—106, Galizische (verzollt) M. ——. Finnländische Winter-Butter (verzollt) M. — bis —. Amerikanische (verzollt) M. ——.

Butternotierungen in Kopenhagen. Den 26. Januar 1905. Butter: 1. Klasse 90—93 Kr. (1 Kr. = 112,5 Pf.). Tendenz: Fest.

Berlin, 26. Jan. 1905. Amtlicher Marktbericht der städtischen Markthallen-Direktion über den Großhandel in der Central-Markthalle. **Butter.** Preise franko Berlin einschließlich Provision. Für 50 kg Ia M. 114—117, IIa M. 110—114, Abfallende M. 100—105.

Käse. Import. Emmenthaler Ia p. 50 kg 85—90 M., dito IIa M. 60—80, import. Glarner Kräuterkäse M. 60——, import. Holl. Gouda Ia M. 80—85, import. Holl. Gouda IIa M. ——, import. Edamer M. 80——, import. Camembert per Dtzd. M. 7,50, import. Gervais M. —, import., Neufchatel per 100 Stück M. 20, import. Roquefort sur choix Ia per 50 kg M. 130—140, import. Parmesan, 3-4 jährig, M. ——, dito, 2—3 jährig M. 80—85, import. Chester-Viktoria M. 115—125, dito Cheshire M. 80—85, Gorgonzola per 50 kg M. 90—100. Steppenkäse M. —. **Inländische.** Westpr. Schweizer-Käse Ia per 50 kg M. ——, Neufchatel, do. per 100 Stück M. ——, Holländer, rheinisch, Ia per 50 kg M. ——, Edamer Ia M. ——, Limburger Alpenkäse in Pergament M. ——, Tilsiter Käse, fette Ia M. 58—60, Tilsiter Käse IIa, halbfette M. 45—50, Harzer per Kiste, 100 Stück, M. 2,10—2,30, IIa — — —, Soldiner per Schock M. 6,00, Schloßkäse per Dutzend M. ——, Camembert, große I (H. Prinz), per Dtzd. M. 6,00, do. II, per Dtzd. M. 4,40, Kaiserkäse (H. Prinz) M. 2,40, Kronenkäse M. ——, Frühstückskäse per 50 Stück M. 3,75 (H. Prinz). Deutscher Gervais Dutzend M. 2,20. Briekäse, Orig.-Packung, per $\frac{1}{2}$ kg M. 0,80.

Butter-Notierungen der Landwirtschaftskammer für die Provinz Schleswig-Holstein. Butter-Auktionen des Ost-Holsteinischen Meierei-Verbandes.

Hamburg, den 25. Januar 1905.

1. Klasse 9 Drittel zu 115, 3 Drittel zu $114\frac{1}{2}$, 2 Drittel zu $113\frac{1}{2}$, 32 Drittel zu 113, 8 Drittel zu $112\frac{1}{2}$, 26 Drittel zu 112, 15 Drittel zu $111\frac{1}{2}$, 22 Drittel zu 111, 9 Drittel zu $110\frac{1}{2}$, 10 Drittel zu 110, 10 Drittel zu $109\frac{1}{2}$ M. Zusammen 1. Klasse 146 Drittel zu 111,90 M. im Durchschnitt. 2. Klasse 15 Drittel zu 108,47 M.

Die sämtlichen Auktionskosten betragen $1\frac{1}{2}$ Proc. des Erlöses und die Fracht bis Altona Bahnhof.

Jeder Produzent in Schleswig-Holstein ist berechtigt, die Auktionen zu beschicken. Der Vorstand des Ostholst. Meierei-Verbandes.

Hamburg, den 25. Januar 1905. (Schweizer und Tilsiter Käse.) Bericht von Ernst Philip Nachf., Hamburg, Käsekommissionsgeschäft.

Marktlage unverändert.

Preise beim Verkauf an Großhändler: Westpr. Schweizerkäse, Weideware prima 68—70 M., sekunda 56—62, tertia nominell. Tilsiter Vollfettkäse prima 57—— M., sekunda 52—55 M., tertia nominell. Halbfette prima 39—40 M., sekunda 32—35 M. Magerkäse 16—22 M.

Halle a. S., den 26. Januar 1905. (Bericht von Gebr. Rößler.) Die festere Stimmung, welche sich Anfang voriger Woche bemerkbar machte, flaute Ende der Woche merklich ab, so daß die Preise den auswärtigen Angeboten entsprechend ermäßigt werden mußten. Seit Montag hat sich das Geschäft wieder gebessert. Die billigsten Offerten scheinen zurückgezogen zu sein, doch liegt zu einer Erhöhung der Preise vorläufig noch kein Grund vor.

Ausgesucht feinste gesalzene Molkereibutter	108—112	M.
I „	104—107	„
II „	102—103	„

in Tonnen von 100 Pfd. und Kübeln von 50 Pfd.

Königsberg i. Pr., 26. Januar 1905. (Butterbericht von Güßling, Ebhardt u. Co.) Das Geschäft zeigt im wesentlichen keine Veränderung, die Zufuhren lassen sich zu unveränderten Preisen schlank räumen.

Wir zahlen heute für feinstes Produkt 100—108 M. für 100 Pfd. netto hier. Fehlerhafte Ware verrechnen wir nach Verkauf.

Kempten. Butternotierung der Butter-Engros-Händler u. -Produzenten der Stadt Kempten im Allgäu, mitgeteilt von der Firma Albert Rinker, Käse und Butter en gros, Kempten i. Allg.

Engros-Einkaufspreise der Allgäuer Händler auf den Sennereien des Allgäus.

Mittwoch, den 25. Januar 1905

Süßrahmbutter	**94**	**M. für den Centner,**
Sennbutter	**91**	**„ „ „ „**

Außerdem wurden je nach Qualität 5—7 Pf. Ueberpreise bezahlt.

Tendenz: Mäßige Nachfrage.

Hamburg, 24. Januar 1905. (Bericht von Cölle u. Ellemann.) Kraftfuttermittel: Die lebhafte Nachfrage hielt auch in der letzten Woche an und fanden größere Umsätze statt. Für Baumwollsaatmehl lauteten die Forderungen wieder etwas höher und auch die übrigen Artikel wurden etwas höher gehalten.

Erdnußkuchen 131—145 M., Kokoskuchen 118—135 M., Amerik. Baumwollsaatkuchen und -Mehl 120—125 M., Sesamkuchen 110—134 M., Rapskuchen aus inländischer Saat 112—126 M., Palmkernkuchen 111—113 M., Leinkuchen 136—139 M., Amerik. Maisölkuchen 120—125 M. für 1000 kg ab hier.

Schweine- und Ferkelmarkt. (Amtlicher Marktbericht vom Magerviehhof in Friedrichsfelde.) Mittwoch, den 25. Januar 1905. Es standen zum Verkauf: 4354 Schweine, 1052 Ferkel.

Verlauf des Marktes: Reges Geschäft. Preise steigend.

Im Engroshandel wurden gezahlt für: Läuferschweine, 3—5 Monate alt 25—36 M.; 6—7 Monate alt 37—50 M. für 1 Stück. Ferkel, mindestens 8 Wochen alt 12—20 M.; unter 8 Wochen alt 10—11 M. für 1 Stück.

Die Direktion des Magerviehhofes.

Städtischer Centralviehhof. Berlin, 21. Januar 1905. Zum Verkauf standen: 5342 Rinder, 1218 Kälber, 9388 Schafe, 10923 Schweine.

Bezahlt wurden für 100 Pfund oder 50 kg Schlachtgewicht in Mark (bezw. für 1 Pfund in Pfg.): Für Rinder: Ochsen: 1. vollfleischig, ausgemästet, höchsten Schlachtwerts, höchstens 7 Jahre alt 70—74; 2. junge fleischige, nicht ausgemästete und ältere ausgemästete 63—69; 3. mäßig genährte junge und gut genährte ältere 61—62; 4. gering genährte jeden Alters 56—60. — Bullen: 1. vollfleischige höchsten Schlachtwerts 66—70; 2. mäßig genährte jüngere und gut genährte ältere 62—65; 3. gering genährte 56—60; — Färsen und Kühe: 1. a) vollfleischige, ausgemästete Färsen höchsten Schlachtwerts ——; b) vollfleischige, ausgemästete Kühe höchsten Schlachtwerts, höchstens 7 Jahre alt 58—60; 2. ältere, ausgemästete Kühe und wenig gut entwickelte jüngere 54—56; 3. mäßig genährte Färsen und Kühe 49—54; 4. gering genährte Kühe und Färsen 44—48. — Kälber: 1. feinste Mastkälber (Vollmilchmast) und beste Saugkälber 82—86; 2. mittlere Mastkälber und gute Saugkälber 72—78; 3. geringe Saugkälber 53—62; 4. ältere gering genährte Kälber (Fresser) 52—59. — Schafe: 1. Mastlämmer und jüngere Masthammel 68—70; 2. ältere Masthammel 61—66; 3. mäßig genährte Hammel und Schafe (Merzschafe) 52—57; 4. Holsteiner Niederungsschafe (Lebendgewicht) ——. — Schweine: Man zahlte für 100 Pfd. (mit 20 pCt. Tara): vollfleischige, kernige Schweine feinerer Rassen und deren Kreuzungen, höchstens $1\frac{1}{4}$ Jahr alt, 220—280 Pfund schwer, 54—55; schwere, 280 Pfd. und darüber (Käser) ——; fleischige Schweine 51—53; gering entwickelte 48—50; Sauen 50—51 M.

Verlauf und Tendenz des Marktes:

Das Rindergeschäft wickelte sich ruhig ab, es bleibt ein gut Teil unverkauft. — Der Kälberhandel verlief ruhig. — Bei Schafen war der Geschäftsgang ruhig. — Der Schweinemarkt verlief ruhig und wird voraussichtlich geräumt.

In Hamburg wurden bezahlt: für beste Ochsen 69—71 M., junge fette Kühe 61—63 M., beste, reine Schweine mit 20 Proc. Tara 54,50—55 M., Kälber I. Qualität 83—87,50 M., Doppellender 99—106 M.

Digitized by Google

Versuchsstation für Molkereiwesen Kiel.

Versand von Reinkulturen für die Ansäuerung des Rahmes. Ausbildung von Molkereipersonal.

Professor Dr. H. Weigmann.

Stellen-Angebote.

Gesucht zum 1. April in der Bereitung von Flaschen-, Säuglings- und Dauermilch zuverl. erfahr., selbständig, gut empfohlener

Meier

a. e. Gut in d. Nähe einer Großstadt. Erfahr. in der Behandlung sämtlicher Apparate und Bedienung eines Motors u. e. elektr. Beleuchtung. Gehalt nach Uebereinkunft. Zeugnis-Abschrift. sowie Lebenslauf erbet. sub **H. K. 5094** an **Rudolf Mosse, Berlin SW.**

Wir suchen spätestens zum 1. März einen tüchtigen

Molkerei-Verwalter

und einen **Gehilfen.**

Molkerei-Genossenschaft Löningen, e. G. m. u. H., Löningen in Oldenburg.

Stellen-Gesuche.

Meierei,

firm in der Herstellung französischer Weichkäse, sucht für 1. Februar passende Stelle. Zuschriften erbeten unter **M. L.** an die Exped. dies. Ztg.

Ich suche für meinen Sohn, 17 Jahre alt, Stelle als

Molkerei-Lehrling.

Sterilisier-Anstalt bevorzugt.

Gefl. Offerten sub W. S. an die Expedition dieser Ztg.

Reiterer Meier,

in allen Zweigen der Milch- u. Vieh-wirtschaft erfahren, 5 Jahre im Fachsucht Stellung zum 1. 4. 05, wo Verheiratung gestattet, als Verwalter oder Gutsmeier. Offerten erbittet

Wilh. Wolff, Gutsmeier, **Striesdorf** b. Lauge i. W.

Junger Mann,

18½ Jahr alt, der bereits 3½ Jahr als Schreiber tätig ist, sucht Stellung als Meiereilehrling ꝛc.

Gefl. Offerten unter **M. 86** an die Exped. dies. Blattes erbeten.

Strebsamer Fachmann,

8 Jahre praktisch beim Fach, eine Molkereischule von ½ jähriger Dauer mit bestem Erfolge absolviert und somit im Praktischen wie im Theoretischen durchaus gründlich vertraut, sucht bis zum 1. April oder auch später dauernde selbständige Stellung. Offerten erbittet

B. Baecke, Ludau, Lausitz.

Ein praktisch und theoretisch gebildeter, langjähriger, lautionsfähiger

Molkerei-Verwalter,

welcher befähigt ist, jeden Molkereibetrieb zu leiten, sucht Stellung bei bescheidenen Ansprüchen. Vorzügliche Zeugnisse und Empfehlungen stehen zur Seite.

Gefl. Offerten sub **V. M. 105** an die Exped. dies. Blattes erbeten.

Vermischte Anzeigen.

Für Molkereien.

Größeres Milchgeschäft Rheinlands i. b. 4:1 auf Jahresabschluß 1000 bis 3000 Liter guter, haltbarer

Vollmilch.

Anfang der Lieferung nach Uebereinkunft. Beste, langjährige Referenzen.

Gefl. Offerten mit Preisangabe befördert die Exped. d. Ztg. sub **2434.**

Ein holländisches Geschäft

wünscht die Adressen von

Fabrikanten von Säemaschinen,

welche mit kombinierten Löffel- und Schaufel-System arbeiten. Offerten unter **R. S. Afg. Annoncen-Exped. D. J. Alta, Amsterdam** (Holland).

Geld sof. a. jed. i. jed. Höhe auf Schuldscheine, Bürgschaften, Wechsel, Police, Hypotheken, Kaution, Ratenzahl. **Joh. Teichmann,** St.-Goethen, Nordhausen.

Eine **Butter- u. Eier-Großhandlung am Mittelrhein** sucht für das Jahr 1905 noch einige Jahresabschlüsse in **prima frischer, ungefalzener**

Centrifugen-Süssrahmbutter.

Prima Referenzen zu Diensten. Gefl. Offerl. unter **2431** an die Expedition dieser Zeitung.

Molkereibutter

sucht zu kaufen

auch auf Abschluß

R. Haibt, Mannheim.

Gust. Schultze & Sohn,

Berlin C., Gertraudten-Strasse 22.

Butter-Grosshandlung.

Gebrüder Groh,

Hoflieferanten,

BERLIN O., Blumenstr. 70,

Buttergrosshandlung.

23 eigene Detail-Geschäfte.

Ständige Abnehmer für feine Molkereibutter zu höchsten Tagespreisen bei wöchentlicher Abrechnung und Kasse.

Jahres-Abschluss erwünscht.

GEBR. ROESSLER,

Butterabsatzstelle von Molkereien der Provinz Sachsen und der angrenzenden Staaten.

HALLE a. S.,

Freiimfelderstr. 8. Fernspr. No. 858.

Kehle & Burkhart,

Butter en gros

BERLIN SO.,

Neanderstr. 4 (Neanderhof).

Kaufe jedes Quantum

feine Butter

zu den **höchsten Preisen** gegen **sofortige Kasse.**

R. Schröter,

Berlin SO. 16,

Adalbert-Straße Nr. 58.

Harzkäse
Bauernkäse
Stangenkäse
Hopfenkäse

empfiehlt zu billigsten Tagespreisen

Rudolf Henze, Herfum i. Hann. 13.

Echt. Pergamentpapier

1a. weiß, gar. rein, in Rollen und Bogen beliebiger Größe, auf Wunsch mit sauber Druck, liefert die

Pergamentpapier-Fabrik Ratingen bei Düsseldorf.

Butterkartons

in jeder Größe, sowie **alle anderen Kartons** liefert aus gutem Lederpappe franko

S. Ullmann, Wiesenthal b. Taschendorf i. S., Lederpappen- u. Kartonfabrik.

Butter.

Kaufe von Molkereien jeden Posten Butter gegen sofortige Cassa. Jahresabschluss erwünscht. Gefl. Offerten erbeten unter N. 30 Rudolf Mosse, Posen.

Separator-Schnüre,

9 mm stark, gut imprägniert, in allen Dimensionen liefert als Spezialität die **Hanf- und Baumwollseilerei von H. Löffler, Bergedorf** bei Hamburg.

Anlagen

für Flaschen- und Kindermilch nebst Kindermilchrezepten liefert als langjährige Spezialität Theodor Timpe, Magdeburg.

Blei-Plomben

und Plombierzangen zum Kontrollverschluss von Milchkannen, Kisten, Säcken etc. empfehlen billigst

J. A. Galette & Co., Offenbach a. M.

Einmal gebrauchte

Buttertonnen

ca. 100 Pfund Inhalt, fest verbottchert und sauber gereinigt, liefert **sofort**

per Stück 55, 60 und 65 Pfg.,

bei grösserer Abnahme oder Jahresabschluss entsprechende Ermässigung oder Rabatt.

O. Thonack, Böttchermeister, **Berlin SO. 36,** Harzerstr. 32.

Fernspr. Amt IV, No. 9127.

Ein

gewaltiger Fortschritt

ist das

neue Modell 5

des

Teutonia-Centrifugal-Milch-Separators.

Verlangen Sie Prospekte und Offerte

Märk. Maschinenbau-Anstalt „Teutonia", Frankfurt, Oder. 54.

Tremser Eisenwerk

Koch & Co., Lübeck 6.

Eisenblech-Stanz- und Emaillier-Werk.

Fabrik von rohen, verzinnten und emaillierten Eisenblechwaaren.

Molkerei-Geräthe

aus bestem Stahlblech angefertigt und **dreimal im Vollbade** verzinnt, in neuesten, erprobtesten Konstruktionen.

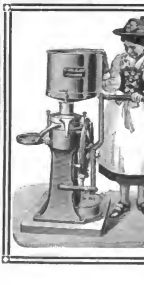
Spezialität: Milchdichte u. diebessichere sowie auch nahtlose

Transportkannen aller Art.

Original-Muster stets zur Verfügung.

Lieferung, auch des größten Quantums in kürzester Zeit.

Illustrirte Preisliste gratis und franco.



Größere Landwirte

kaufen vorteilhaft den neuen potenzierten

„Lanz"-Separator

mit Kehleinlauf.

Derselbe wird mit Leistungen von 250, 350 und 450 Liter geliefert.

Regenerer Antrieb, bequemes Arbeiten, nicht ermüdend, da **kein Stoßen** möglich. **Regenerer Einlaufkehle** der Milch und größter Rahmlöchelbehälter. Kein Stückel, keine Magd mit ihrer mehr eine größere Centrifuge drehen. Rührers durch

HEINRICH LANZ in MANNHEIM

oder deren Vertretern und Filialen.

Digitized by Google

Grössere Molkereien

welche unserem neuen Verfahren zur kontinuierlichen Eintrocknung von Milch mittelst unseres

Patent „Perfect Exsiccator"

zwecks Erlangung einer vorteilhaften Magermilchverwertung, Interesse entgegenbringen, werden höflichst gebeten, sich mit uns in Verbindung zu setzen, da wir

die ersten Anlagen

in Deutschland in Mai–Juni unter sehr koulanten und günstigen Bedingungen in Betrieb zu setzen beabsichtigen.
Jede nähere Auskunft erteilen wir bereitwilligst.

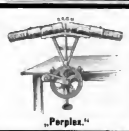
Burmeister & Wain, Maschinen- und Schiffsbau-Akt.-Ges.

Berlin SW., Enckeplatz 6.

Alleinige Fabrikanten der „Perfect Exsiccatoren".

Diese Bekanntmachung erscheint nur 3 Mal.

Hermann Jordan, *Molkerei-Maschinenfabrik*,
BERLIN SO., **jetzt** *Michaelkirchstr. 21*,
empfiehlt
Milch-Centrifugen „Siegena", Vertikale Röhren-Milchkühler,
„Victoria" - Buttermaschinen, „Rhenania"-Butterkneter,
Transportkannen, Melk-Eimer, Mess-Eimer, Rahmstangen, Siebe etc. etc.



„Perplex."

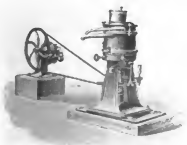
Prämiiert mit der grossen silbernen Medaille.

Der beste
Milchfettbestimmungs-Apparat
ist heute:
„Matador".

Leichte und schnelle Inbetriebsetzung.
Absolute Betriebssicherheit. (Die sich bewegende Trommel befindet sich in einem feststehenden Gussmantel.)
Niederste Konstruktion (17—18 cm).
Höchste Tourenzahl bei längster Auslaufgeschwindigkeit.
Einfachste, stabile Konstruktion.

Man verlange Listen über Milchuntersuchungsapparate, Butyrometer und sämtliche Molkereibedarfsartikel.
PAUL FUNKE & Co., Berlin N. 4, Chaussee-Strasse 2d.

In unserem neuen



Germania-Separator

Modell 1905

bieten wir eine unübertroffene Entrahmungsmaschine.

Sämtliche Molkerei-Maschinen u. Apparate! Einrichtung kompletter Molkereien!

Glänzende Ergebnisse! **Glänzende Zeugnisse!**

Flensburger Eisenwerk Akt.-Ges., Flensburg.

Molkerei-Wagen-Fabrik

Heinr. Heine Söhne in Preetz-Holstein

hält grosses Lager ihrer bewährten, stets verbesserten

verschliessbaren

Milchverkaufswagen

in allen Grössen nebst Kannen für Pferde- und Handbetrieb eingerichtet, mit Eiskühlung.

Erste und älteste Specialfabrik Deutschlands für verschliessbare Milchverkaufswagen mit Eiskühlung und mit Bieder's Einsatz zur Verhinderung der Aufrahmung der Milch während des Verkaufs. D. R. G. M. No. 193 121.

Fabrikation in grossem Maassstab mit Dampfbetrieb und den neuesten Maschinen.

Erster Preis Hamburg 1903.

Alt, Eberhardt & Jäger, Ilmenau i. Thür.

Glas-Instrumente und Apparate aller Art und in jeder Ausführung für die technische Milchuntersuchung.

Grösstes Lager Thüringens in **Laktodensimetern, Aräometern, Messgefässen** (Cremometer, Mensuren, Büretten, Pipetten usw.) u. Hohlglas aller Art. **Butyrometer** (unter Gewähr für Genauigkeit), **Butterwasserprüfer, Laktobutyrometer, Centrifugen** u. **Centrifugenröhrchen** aller Art. **Milchfett- usw. -Bestimmungs-Apparate, Abmessvorrichtungen.**

Thermometer aller Art

für Molkerei- und Landwirtschafts-Zwecke, z. B. **Brutthermometer, Kontaktthermometer** für Feuerungs- und Kontrollzwecke, **Psychrometer** in allen Ausführungen. **Feuchtigkeitsmesser. Regenmesser.**

Preisliste auf Verlangen.

Holsteinsche **Buttermaschinen** *verschiedener Bauarten mit Räder- und oberem Antrieb.*

Specialität:

Victoria-Buttermaschinen

Dierks & Möllmann, Osnabrück.

Molkereimaschinenfabrik.

Vor Nachahmung meiner **Milchvorwärmer und -Pasteure** wird gewarnt!

Drucksachen gratis und franko.

Karl Hirn, Dinkelsbühl.

inrichtungen

für

Milchzucker, Kasein, kondensierte Milch

liefert

C. Neuberg, Maschinen-Fabrik

Grimma (Sachsen).

Crinitzer Fabrik säurefesten Steinzeugs

Emil Bühler, Crinitz, Niederlausitz

empfiehlt

Buttertonnen mit luftdichtem Verschluss in allen Grössen, **Tonnen** in cylindrischer Form, **Vieh- und Pferdekrippen, Schweine-, Ferkel-** und **Futtertröge** für Federvieh, **Pökelbottiche und viereckige Kasten.**

Neu! Buttertröge aus säurefestem, innen glasiertem Steinzeug von 1 bis 2 Meter Länge.

„Perfect."

Original Dänische Kraft-Separatoren

mit und ohne Vorgelege für garantierte stündliche Leistung von 750, 1500 und 2250 Liter bei denkbar schärfster Entrahmung, leichtestem Gang und geringstem Kraft- und Oelverbrauch liefert als 25jährige Spezialität in rühmlichst bekannter Bauart und Ausführung

Burmeister & Wain's Maschinen- u. Schiffsbau Akt.-Ges.

Berlin SW. 48.

Die neuesten und weitaus besten aller Separatoren sind die

Hansa-Separatoren

für Hand-, Turbinen- und Kraftbetrieb, von **35 - 2300 Liter** stündl. Leistung, welche folgende Vorteile bieten:

1. Schärfste Entrahmung.
2. Grösste Einfachheit der Konstruktion; nur ein einziges Lager.
3. Zapfenspitzenlager nicht vorhanden.
4. Die Antriebsschraube kann, falls nötig, leicht ersetzt werden.
5. Geringe Abnutzung, daher Reparaturen ausgeschlossen.
6. Billigste Preise.

Hansa-Separator-Werk

Berlin NW. 108. *G. m. b. H.* **Wald-Str. 23/24.**

Man verlange Drucksachen. *Vertreter gesucht.*

Digitized by Google

Feierabend.

Man darf nur alt werden, um milder zu sein; ich sehe keinen Fehler begehen, den ich nicht auch begangen hätte. Goethe.

Eis!

Skizze von Ralph v. Rawitz.

(Nachdruck verboten.)

Die Newa schimmerte im Glanz der untergehenden Sonne, die im Westen hinter den Fluten des Meeres versank. Und dennoch an diesem schönen Januartage, nicht recht eigentlich hinter den Fluten, sondern hinter der weiten stahlblanken Eisfläche, die den Strom, die Reede, das finnländische Meer weit hinaus über Kronstadt bedeckte. In der Nähe des Winterpalais bot sich den Augen ein besonders reizvoller Anblick: dort tummelten sich auf der Eisfläche Tausende von Läufern, hier vereinzelte Herren, die ihre Kunstfertigkeit erprobten, da lange Ketten, die ein zierliches Labyrinth bildeten und dann wieder entwickelten, zumeist aber Pärchen, sie mit fliegendem Boa und Muff, er in Pelzkappe und Pelzkragen. In der Mitte der Bahn war ein Pavillon errichtet, der konzertierte die Kapelle des Regimentes Preobaschenski; am Ufer, auf den erhöhten Quais, standen dichtgedrängt Zuschauer und hinter ihnen lange Reihen von Schlitten und Troiken, bestimmt, die Herrschaften, die sich auf dem Eise verlustierten, wieder dem heimatlichen Herde entgegenzuführen.

Während die meisten Läufer eine große Runde um den Musikpavillon beschrieben, aus dem jetzt ein „Lohengrin“-Potpourri ertönte, war ein Paar weiter westwärts hinübergefahren und kam nun hart am Südufer des Stromes in eifriger Debatte zum Winterpalais zurück.

Er ein schöner, brünetter Mann in der Uniform der Garde-Schützen, sie eine schlanke Blondine in blauem, von weißem Pelz verbrämten Tuchkostüm. Offenbar war es kein zärtliches Gespräch, das die beiden miteinander führten, die lebhaften Handbewegungen der Dame und die nervösen weiten Bogen, die der Offizier in den Pausen der Unterhaltung beschrieb (gleich, als ob er der Polemik weit ausweichen wollte), deuteten vielmehr auf eine erregte Auseinandersetzung. Dieser Ansicht waren auch die Kutscher, die am Ufer auf die beiden Schlittschuhläufer harrten, und sie mit Blicken verfolgten.

„Sie zanken sich wieder!“

„Nicht das erste Mal.“

„Das wird eine Ehe!!“

„Wenn es noch eine wird!“

Das Paar hatte diese Worte natürlich nicht hören können, aber es fühlte sich plötzlich beobachtet und glitt mehr nach der Mitte des Stromes, in die Nähe des Musikpavillons. Hier blieben die beiden Läufer stehen.

„Ich habe Dich selten in so unglücklicher Laune gesehen, Sonja,“ sagte der junge Offizier, indem er ein Etui mit der Grafenkrone der Uniform entnahm und eine Cigarette anzündete. „Bisher waren es Differenzen um irgend einen Punkt, bei denen ich, sofern es irgend möglich, gern nachgegeben habe. So etwa, als Du darauf bestandest, die Schlittenpartie mit den Semenowsk-Grenadieren mitzumachen, obwohl Du weißt, daß ich mit einigen Herren des Regiments nicht gut stehe. Aber heute ist es eine Prinzipienfrage, die an uns herantritt.“

„Sehr richtig, Sascha — eine Prinzipienfrage —“ antwortete die junge Dame, „und ich muß Dich bitten, eine Entscheidung zu treffen. Denn ich habe keine Lust, mich für mein ganzes Leben in Euer trauriges Katharinenhof einzuschließen und die Patronesse von dummen Bauernweibern und schmutzigen Bauernkindern zu spielen. Ich gehöre nach meiner ganzen Anlage in die Welt oder, genauer gesagt, an den Hof.“

„Das soll Dir auch nicht versagt bleiben, Liebe! Aber ich möchte nur nicht immer in dieser Petersburger Atmosphäre leben. Höre doch nur, was ich sage: Wir bleiben nach unserer Heirat noch drei oder vier Jahre hier, bis ich die Kapitänscharge erreicht habe; dann nehme ich den Abschied und wir gehen ein, zwei Jahre in die Welt, nach Italien zum Beispiel. Und danach setzen wir uns in unser heimatliches Katharinenhof, blicken hinaus auf das liebe nordische Meer und — —“

„Und werden alte langweilige Land-Aristokraten! Dafür danke ich.“

„Aber Sonja! Ist Dein Papa, ist Deine Mama, sind meine Eltern langweilige Land-Edelleute? Kindchen, wir sind doch nebeneinander aufgewachsen, ich glaube, es ist kein Tag vergangen, wo ich aus Katharinenhof nicht zu Euch nach Ribinsk hinübergeschwärmte, und wie glücklich haben wir uns in unserer lieben Heimatprovinz gefühlt. Denke mal, mein Lieb, wie reizend wäre das, wenn wir dort wohnten, und alle Tage Deine Eltern und meine sehen könnten. Wer hat es wohl so gut im Leben, daß er die Seinen stets bei sich haben kann? Und dann: der Tatsache steht doch nichts im Wege, daß wir in jeder Saison zu den Bällen nach Petersburg fahren, oder auch nach Berlin. Mein Vetter Alexei Bobeikow würde mich gern bei den deutschen Majestäten vorstellen, die Berliner Hofbälle sollen ganz charmant sein.“

„Weißt Du, Sascha, Du hättest Advokat werden müssen! Diese herrliche Zungenfertigkeit! Leider aber keine Ueberredungsgabe! Ich bleibe bei meiner Ansicht: Ich will mich nicht im langweiligen Esthland begraben, wo man höchstens einen Steuerrat aus Reval, oder wenn es hoch kommt, einen Professor aus Dorpat als gebildeten Menschen zu Gesicht bekommt. Ich will mein ganzes Leben in Petersburg bleiben und lache über Deine sentimentale Anhänglichkeit an die Scholle.“

„Und lachst auch über meine Liebe!“

„Zuweilen ja, denn sie wird lächerlich.“

„Sonja!“

„Bitte? — Ja, geradezu ridikül! Du glaubst wohl, ich kann ohne Dich nicht fertig werden? Lieber Himmel und wie gut! Freilich, das starke Geschlecht, das lebt von Einbildungen.“

„Sonja, ich begreife Dich nicht! Zerstöre nicht mit einer Laune unser Glück. Hörst Du, die Kapelle spielt gerade „Lohengrin“; lasse Dir diese Klänge eine Warnung sein: Auch da ging ein Glück an Weiberlaune zu Grunde.“

Sonja zuckte verächtlich die Achseln, warf ihrem Partner einen halb zornigen, halb mitleidigen Blick zu und glitt von ihrem Platz hinüber nach dem Ufer, wo ihr Schlitten harrte. Graf Alexander folgte ihr nicht und beobachtete sie nur, bis sie drüben die Ufertreppe emporstieg und in ihrem Fahrzeug stadteinwärts davonjagte. Traurig schüttelte er den Kopf: „Das wird nichts Gutes. Und es ist vielleicht in Wirklichkeit besser, wir gehen jetzt auseinander, als später. Ob ich wohl mit Papa spreche? — Ja! Ich will am nächsten Sonnabend herüber nach Katharinenhof! Alter hat doch mehr Erfahrung wie unsereins, und Sonja wird mich hier wohl nicht sehr vermissen. Bei der Tante Staatsrätin, wo sie wohnt, herrscht ja genug Trubel.“ —

Drei Tage später, in derselben Abendstunde, bestieg Graf Sascha den Schnellzug, der ihn nach seiner esthländischen Heimatprovinz führen sollte; traurig lehnte er in der Ecke seines Coupees und sah die Lichter der Hauptstadt allmählich entschwinden, in der sie zurückblieb. Jetzt fühlte er erst recht tief, wie viel er verlor, da ihn jeder Kolbenstoß der Lokomotive weiter von der geliebten Frau entfernte. Er ahnte nicht, daß Sonja denselben Zug benutzte, um zum bevorstehenden Geburtstag ihrer Mutter, der alten Baronin Maria Alexandrowna auf Ribinsk, für einige Tage das Heimatgut aufzusuchen. Erst in der Frühe des nächsten Tages, als beide auf der ländlichen Station kurz vor Reval ausstiegen, bemerkten sie, daß sie gleichzeitig Petersburg verlassen hatten. Die beiden Schlitten, die ihrer harrten — es ging noch eine gute Meile nordwärts quer über Feld, — mußten zum großen Teil denselben Weg machen, da die Straße sich erst kurz vor Katharinenhof und Ribinsk gabelte; es wäre also das Natürlichste gewesen, daß Sascha und Sonja gemeinsam in einem Fahrzeug fuhren, bis die Trennung geboten war. Aber nein! Jeder stieg in seinen Schlitten, nachdem ein formeller Gruß ausgetauscht war, jeder fuhr allein, sie 100 Schritte voran, er hinterher.

„Er hat mich gekränkt und muß zuvor abbitten,“ dachte sie, und „Sie will dasselbe wie ich, mit ihren Eltern sprechen,“ dachte er. Als sie an der Wegegabelung auseinanderfuhren und ein Stückchen von einander getrennt waren, sahen sie beide gleichzeitig mit Vorsicht nach dem anderen Schlitten hinüber. Da es aber im selben Moment geschah, so drehten sie den Kopf schnell nach der anderen Seite.

„Damit sie nicht denkt, ich sähe nach ihr.“ — —

Im Elternhause angekommen, erfuhr Alexander den wahren Grund von Sonjas Fahrt, den Geburtstag ihrer Mutter. Er konnte nun nicht gut die Pflicht umgehen, am nächsten Tag nach Ribinsk hinüberzufahren und der alten Baronin, die sich schon halb und halb als seine Schwiegermutter betrachtete, seine Glückwünsche auszusprechen.

„Diese Freude, Sascha, und diese Ueberraschung,“ sagte die gütige alte Dame. „Sonja hat kein Wort verlauten lassen, daß Ihr beide zusammenkamt. Sie ist jetzt draußen auf dem Eise; die See ist zwei Meilen weit hinaus fest gefroren. Ich glaube, sie wollte versuchen, bis zu der kleinen Insel, die ihr „Traumland“ getauft habt, hinüberzulaufen.“

„Aber, wir haben Westwind, Tante Maria! Ist denn das Eis noch so fest?“

„Mache mir keine Angst, Sascha! — Glaubst Du, daß die Decke nicht mehr hält?“

„Ich will ihr sofort nach, Tante! Schlittschuhe —?“

„Nimm Hugos Schlittschuhe, er hat ja Deine Größe.“

Zehn Minuten später flog Graf Alexander auf der spiegelglattgefrorenen Bahn dahin, in der Richtung auf die winzige Insel am Horizont, die nur einen Leuchtturm und die primitive Wohnung des Wärters trägt. Das scharfe Auge des Schützen-Offiziers vermochte nichts von einer menschlichen Gestalt zu erspähen; wohl aber bemerkte er mit Schrecken, daß westwärts von der Insel ein dunkler Schein offenes Wasser verkündete, und daß die Eisdecke von Rissen, vorerst allerdings noch geschlossen, aber doch bis in die Tiefe reichend, durchschnitten war. Nach zwei Stunden einer fast atemlosen Jagd war Alexander bis in die Nähe der Insel gelangt, und nun sah er, daß Sonja nach einem Besuch bei dem alten Wärter das Ufer hinabkam, um die Rückfahrt anzutreten. Der Alte, der neben ihr schritt, machte Handbewegungen, aus denen der Graf deutlich entnahm, der erfahrene Seemann traue dem Eis auch nicht mehr. Die Baronesse aber schüttelte mit dem ihr eigentümlichen Trotz das Köpfchen und lachte; deutlich klang die helle Stimme zu Sascha hinüber.

Nach einigen kräftigen Stößen war der Graf zur Stelle, wo Sonja, den Bitten des Alten entgegen, die Schlittschuhe anschnallte.

„Ach, Herr Graf,“ sagte der Alte, der die jungen Leute seit 20 Jahren kannte, „sagen Sie es doch dem gnädigen Fräulein, mir glaubt sie nicht. In zehn Minuten hat der Westwind die ganze Decke aufgerissen, ich kenne das doch seit einem Menschenalter.“

Graf Alexander nickte dem Alten freundlich zu und kniete vor Sonja nieder; sie glaubte, er wolle ihr die Schlittschuhe anschnallen und reichte ihm willig den Fuß. Er schnallte die Eisen jedoch einfach ab und bot ihr den Arm.

„Iwan hat Recht, und wir bleiben hier. Wie lange meinst Du, Vater Iwan?“

„Wenn der Wind so hält, können wir's in acht bis zehn Tagen mit dem Boot versuchen.“

„Gut! Bis dahin sind wir Deine Gefangenen.“

Als er noch sprach, ging ein klingender, scharfer Ton durch die Eisfläche, und hundert Schritt vor der Insel tat sich ein Spalt auf, der schnell an Länge und Breite zunahm und ins offene Meer hinauslief. —

„Da ist es schon — gut, daß Sie kamen,“ sagte der Alte.

Sonja aber warf sich schluchzend in Saschas Arme; sie konnte sich gar nicht beruhigen und stammelte unter Tränen immer wieder: „Du — Du — Du hast mich gerettet.“ — — —

Der Leuchtturmwächter signalisierte den Eisbruch nach dem festen Lande hinüber, zugleich mit der Tatsache, daß das junge Paar in Sicherheit sei. Dann folgten acht Tage der Einsamkeit; aber sie vergingen den von der Welt Abgeschlossenen viel zu rasch. Vater Iwan hatte ein Brettspiel, eine Zither und eine alte Chronik, die manche Stunde kürzten; den größten Teil der Zeit aber nahmen ernste Gespräche zwischen den beiden jungen Leuten ein. —

Als endlich das befreiende Boot kam, schieden sie von dem Alten und der stillen Insel nicht ohne Wehmut.

„Es war so schön,“ sagte Sonja, liebevoll an Saschas Arm geschmiegt, „so sorgenlos, so ruhig.“

„Aber Sonja! Wie kannst Du so etwas sagen? Denke doch, die Petersburger Bälle! Das Marientheater! Der Korso auf der Newa!“

Sie schüttelte den Kopf:

„Nein, Sascha, nun habe ich das stille Glück kennen gelernt, von dem Du so oft sprachst. Das ist nicht draußen zu finden, nur daheim in der Stille, im Einklang zweier Herzen. Und das danke ich Dir allein!“

„Mir? Gott bewahre! Das war eine viel stärkere Macht, als meine Rede. Sieh, da schwimmt es noch immer, blinkend und schimmernd: „Eis“!“

Ein ganz Schlauer. Ein Leutnant, dessen Bursche nicht zur Stelle ist, beauftragte einen erst vor wenigen Tagen eingetroffenen Rekruten, der das edle Kriegerhandwerk noch nicht einmal in seinen bescheidensten Anfängen kennt: „Kraszczapinski, auf dem Korridor stehen meine Stiefel, schleunigst ein Paar putzen, reinbringen.“ Nach wenigen Augenblicken erscheint Kraszczapinski und repräsentiert einen Reitstiefel und einen Gummizugschuh, spiegelblank geputzt. „Kerl,“ herrscht ihn der Leutnant an, „bist Du verrückt, die Stiefel passen ja gar nicht zusammen.“ Kraszczapinski kratzt sich verlegen hinter den Ohren: „Herr Leutnant, hab' sich auch schon gesehen, aber draußen stehen noch grad Paar solche!“

Ein guter Mensch. „Wie kam es nur, daß Sie sich plötzlich zum Heiraten entschlossen?“ — Ich besuchte einen Vetter in Mainz. Kinderreiche Familie, kleine Wohnung . . . da entschloß ich mich, 'n bißchen Platz zu schaffen, und nahm mir eine von den Töchtern!“

Ein neuer Vespasian. „Haben Sie schon gelesen, daß der Finanzminister eine Steuer auf Automobile einführen will?“ — „Na ja, der denkt sich halt auch: „Non olet!““

Glückliche Ehe. „War Ihr Reisender nicht früher Buchhalter bei Ihnen?“ — „Ja wohl. Um den Reiseposten hat er sich erst beworben, nachdem er sich verheiratet hatte!“ (Flieg. Bl.)

„Berliner.“ Der „Voss. Ztg.“ wird geschrieben: Kürzlich wurde erzählt, daß in Tirol alle Norddeutschen kurzweg „Preußen“ genannt werden. Aehnlich heißen an der Ostseeküste die Badegäste durchweg „Berliner“. Ich war vor einigen Jahren in Warnemünde Zeuge des folgenden Gesprächs zwischen zwei Fischern: „Na, Peter, sünd Din Berliner all ankamen?“ — „Ja.“ — „Wo sünd sei denn her?“ — „Ut Hamborg. Un Din?“ — „Min sünd ut Lübeck.“ —

Er pocht auf seine Ehrlichkeit. Im „Klötzer Wochenbl.“ lesen wir folgendes Inserat: Wer da glaubt, von mir bestohlen zu sein, oder mich deshalb in Verdacht hat, wolle sich melden, namentlich auch Herr B. in Köckte. Paßniel, Tischlermeister, Köckte.

Sie hat es eilig. Alte Jungfer: „Das Heiratsgesuch ist in die heut Abend erscheinende Nummer aufzunehmen — sollten Sie aber vorher noch ein Extrablatt herausgeben, dann wollen Sie die Annonce in diesem abdrucken!“ (Meggend. Blätter.)

Digitized by Google

Eis Maschinen Fabrik

Quiri & Co.,

Schiltigheim (Els.),

Zweigniederlassung:

Köln a. Rh., Friesenspitz 19

liefert als Specialität

Kühl-Anlagen

für

Molkereien.

Alleinverkauf uns. kleineren Maschinen f. Nord-Ost-Deutschland:

W. H. Kaufmann,

Ingenieur in

Tegel-Berlin.

450 Anlagen.

Hildebrands Patent

Milchvorwärmer und -Erhitzer

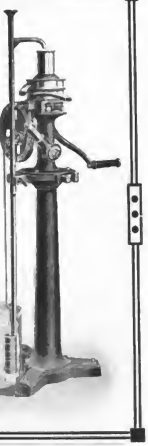
ist der denkbar einfachste, leistungsfähigste und billigste Apparat für Erwärmung, resp. Erhitzung der Milch.

Stundenleistung	No. 0	I	II	III
als Vorwärmer 30—35°	250 l	600 l	1200 l	1800 l
als Erhitzer 90°	75 l	120 l	240 l	350 l

Druckexemplare gratis u. franko. Apparate-Bauanst.

Ingenieur Otto Hildebrand, Dresden-A.

Pump-Separator.



Nach ganz neuen Prinzipien konstruierte **Milch-Entrahmungs-Maschine,** die Aufsehen erregt und bei allen Fachleuten Bewunderung und Anerkennung findet. —

Spielend leichter Gang. — Entrahmt immer gleich scharf, da Verarbeitung und Zufluss der Milch in gleichem Verhältnis stehen. —

Hohe Leistung. — Nur ein Einsatz. Aeusserst bequeme Instandhaltung. —

Billiger wie jede andere Centrifuge.

Höchste Auszeichnung. Viele Anerkennungen.

Milchkühler in grosser Vollendung.

Wattefilter und alle Sorten Milch-Transportkannen in starker guter Ausführung empfiehlt

J. J. Fliegel

Berlin C. 25

Alexanderstr. 31.

Käse-Etiquettes

jeder Art

fertigt billigst

Th. Zander, Breslau I

Gepresste Käse-Schachteln

Schmidt & Co. Elberfeld

Dampfkäsewannen

mit über den Rand d. Pitchpineholzhottich greifd. Kupferkessel

400 500 600 800 1000 1500 Ltr

140 170 190 235 275 375 Mk.

T. Bartels, jetzt Obercassel bei Bonn.

N. Jepsen Sohn, Flensburg

Spezial-Fabrik erstklassiger

Molkerei-Maschinen

übernimmt die Herstellung **kompletter Molkereianlagen** nach neuesten Erfahrungen sowie den Umbau älterer Anlagen.

Bezugsquelle von Original- **ALFA-** Laval-Separatoren für Hand- und Kraftbetrieb, sowie der Original-Ersatzteile für diese Maschinen

Dampfmaschinen neuester Konstruktion mit geringstem Kohlenverbrauch.

Buttermaschinen, Butterkneter, Milch- und Wasserpumpen sowie Rahmkippbassins nach ganz neuen Modellen

—— Kataloge und Kostenanschläge gratis und franko. ——

Papier- und Pergamentpapierfabriken Schleipen & Erkens,

Aktien-Gesellschaft Jülich (Rheinland) und Ratingen bei Düsseldorf

empfehlen:

Ia echte Pergamentpapiere.

Wir bitten, genau auf unsere Firma zu achten und Briefe und Aufträge nur nach Jülich oder Ratingen zu richten.

Digitized by Google

Die beste Milchtransportkanne

Internationale Metallwerke Josef Fliegel,
Mallmitz i. Schles.

Die beste Milchtransportkanne

Lactoskop

Original-Milchuntersuchungs-Apparat
D. R.-P. 134 245,
ist nur durch mich zu beziehen.
Andere als durch mich und meine Vertreter bezogene sind nur Nachahmungen.
Flensburger Maschinenfabrik
Inhaber: Jörgen Jacobsen
Flensburg.

Hartung-Polygon

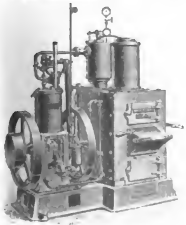
Spar-Reststäbe
aus Spezial-Metall.
Geben fast ausgepreßte Butter, Verlieren sich nicht, Verfärben nicht,
Ersparen bis 15% Material, Butter fällt prächtige grumpelartig rutschfrei aus.
Lieferung nach Einsendung der Masse oder alten Reststabes.
Fehlende Referenzen zu Diensten.
Berliner
Gussstahlfabrik und Eisengiesserei
Hartung Aktiengesellschaft,
Berlin NO., Prenzlauer Allee 46.

Ungeschoren lassen
soll man nicht Pferd, Rind, Schaf und Hund. Es giebt **keine** besseren Scheren als die
Hauptner-Scheren.
Grosse silberne Denkmünze der D. L. G.
Einfachstes Modell mit Triebrad und 1 Schorkamm 75.— M. Man achte auf die Schutzmarke „Hauptner-Schere." — Kataloge kostenfrei.
Weltausstellung Paris 1900: Grand Prix und Goldene Medaille.
K. Hauptner, Berlin NW., Luisenstr. 53.

Milchfiltrations-Watten
aus chemisch reiner und hygroskopischer Baumwolle
in allen Grössen und Formaten
Wagner & Wolff, Wattenfabrik,
BERLIN SW. 47, Hagelsberger Strasse 50.

Briefl. Kursus in **Molkerei-Buchführung,**
techn. u. kaufmänn. **Gründlichste Ausbildung.**
Völliger Ersatz für mündlichen Unterricht.
Prospekte kostenfrei! Probebriefe à M. 1,—:
C. Blank, Berlin - Gr. - Lichterfelde W. 33,
Staatl. Examin. Lehrer u. Revisor f. Molkerei-Buchführung.

Aufsehen erregt
Schönemann's offener Hochdruck-Milcherhitzer
„Blank"
mit Berieselungs-Wärmeaustausch,
weil er das Problem gelöst hat,
Voll- oder Magermilch bei ständig freier Abdünstung **in offenem Gefäss** bis auf 105° C. zu erhitzen, ohne dass sie zu sieden beginnt, und hiersu **keiner Milchpumpe** und **keines belasteten Austrittventils** bedarf.
Ungeheure Vereinfachung des Molkerei-Betriebes.
Rückkühlung auf 35 bis 40° C. — Unerreichte Dampfersparnis! — Anbrennen unmöglich!
Wer eine sichere und billige Milcherhitzung einführen will, erhält kostenfrei Anschlag und Beschreibung von
A. Schönemann & Co., Schöningen i. Brschwg.
Filiale: BERLIN N., Oranienburgerstrasse 60/63.
Prospekte auf Verlangen gratis und franko.



Urteil aus der Praxis.

An das **Motorenwerk**
Löcknitz bei Stettin.

Der unterzeichnete Vorstand der **Molkerei-Vereins Neustettin, E. G. m. b. H.**, bestätigt Ihnen gern, dass Sie für 6 Rahmstationen, und zwar
im Jahre 1902 für Gr.-Küdde — Schönau — Crangen,
im Jahre 1903 für Mossin — Trabehn
Kessel No. 2 und Maschine No. I,
im Jahre 1904 für Soltnitz
Kessel und Maschine No. 2
Ihres Kataloges über Ihren **Dampfsparmotor, System Friedrich,** lieferten.
Die Motore haben einen **sehr ruhigen Gang,** bei leichter Bedienung machen die Kessel **sehr schnell Dampf** und verbrauchen, indem die Kessel durch den Vorwärmer **stets mit warmem Wasser gespeist** werden, **wenig Brennmaterial.**
Auf Anfragen haben wir Ihren **Dampfsparmotor** bereits anderweitig empfohlen.
Auch mit den zu den **Rahmstationen** gelieferten anderen Molkerei-Maschinen haben Sie uns zufrieden gestellt.
Neustettin, den 8. 12. 1904.
Der Vorstand des Neustettiner Molkerei-Vereins, E. G. m. b. H.
ges. Ewald Göllner.

Digitized by Google

Bergedorfer Eisenwerk, W. Bergner, **Bergedorf.**
Grösste Specialfabrik für Molkereimaschinen und Anlagen.

„ASTRA“

heissen unsere neuen **Bergedorfer Separatoren verbesserten Systems Alfa** zum Unterschiede von den bisher von uns vertriebenen Alfa-Laval-Separatoren.

Deutsche Erfindung. Deutsches Fabrikat.

Nach Urteilen bewährter Fachleute **unübertroffen** in Leistungsfähigkeit und Entrahmungsschärfe.

Volle Garantie!

Kohlen sind teuer!

Jeder Molkerei, die Kohlen sparen will und somit die Betriebskosten verringern, ist in

Ahlborn's

Kesselspeise- und Spülwasser-Vorwärmer

ein Apparat geboten, wie solcher von gleicher Wirkung bisher nicht existierte.

Zahlreiche Referenzen liegen vor! Billigste Anschaffungskosten!

Man verlange ausführliche Offerte.

Eduard Ahlborn, Hildesheim und Danzig.

Franz Maager, Molkerei-Maschinen-Fabrik, **Breslau.**

Lieferung sämtlicher

Molkerei-Maschinen, -Geräte und Bedarfs-Artikel.

Carlshütte Rendsburg **Balance** **Vorteilhafter Umbau** **aller veralteten Kraftcentrifugen.**

Weltausstellung St. Louis 1904: Einziger Grand Prix für Separatoren.

Alfa-Laval-Separatoren

sind unübertroffen und ihre überlegenen Vorzüge können ohne Verletzung der Alfa-Patente auch nicht erreicht werden in

1. Schärfe der Entrahmung,
2. Grösse der Stundenleistung,
3. leichtem Austauschen der Ersatzteile,
4. geringem Anlagekapital,
5. ruhigem Gang,
6. leichtem Betrieb,
7. Sicherheit im Betrieb,
8. Möglichkeit der Rahmkonzentration,
9. geringster Abnutzung.

Ueber eine halbe Million im Betrieb. — Ende 1904: 650 Erste Auszeichnungen.

Alfa-Original-Teile. ⇔ Trommeltausch. ⇔ Alfa-Original-Oel.
Alle Alfa-Reparaturen.

Verlangen Sie ausführliche Drucksachen von uns oder unseren Vertretern.

Alfa-Laval-Separator G. m. b. H.,
Berlin 54 a.

Verantwortlicher Redakteur: H. Kaessig in Berlin. — Druck u. Kommissionsverlag von J. Harrwitz Nachf. G. m. b. H., Berlin SW., Friedrichstr. 10

Digitized by Google

Molkerei-Zeitung

Geschäftsstelle: Berlin SW., Großbeeren-Straße Nr. 40.

Berlin.

Telephon: Amt VIa., 11 859. Telegrammadresse: Molkereizeitung Berlin.

Wochenschrift für Gewinnung, Verarbeitung und Verwertung der Milch.

Bestellungen auf die jeden Sonnabend erscheinende Molkerei-Zeitung Berlin werden von allen Postanstalten zum Preise von 1 Mk. 80 Pf. vierteljährlich angenommen. Bei Streifbandsendung aber durch den Buchhandel vierteljährlich 2 Mk. Einzel-Nummern gegen 25 Pfennig in Briefmarken.

Anzeigenblatt des Westpreussischen Butterverkaufsverbandes.

Unter Mitwirkung von Prof. Dr. Adametz in Wien, Dr. Gerber in Zürich, Dr. Kollwitz in Berlin und Dr. Stats in Hildesheim, herausgegeben von H. Laessig, Berlin SW., Großbeerenstraße 40.

Anzeigen werden für die 5,4 cm breite Spaltzeile mit 20 Pf. (Stellungsgesuche frei) berechnet und von unserer Geschäftsstelle, Berlin SW., Großbeerenstraße 40 sowie von allen Anzeigen-Geschäften entgegengenommen. Die Geschäftsstelle Verlagen im Gesuchet bis 5 gr beträgt für je 1000 Stück 10 Mk.

Nr. 5. Berlin, 4. Februar 1905. 15. Jahrg.

Inhalt:

Technisch-bakteriologische Versuche in der Emmentaler Käserei. Von A. Peter, Direktor der bernischen Molkereischule Rütti. (Fortsetzung.)

Neues Verfahren, den Fettgehalt der Milch zu bestimmen. Von E. Fouard. Chemiker am Institut Pasteur.

Tagesgeschichtliche Rundschau. Deutschland. Die neuen Handelsverträge. — Falsch als Rahmsäe bezeichnete Käse in fünfter Instanz. — Milchfälschung durch Formalinzusatz. — Jahresschlußfeier bei Milchfälschung.

Vereinswesen. Westpreußischer Butterverkaufsverband.

Literatur. Bericht über die Tätigkeit des Magyar-Ovarer Rindviehzucht-Vereins. — Die Studienreise der baltisch-litauischen Kastell-Kommission in den Viehzuchtbezirken der Niederlande und Ostpreußens. 1904.

Probachtungen, Versuche, Erfindungen. Beiträge zur Kenntnis der Käsereifung. — Vier gleichzeitige Kälber von einer Kuh. — Gemütsstimmung und Milchabsonderung.

Handel und Verkehr. Wochenbericht vom Butteemarkt.

Vereinsberichte. — **Feierabend.**

Nachdruck ist nur mit genauer Quellenangabe gestattet.

Technisch-bakteriologische Versuche in der Emmentalerkäserei.

Von A. Peter, Direktor der bernischen Molkereischule Rütti, Dozent für Molkereitechnik am eidg. Polytechnikum.

(Fortsetzung.)

Die Käse, bei denen die Säuregärung rasch verlief, hatten dagegen fast durchweg den richtigen Emmentalerkäseteig, die Lochung war regelmäßig und belief den richtigen Mattglanz, wie er bei Käsen erster Qualität gefordert wird. Schon während des Käsens und auf der Presse konnte man sehen, daß solch Käse bedeutend mehr versprechen als die Stücke mit zu langsamer Säuregmahme.

Ich bin aber bereits in der Lage, auch über derartige Bestimmungen in anderen gut geleiteten Emmentalerkäsereien Mitteilung zu machen.

Käserei II.

Am 29. Juli bestimmte ich nach fünf Stunden den Säuregrad der Molke von zwei Käsen, der eine hatte 53 und der andere 53,5 Säuregrade. Damals kam mir dieser Säuregrad bedenklich hoch vor, und ich veranlaßte den Käser, einen ehemaligen Molkereischüler, mit den Bestimmungen fortzufahren und die zwei von mir untersuchten Käse zu bezeichnen. Der Käser fand in der Folge ziemlich die gleichen Zahlen. Die beiden Käse wurden erste Qualität, wie auch die ganze Sommerproduktion in II. sehr befriedigend ausfiel. Es waren alles 100 bis 110 kg schwere, großgelochte Käse, die zum Export nach Frankreich verkauft wurden. Sporadisch fand dieser Käser auch etwa einen Käse mit langsamer Säuregmahme und erklärt, daß diese Käse auch den eigentümlichen schwammigen Griff gehabt hätten, wie wir ihn bei uns konstatierten.

Käserei J.

Nach der Aufnahme meiner regelmäßigen Säurebestimmungen veranlaßte ich den dortigen Käser ebensalls, Bestimmungen auszuführen.

Derselbe verwendet die Säurebestimmung schon seit längerer Zeit zur Kontrolle des Labs und ist deshalb in der Handhabung der Instrumente erfahren. Er gibt mir in der folgenden kleinen Tabelle eine Zusammenstellung seiner Beobachtungen. Sie betrifft Käse, die vom 3. bis 16. August hergestellt wurden:

Säuregrad der abfließenden Molke	Seit Ausguß der Käse verflossene Stunden	Ausfall der Käse
43	7 Stunden	I. Qualität
41	7½ „	I. „
50	8 „	I. „ stark offen
49	9 „	I. „ Rinde etwas spröd
45	8 „	I. „
55	9 „	I. „
71	11 „	stark offen; Teig etwas wenig fein
40	6 „	I. Qualität
39	6 „	I. „
44	6½ „	I. „
56	8 „	I. „
57	8 „	Glätzer, scharfer Geschmack
43	6½ „	I. Qualität

Im ganzen genommen ist das Milchen in J. ebensalls ein Prima-Erzeugnis.

Käserei A.

Der dortige Käser genießt wie die vorgenannten den Ruf als tüchtiger Fabrikant und scharfer Beobachter. Er hat im Monat August eine Anzahl Bestimmungen ausgeführt und fand nach fünf Stunden fast immer ungef. 50 Säuregrade. Die Schwankungen sollen nur ganz klein gewesen sein. Eines Tages sei ihm die Milch etwas zu fest geronnen, und er habe die Fabrikation infolge dessen etwas beschleunigt. Dieser Käse ergab nach fünf Stunden bloß 20 Säuregrade, weshalb er die Bestimmung doppelt machte. Am anderen Tage habe er extra etwas länger gekäst und nach fünf Stunden schon 57 Säuregrade gefunden.

Die Käse in A. genießen seit Jahren einen besonderen Ruf und sind auch in diesem Jahre entsprechend gut ausgefallen.

Man dürfte demnach berechtigt sein, aus diesen Untersuchungen den vorläufigen Schluß zu ziehen, daß die Säurebildung in der frischen Käsemasse ziemlich rasch einsetzen muß und daß es vorteilhaft ist, wenn die vom Käse abgepreßte Molke nach 5 bis 6 Stunden ungef. 40 bis 50 Säuregrade besitzt. Käse, in denen die Säurezunahme viel langsamer verläuft, sind zu schwammig und bekommen einen lockeren Teig mit unregelmäßigen und glänzenden Augen. Sie sind infolge ihres schwammigen Gefüges auch viel mehr den Rindenfehlern ausgesetzt. Häufig entstehen sogen. „Sirtenflecken", d. h. die ungenügend von Molke befreiten Stellen bleiben weich, es bildet sich keine eigentliche Rinde, weshalb eine oberflächliche Fäulnis eintritt. Ob es auch eine zu rasche Zunahme des Säuregrads geben kann, ist aus den mitgeteilten Beobachtungen nicht ohne weiteres ersichtlich. Es ist aber anzunehmen, daß es eine solche gibt. Wenigstens glaubte ich beim Käsetechen zu bemerken, daß der Teig einzelner Käse, die frühzeitig einen hohen Säuregrad erreichten, eher etwas zu kurz ist und säuerlich schmeckt. Unser Käse vom 15. Juli, sowie zwei Käse von F. würden diese Beobachtung bestätigen. Ein bestimmter Schluß läßt sich aber daraus noch nicht ableiten.

Die Faktoren, die auf den Gang der Säurezunahme von Einfluß sind.

Zweifelsohne kommen eine ganze Reihe von Umständen in Betracht, die wir aber nach dem heutigen Stande der Wissenschaft und Technik kaum genügend beurteilen können. Ich habe indessen den Versuch gemacht, wenigstens einige Anhaltspunkte zu gewinnen.

Am schwierigsten ist wohl der Einfluß der Milch als Roh

Digitized by Google

material zu erforschen. Solche Untersuchungen müssten die bakteriologische und chemische Beschaffenheit der Milch umfassen, wobei jedenfalls das Schwergewicht auf die Untersuchung der in Betracht kommenden Enzyme zu legen wäre. Denn vielleicht ist diese intensive Säurebildung bei Temperaturen von 45 bis 55° C. vorzugsweise ein enzymatischer Vorgang.

Besser zugänglich sind uns Untersuchungen über den Einfluß technischer Maßnahmen. Die Milch steht bekanntlich während der Labung 30 bis 40 Minuten bei 30 bis 35° C. unter dem Einfluß der darin enthaltenen und durch das Lab zugesetzten Fermente. Hierzu kommt das sogen. Vorkäsen, d. h. die Zerkleinerung der Käsemasse, ein Vorgang, der ebenfalls 30 bis 60 Minuten dauert. Sodann wird nachgewärmt auf 53 bis 58° C., also auf eine Temperatur, bei welcher das Wachstum der Bakterien aufhört und gewisse Arten schon abgetötet werden. Zum Vergleich dienen bezügliche Untersuchungen von v. Freudenreich.*) Zweifelsohne können sich nun die Enzyme, welche nachher die Vergärung des Milchzuckers in der noch sehr warmen Käsemasse bewirken, mehr oder weniger entwickeln. Der Fall aus der Käserei A. bietet hierzu eine Illustration. Während sonst die Molke im Käse um 3 Uhr nachmittags regelmäßig ungef. 50 Säuregrade hatte, wurden bei Abkürzung des Vorkäsens nur 20 Säuregrade gefunden, am anderen Tage dagegen bei besonders langem Vorkäsen 57 Säuregrade. Leider ist diese Beobachtung eine vereinzelte, da sie aber aus einer sicher arbeitenden Käserei stammt, verdient sie in der Käsereitechnik alle Beachtung und Nachprüfung.

Die Käserei der Molkereischule eignet sich für derartige Versuche weniger gut, da wir nicht täglich genau die gleiche Milch im gleichen Käsekessel verarbeiten. Es werden aber seither derartige Bestimmungen durch Käser, die an unserer Schule mit dem Verfahren bekannt gemacht worden sind, in einer Reihe von Emmentalerkäsereien durchgeführt. Man darf also erwarten, daß auf dem Erfahrungswege Regeln aufgestellt werden über den Einfluß des sogen. Vorkäsens auf die Säurezunahme in der frischen Käsemasse. Vorläufig glaube ich auf Grund einzelner Beobachtungen, daß langes Vorkäsen die Säurezunahme in der frischen Käsemasse fördert und schreibe die Ursache den während des Vorkäsens entwickelten Bakterien und Bakterien-Enzymen zu.

Verhältnismäßig leicht auszuführen sind auch Untersuchungen über den Einfluß des sog. Käsereilabes, weil dessen Bakterienflora ziemlich eingehend bekannt ist und kontrolliert werden kann.

Techniker und Bakteriologen sind darüber einig, daß dem Käsereilab der bedeutendste Einfluß auf das Produkt zufällt, immerhin vorausgesetzt, daß die chemische und bakteriologische Beschaffenheit der Milch die Wirkung eines gesunden Käsereilabes nicht übermäßig beeinträchtige. Die gebräuchlichen Labsorten sind kurz folgende:

Das gewöhnliche Käsereilab, bereitet aus getrockneten im Handel käuflichen Labmagen, von 4 bis 6 Wochen alten, ausschließlich mit Vollmilch genährten Kälbern. Als die beste Qualität gelten im Handel die schlesischen Kälbermagen. Die Magen werden in Mischung verwendet und mit klargeschiedener Molke bei 28 bis 32° C. angesetzt. Diese Molke erhält innerhalb 24 bis 36 Stunden einen Säuregrad von 20 bis 30° Soxhlet-Henckel. Untersuchungen von Freudenreich haben über die im Lab vorhandene Bakterienflora ziemlich umfassend Aufschluß gebracht. Vorwiegend sind kurz- und langstäbchenförmige Milchsäurefermente (Bacillus casei γ, ε, δ, ζ), ferner das gewöhnliche Bacterium lactis acidi, und als unerwünschte Beimengungen Bacterium coli commune, Bacterium lactis aerogenes, Hefen u. s. w. anzutreffen.

v. Freudenreich hält die erstgenannten Bakterien bekanntlich als die hauptsächlichsten Reifungserreger des Emmentalerkäses.**) Nach neuesten Untersuchungen von Jensen***) hat seine Theorie wieder eine weitere Stütze erhalten.

Künstliche Labpräparate, von denen besonders das Labpulver in Betracht kommt, haben in der Emmentalerkäserei nicht Eingang finden können. Man findet die mit Labpulver hergestellten Käse häufig mit Glanzloch und überhaupt mit zu viel und zu kleinen Löchern. Es wäre dies also ungefähr die gleiche Erscheinung, wie wir sie bei den Käsen mit langsamer Säurezunahme in der frischen Käsemasse gefunden haben. Danach ist die Vermutung berechtigt, daß die Verwendung von Labpulver eine langsame Säurezunahme befördere. Leider habe ich nur die Säurebestimmungen von zwei mit Labpulver hergestellten Käsen, da man eben wegen des damit verbundenen Risikos nicht gern solche Käse herstellt. Nachstehend folgen die betreffenden Resultate, denen zur Vergleichung noch die Resultate von zwei mit Labpulver und Käsereisauer hergestellten Käsen beigefügt sind.

Datum	Verwendetes Lab	Säuregrad der Käsemolke beim Ausgang	nach 2 Stunden	nach 6 Stunden
Nov. 3.	Labpulver	4,0	19,0	30,0
„ 15.	„	4,0	17,0	21,0
„ 16.	Labpulver und Sauer	4,0	19,0	33,0
„ 17.	„ „ „	4,0	17,5	34,0

Einer anfänglich ziemlich raschen Säurezunahme folgte also namentlich beim zweiten Käse fast ein Stillstand. Die Resultate stehen an und für sich niedriger als die mittleren Säuregrade der in der gleichen Zeit mit Labpulver und Käsereisauer hergestellten Käse. Weitere Schlüsse können aus diesen einzelnen Bestimmungen nicht gezogen werden, sie enthalten aber immerhin eine Bestätigung des bisher über die Säurezunahme und deren Einfluß auf die schließliche Beschaffenheit des Käses Gesagten.

Die Emmentalerkäserei kennt bereits seit einiger Zeit das Verfahren der Anwendung von Labpulver gleichzeitig mit Beigabe von Käsereisauer. Der letztere ist bekanntlich aus selbstsäuernder Molke entstanden und wird von den Emmentalerkäsern mit Sorgfalt gepflegt. Täglich wird er mit klarer heißer Molke „gespiesen“ und von Zeit zu Zeit „abgebrüht“, d. h. bis auf ungef. 63° C. erwärmt, wobei die empfindlicheren Hefen und Bläh ungserreger abgetötet werden. Die langstäbchenförmigen Milchsäurefermente ertragen diese Temperatur noch. Der Käsereisauer ist also auch eine Art Reinkultur der von Freudenreich'schen Milchsäurefermente.

Worum die Emmentalerkäser nicht allgemein Labpulver und Käsereisauer anwenden, ist noch nicht recht klar. Man bedient sich desselben als Nothelfs, um den Lochansatz im Käse zu fördern, will aber beobachtet haben, daß diese Löcher häufig glänzend und uneben sind (Glanzloch).

v. Freudenreich hat nun vorgeschlagen, anstatt Käsereisauer Reinkulturen seiner Milchsäurefermente regelmäßig zu gebrauchen.

Wir haben in den Jahren 1903 und 1904 im ganzen 43 Käse auf diese Art hergestellt. Ueber die Versuchskäse 1903 ist ein kurzer technischer Bericht im Jahresbericht der Molkereischule für 1903 enthalten. Es war auffallend, daß die Reinkulturkäse auf der Presse fast ohne Ausnahme einen mehr lockeren Teig zeigten und verhältnismäßig lange Zeit Molken abpressen ließen. Manche Käse, namentlich die mit Bacillus casei γ gempften, bekamen nebst den zu vielen und kleinen Löchern noch Sirtenflecken in der Rinde.*) Im Sommer 1903 war indessen eine Serie Versuchskäse gut ausgefallen, wenn man davon absieht, daß die Löcher im Durchschnitt kleiner und glänzender waren als bei den Kontrollkäsen.

Bei den im Sommer 1904 hergestellten Käsen trat der schwammige Teig und das andauernde Abfließen der Molken wieder besonders stark hervor, und wir mußten mit der geplanten regelmäßigen Verwendung der Reinkulturen zeitweise aufhören. Gerade diese Erscheinung war es, die mich auf den Gedanken brachte, den Säuregrad der von den Käsen abfließenden Molken vergleichend zu untersuchen. Ich konnte auf diese Weise noch drei Reinkulturkäse mit den zugehörigen Kontrollkäsen selbst untersuchen:

Datum der Fabrikation		Säuregrad der Käsemolke beim Ausgang	nach 2 Stunden	nach 6 Stunden
16. Juli	Naturlabkäse	4,0	20,0	42,0
	Reinkulturkäse	4,0	8,0	15,5
17. Juli	Naturlabkäse	4,1	16,5	32,0
	Reinkulturkäse	4,0	11,5	24,5
10. Aug.	Naturlabkäse	—	—	36,0
	Reinkulturkäse	—	—	17,0

Die Reinkulturkäse vom 16. Juli und 10. August hatten nach der Gärung ganz typisch sog. „Nußschalenlöcher“, d. h. höckerige, glänzende Augen. Der Käse vom 17. Juli war eigentümlicherweise Preßler. Offenbar ist hier die langsame Säurezunahme den in der Milch eingeschleppten Bläh ungserregern zu statten gekommen. Von den Naturlabkäsen war der vom 17. Juli saurer Gläster, die anderen beiden erste Qualität. Die Milch war am 17. Juli in beiden Käsekesseln von mangelhafter Beschaffenheit (erstickt).

Eine kleinere Serie von Reinkulturkäsen wurde sodann wieder im Oktober fabriziert, wozu Herr Dr. v. Freudenreich andere Stämme der gleichen Bakterien lieferte. 4 Käse, die von Molkereischülern auf Säurezunahme kontrolliert wurden, ergaben im Mittel: beim Ausgang 4,0°, nach 2 Std. 13,1°, nach 5 Std. 28,5° Säure.

Man sieht, daß hier das mittlere Ergebnis höher ausfiel. Man konnte aber auch beobachten, daß in ungefähr gleichem Maße wie

*) v. Freudenreich, E.: Ueber den Einfluß des Nachwärmens u. s. w. Jahresbericht der Molkereischule Rütti 1895.

**) v. Freudenreich und Thöni, Ueber die Wirkung verschiedener Milchfermente auf die Käsereifung. Dieses Jahrbuch 1904.

***) Jensen Orla. Studien über die flüchtigen Fettsäuren im Käse ꝛc. Dieses Jahrbuch 1904.

*) Ueberhaupt scheint Bacillus γ, wie aus andern Versuchen von Dr. v. Freudenreich hervorgeht, eher zu den Bläh ungserregern als zu den Käsereifungsbakterien zu gehören.

Digitized by Google

die Säurezunahme sich auch das Verhalten der Käse verbessernde. Jedenfalls dürfen also die Stämme als die besseren bezeichnet werden, die nach dieser Richtung besondere Fähigkeiten entfalten.

Es darf aus den vorliegenden Ergebnissen somit geschlossen werden, daß es einstweilen mit Naturlab noch besser gelingt, eine richtige Säuerung in der frischen Käsemasse einzuleiten, und daß tatsächlich die Käse mit Naturlab einen solideren Teig mit den richtigen mattglänzenden Löchern bekommen. Die Bestrebungen in der Anwendung von Reinkulturen müssen sich deshalb nicht nur auf die Beschaffung der richtigen Pilze, sondern auch auf die Erhaltung und Förderung ihrer Virulenz richten.

Jedenfalls ist auch die Raschheit, mit welcher sich die Käsemasse jeweils abkühlt, von Einfluß auf die Säurezunahme. Man muß deshalb die im Winter gefundenen Zahlen mit denen des Sommers vergleichen. Bezügliche Erhebungen sind bei uns im Gange und will ich vorläufig mitteilen, daß man im Winter nach 5 Stunden im Mittel ungefähr 10 bis 20° weniger Säure findet, als im Sommer, und daß sich namentlich die Rußenseite der Käse ziemlich rasch abkühlt. Ich fand z. B. bei 4° C. Lufttemperatur in der Käseküche bei einem 75 kg schweren Käse folgende Temperaturen:

Beim Ausgießen	Nach 2½ Stunden unter der Rinde in der Mitte	Nach 5 Stunden unter der Rinde in der Mitte
33,5° C.	42° C. 47,5° C.	32,0° C. 42,5° C.

Die Käser wissen schon längst, daß eine rasche Abkühlung für den Käse nicht vorteilhaft ist, und daß in zu kalten Käseküchen die Käse am Rand gern zu viel kleine und glänzende Löcher bekommen. Es ist dies gerade der Fehler, den wir bei Käsen mit langsamer Säurezunahme auch im Sommer konstatierten. Das häufige Auftreten von Käsen mit Glangloch und mit zuviel Lochansatz im Rand dürfte deshalb im Winter durch Warmhalten der Käse auf der Presse bedeutend vermindert werden.

Aus dem ersten Teil meiner Arbeit ist ersichtlich, daß das Naturlab für das Gelingen der Käse jetzt noch bessere Garantien bietet, als andere Labsorten bewo. als die Reinkulturen. Im zweiten Teile muß ich aber leider konstatieren, daß das Naturlab doch auch seine Nachteile hat und daß die Reinkulturen, wenn sie durch Zuchtwahl verbessert werden können, die Betriebssicherheit wesentlich erhöhen würden. (Schluß folgt.)

Neues Verfahren, den Fettgehalt der Milch zu bestimmen.

Von E. Fouard, Chemiker am Institut Pasteur.

Das Verfahren, welches die Kostspieligkeit, Langwährigkeit, Heikeligkeit oder Ungenauigkeit anderer vermeiden soll, wurde vor einigen Jahren im technologischen Laboratorium der landwirtschaftlichen Lehranstalt zu Grignon ausgearbeitet und erwies sich als so brauchbar, daß es nützlich erschien, die Studierenden der angewandten Chemie am Institut Pasteur darin zu unterweisen.

In der Hauptsache besteht das Verfahren darin, den Käsestoff der Milch mittels eines Alkalis so aufzulösen, daß keine Verseifung des Butterfetts stattfinde, und das so frei gemachte und flüssig vereinigte Butterfett zu messen. Dazu dient ein Glaskölbchen, dessen Hals zu einer Meßröhre mit darauf aufgetragenen Inhaltsangaben ausgezogen ist. Das Lösungsmittel besteht aus 10 g Natron, gelöst in 50 kbcm Aethylalkohol, versetzt mit 15 kbcm Amylalkohol und zu 100 kbcm aufgefüllt mit reinem Ammoniak.

Der Untersuchungsvorgang ist folgender: Man vermischt in dem Meßkölbchen 20 kbcm der zu prüfenden Milch mit 10 kbcm der alkalischen Lösung, schüttelt das Gemisch lebhaft bis zu erreichter Gleichartigkeit und stellt darauf den Meßkolben in ein lauwarmes, ohne weitere Vorsichtsmaßregeln noch weiter zu erwärmendes Wasserbad, worin es fortwährend geschüttelt werden muß.

Sobald man der Milch die alkalische Lösung zugesetzt hat, tritt oberflächliche Gelbfärbung ein, die infolge der Schüttlung sich durch die ganze Flüssigkeit verbreitet, allmählich in Rotbraun und endlich nach einigen Minuten in helles Kirschrot übergeht. Nach Eintritt dieser Färbung steht man auf der Oberfläche einen öligen Ring von geschmolzener Butter schwimmen. Nun unterbricht man die Schüttlung, hält das Kölbchen eine oder zwei Minuten lang senkrecht im Wasserbad, indem man es nur leicht um seine Längsachse in Umdrehung versetzt, drängt das so an der Oberfläche versammelte Butterfett durch heißes, behufsam dem Kölbchen zugeführtes Wasser in das Meßrohr, läßt es darin erkalten, bis es sich zu trüben beginnt, und liest nun die Menge Butterfett ab, die in dem Meßrohr zwischen der oberen und der unteren Keblung steht. Die Maßeinteilung ist so getroffen, daß die abgelesene Menge gleich ist den in 1 l enthaltenen Grammen Butterfett.

Mit gleicher Genauigkeit, wie für frische, ist das Verfahren auch für hochgradig erhitzte oder für eingedickte Milch anwendbar. Nur muß, da in der erhitzten Milch der Käsestoff minder leicht löslich ist, die Schüttlung minder heftig ausgeführt, dagegen längere Zeit fortgesetzt werden. Eingedickte Milch wird zweckmäßig zuvor mit der fünf- bis sechsfachen Menge destillierten Wassers verdünnt und dann vorsichtshalber ebenso behandelt wie die erhitzte Milch.

La Laiterie.

Tagesgeschichtliche Rundschau.

Deutschland.

Die neuen Handelsverträge mit Rußland, Oesterreich-Ungarn, Schweiz, Italien, Serbien, Rumänien und Belgien sind vom Bundesrat unterschrieben und am 1. Februar dem Reichstag vorgelegt worden, an dessen Genehmigung wohl kein Zweifel bestehen kann.

An erster Stelle interessiert die Milchwirtschaft, daß der bisherige Zoll von 16 M. für den Doppelcentner Butter auf 20 M. erhöht worden ist.

Der Käsezoll ist für Hartkäse nach Emmentaler Art bei Stücken von mindestens 40 kg Gewicht auf 15 M., wie bisher, festgesetzt. Für italienischen Stracchino-, Gorgonzola-, Fontina- und Parmesan-Käse beträgt der Zoll 20 bezw. 15 M. gegenüber dem bisherigen Zollsatz von 15 M.

Vielleicht von Bedeutung für die heimische Milchzucker-Fabrikation ist die Festlegung des Zolls für Milchzucker auf 40 M. für den Doppelcentner; bisher war die Einfuhr von Milchzucker frei.

Alles in allem genommen, bleibt hiernach alles beim alten. Daß der Zoll das Pfund sibirischer oder ungarischer Butter um zwei Pfennig verteuert, wird die Einfuhr um kein Pfund vermindern.

Falsch als Rahmkäse bezeichneter Käse in fünfter Instanz. Ueber eine Verhandlung vor dem Strafsenat des Oberlandesgerichts in Kiel am 10. v., die für den Käsehandel von grundlegender Bedeutung ist, berichtet die „Kieler Zeitung“:

„Durch fünf Instanzen wurde die Strafsache gegen die Allgäuer Rahmkäsefabrikanten Gebrüder Sp. verfolgt, weil das hiesige Nahrungsmittel-Untersuchungsamt ein Interesse hatte an der Entscheidung der Frage, ob das Produkt der Angeklagten, das nachgewiesenermaßen nicht aus Rahm, ja nicht einmal aus Vollmilch bereitet war, nicht eine Verfälschung und Nachahmung oder eines von beiden sei. Die genannten Fabrikanten setzten auch in Kiel ihr Produkt unter der Bezeichnung „Zeinster Delikatess-Rahmkäse, echt Allgäuer Fabrikat“ ab. Das Schöffengericht verurteilte sie wegen Uebertretung des Nahrungsmittelgesetzes. Auf ihre Berufung kam die Strafkammer zu ihrer kostenlosen Freisprechung.

Die Strafkammer stellte fest, daß die Angeklagten 1902 und 1903 auch in Kiel ihren Rahmkäse vertrieben. Der Käse war nach dem Gutachten des Dr. Reese mir aus sogenannter halbfetter Milch, das heißt aus Milch, die, nach zehn- bis zwölfstündigem Stehen abgerahmt, von ihrem ursprünglich etwa 4 Prozent betragenden Fettgehalt etwa 1½ Prozent verloren hat. Der aus ihr hergestellte Käse hatte einen Fettgehalt von 12 bis 13 Prozent. In dem Urteil wurde weiter ausgeführt, daß die angewandte Bezeichnung zu der Annahme berechtigte, daß man es mit einem besonders fetten Käse zu tun habe. Die Strafkammer nahm deshalb mit dem Vorderrichter an, daß der Käse eine Nachahmung sei. Sie stellte aber auch auf Grund der Gutachten und der Hauptverhandlung fest, daß ein Käse aus Rahm in Deutschland aus technischen und praktischen Gründen nicht hergestellt werden kann, die Bezeichnung „Rahmkäse“ also auch nicht die scharf umgrenzte Bedeutung haben kann. In Norddeutschland, speziell in unserer Provinz, nehme man an, daß ein so bezeichneter Käse aus Vollmilch mit Rahm oder doch aus Vollmilch hergestellt sei. Hätten die Angeklagten dies gewußt, so wären sie zu bestrafen. Da aber im Allgäu, wie überhaupt in Süddeutschland es althergebrachte Geschäftsgepflogenheit sei, jeden Weichkäse, einerlei ob aus fetter, halbfetter oder magerer Milch hergestellt, als Rahmkäse zu bezeichnen, hätten die Angeklagten subjektiv nicht gefehlt.

Auf die Revision der Staatsanwaltschaft hob das Oberlandesgericht dies Urteil auf und verwies die Sache an das Landgericht zurück. Der Vorderrichter habe in subjektiver Beziehung angenommen, daß die Angeklagten nicht mit einer Täuschung des Publikums gerechnet hätten, weil ihnen nicht bekannt gewesen sei, was man in Norddeutschland unter „Rahmkäse“ verstehe. Darin habe er gefehlt. denn eine große Fabrik, die nicht nur ihren Absatz in Süddeutschland, wo die Bezeichnung eine andere Deutung erfahre, sondern auch in Norddeutschland habe, müsse sich mit den Verhältnissen in diesen Absatzgebieten vertraut machen. Dagegen lasse das angefochtene Urteil zweifelhaft, ob der Begriff der Nachahmung des Nahrungsmittels richtig angewandt sei. Die Nachahmung müsse erkennen lassen, daß das Wesen eines anderen Nahrungsmittels nachgemacht sei. Die falsche Etikettierung allein genüge gemäß einer Reichs-

Digitized by Google

gerichts-Entscheidung nicht, um den Begriff der Nachahmung darzutun. Sie könnte unter Umständen ein Verstoß gegen das Gesetz des unlauteren Wettbewerbs sein. Auch der Begriff der Verfälschung sei zu prüfen. Die Strafkammer kam abermals zur Freisprechung. Hätte sie vorher das subjektive Moment ausschlaggebend angewandt, so mußte sie dies gemäß der Anweisung des Oberlandesgerichts fallen lassen und die objektive Seite anwenden. Der Begriff der Verfälschung entfiel ohne weiteres, weil dem Käse keine anderen Stoffe zugesetzt waren. Aber auch eine Nachahmung lag nicht vor, denn nach dem Gutachten des Sachverständigen Dr. Reese konnte das Produkt nicht den Schein eines besseren erwecken, weil Farbe und Beschheit nicht abhängig sind vom Fettgehalt.

Die Staatsanwaltschaft hatte nun im Verfolg der Interessen des Untersuchungsamts nochmals Revision eingelegt und schriftlich ihre Gründe dargelegt, welche für Verfälschung und Nachahmung sprechen. Oberstaatsanwalt Luther, der persönlich einen anderen Standpunkt einnahm, gab die Entscheidung anheim. Der Strafsenat verwarf die Revision und legte der Staatskasse die Kosten zur Last. Der Vorderrichter habe entsprechend dem ersten Oberlandesgerichtsurteil seine Feststellungen getroffen und danach entschieden. Eine falsche Etikettierung könne unter Umständen auch als Betrug gegenüber dem Publikum aufgefaßt werden. Im vorliegenden Fall habe sich hierfür nichts ergeben, deshalb brauchte diese Frage nicht weiter erörtert zu werden.

Milchfälschung durch Formalinzusatz. Die Strafkammer in Düsseldorf verurteilte die Eheleute Milchhändler Matthias Hannen, welche fortgesetzt abgerahmte Milch als Vollmilch in den Handel gebracht und dem minderwertigen Produkt zwecks besserer Konservierung „Formalin" zugesetzt hatten, zu ungewöhnlich hoher Strafe. Nach dem Gutachten des zugezogenen Sachverständigen ist das Formalin in hohem Grade gesundheitsschädlich; die Angeklagten hatten es sich auf Grund von Inseraten in landwirtschaftlichen Zeitungen verschafft. Das Urteil gegen H. lautete auf 2 Wochen Gefängnis und 300 M. Geldstrafe, dasjenige gegen die Ehefrau auf 100 M. Geldstrafe.

Zahrlässigkeit bei der Milchfälschung. Das Schöffengericht in M.-Gladbach hatte den Ackerer Wilhelm S. aus Neersbroich bei Korschenbroich sowie dessen Schwester Gertrud zu je 200 M. Geldstrafe verurteilt, weil Beide Milch verkauft hatten, die durch einen hohen Wasserzusatz verfälscht war. Außerdem hatte die Magd Anna R. 20 M. Geldstrafe zu zahlen. Die beiden Frauenspersonen, die nicht in Abrede stellen konnten, mit der Milch in der bezeichneten Weise verfahren zu sein, hatten sich bei diesem Urteile beruhigt. S. dagegen hatte von dem Rechtsmittel der Berufung Gebrauch gemacht mit der Begründung, daß ihn keine Schuld treffe, da er sich bei seinem großen landwirtschaftlichen Betriebe nicht um die Milchwirtschaft bekümmern könne. Die Berufung wurde von der Düsseldorfer Strafkammer kostenfällig abgewiesen.

Vereinswesen.

Westpreußischer Butter-Verkaufs-Verband. Am 30. Januar d. J., vormittags 11 Uhr, fand im Danziger Hof zu Danzig eine gemeinsame Sitzung des Vorstands und Aufsichtsrats mit nachfolgender Tagesordnung statt:

1. Vortrage der Bilanz und der Gewinn- und Verlustrechnung
2. Verlesung des Revisionsprotokolls des Verbandsrevisors.
3. Beratung über den der Generalversammlung vorzuschlagenden Modus der Gewinnverteilung.
4. Besprechung und Beschlußfassung über Verkauf von Butter in der Provinz und über gemeinsamen Bezug von Bedarfsartikeln.
5. Besprechung über Eintrittsgelder.
6. Beschlußfassung über Normierung der Gehälter der Hilfskräfte.
7. Die Beförderung der Butter in Waggonladungen.
8. Verteilung von Preisen bezw. Diplomen bei Butterprüfungen.
9. Verschiedenes.

Alle Herren waren der Ansicht, daß der Verband im verflossenen Geschäftsjahre befriedigende Resultate zu verzeichnen habe.

Im Laufe der nächsten Zeit werden dem Verbande wiederum einige Mitglieder neu beitreten, ein guter Beweis, daß der Westpreußische Butter-Verkaufs-Verband stetig vorwärts schreitet.

F. Hübner.

Literatur.

* **Bericht über die Tätigkeit des Magyar-Óvarer Rindviehzucht-Vereins** im achten Geschäftsjahr, 1903/04. Verfaßt von Emerich Ujhelyi, Zuchtinspektor des Vereins, Professor an der landw. Akademie. Magyar Óvar 1904. 8°, 168 S.

Bekanntlich ist man seit einer langen Reihe von Jahren auch in Ungarn bemüht, die Landwirtschaft zu dem Genuß der Vorteile fähig zu machen, die eine gehörig entwickelte und richtig betriebene Milchwirtschaft zu gewähren vermag. Einen lehrreichen, durch Abbildung von Zuchttieren veranschaulichten, durch statistische Uebersichten belegten Beitrag zur Kenntnis dessen, was in dieser Richtung erreicht worden ist und was weiter erstrebt wird, in dem vorliegenden Bericht zu finden, wird denjenigen deutschen Milchwirten erwünscht sein, welche die Notwendigkeit erkannt haben, die milchwirtschaftlichen Bestrebungen und Vorgänge im Ausland aufmerksam zu verfolgen, um nicht durch die von dorther drohende Mitbewerbung überrascht zu werden.

* **Die Studienreise der baltisch-littauischen Kartell-Kommission in den Viehzuchtbezirken der Niederlande und Ostpreußens, 1904.** Buttkammer u. Mühlbrecht, Berlin. 8°, 38 S., 2 Landkarten.

Im Dezember 1903 beschloß der baltisch-littauische Verbandsausschuß, eine Studienreise in die Niederlande und nach Ostpreußen zu unternehmen, die den Zweck verfolgen sollte, die Körperformen, die Leistungsfähigkeit, die Aufzucht und die Haltung des reinblütigen schwarzbunten Tieflandrinderschlags zu untersuchen, die Absatzverhältnisse kennen zu lernen und sich Klarheit darüber zu verschaffen, aus welchem der beiden vermeintlich für diese besondere Rasse hervorragendsten Zuchtbezirke Europas die Mitglieder der verbundenen Vereine ihr Zuchtvieh sich beschaffen sollten. Die Reise wurde im Mai 1904 von vier Teilnehmern angetreten und ging zunächst nach Friesland, dann nach Groningen, Nord- und Süd-Holland und Over-Yissel, worauf die bedeutendsten Holländerzuchten Ostpreußens besucht wurden. Das dem Ausschuß auf dieser Umfahrt sich Bemerkenswertes darbot, das schildert der Vorsitzende des Ausschusses Josef Freiherr Wolff, Lindenberg, in ebenso sachkundiger, wie lebendiger und anschaulicher Weise. Angefügt sind einige Messungen von Zuchttieren, die der an der Reise teilnehmende Zuchtleiter des Verbandes Ländinspektor Jüchter von Holländervieh, O. Hoffmann, Sauk, unterwegs aufgenommen hatte.

B. Martiny.

Beobachtungen, Versuche, Erfindungen.

* **Beiträge zur Kenntnis der Käsereifung.** Lurdet, Ammann und Houdet untersuchten die Unterschiede, welche bei der Reifung von Hart- und von Weichkäsen in Bezug auf die Bildung von löslichem Käsestoff, von Ammoniak und von flüchtigen Säuren stattfinden, und gelangten u. a. zu folgenden Ergebnissen:

Das Ammoniak entwickelt sich in vorgeschrittenem Reifezustand aus dem löslich gewordenen Käsestoff, steht aber zu diesem nicht in einem bestimmten Verhältnis.

Beim Weichkäs (Camembert) schreitet die Reifung von außen nach innen fort; infolge dessen enthalten die inneren Schichten eines reifenden Käses mehr Käsestoff, aber weniger Fett, als die äußeren.

Der Camembert enthält anfänglich keine Milchsäure, und das Verhältnis seiner flüchtigen Säuren ändert sich während der Reifung nicht; sie sättigen sich allmählich mit Ammoniak.

Bei der Reifung des Emmentaler Käses entstehen wachsende Mengen von Essig-, Propion- und Milchsäure. Der fadenziehende Zustand, den dieser Käse in heißem Wasser annimmt, wird durch die Säuren verursacht.

Das Fett des Käses nimmt an der Reifung keinen Anteil und verleiht sich mit dem gebildeten Ammoniak nicht, vielmehr gehen die flüchtigen Säuren aus der Zersetzung des Käsestoffs allein hervor.

L'ind. lait.

* **Vier gleichzeitige Kälber von einer Kuh.** In „Chasse et Pêche" berichtet Professor Reul von einer kleinen vierjährigen Kuh, die zu gleicher Zeit vier regelrecht entwickelte und lebensfrohe Kälber, zwei männliche und zwei weibliche, geboren habe. Die Kuh sei 1,38 m hoch gewesen und habe einen Brustumfang von 1,75 m gehabt. Trotz ihrer Kleinheit habe sie alle vier Kälber zu ernähren vermocht, so daß diese bis zum Alter von fünf Monaten im Durchschnitt täglich 4,50 g zugenommen und sich auf dem Weg guter Entwicklung befunden hätten.

In den seltenen Fällen derartiger mehrfacher Geburt bei Kühen pflegen die Jungen bald nach der Niederkunft zum Teil oder sämtlich einzugehen. Als Ausnahme verdient der gemeldete Fall erwähnt zu werden. Chron. agr. du Cant. de Vaud.

* **Gemütsstimmung und Milchabsonderung.** Bekanntlich findet Milchabsonderung am ausgiebigsten im Zustand vollkommener Seelenruhe statt, wogegen Gemütserregungen sie mehr oder weniger nachteilig beeinflussen. Das wird am deutlichsten wahrnehmbar, wenn, wie man zu sagen pflegt, die Kühe die Milch zurückhalten (aufhalten oder anziehen). Werden sie durch irgend welche ungewohnte Eindrücke beunruhigt, so hören sie auf, die Milch herzugeben. Das erfolgt nicht in der Weise, daß die Tiere widerstrebend und absichtlich die Milchabsonderung oder den Milchabfluß sperren, sondern durch Rück-

Digitized by Google

wirkung der erregten Nerven auf das Zellengewebe der Milchdrüsen. Eine fette, teilnahmlose, stumpfsinnige Kuh wird nicht leicht erregt, hält darum auch nur selten einmal ihre Milch zurück, gibt aber auch in der Regel nur geringen Milchertrag. Die zart gebaute, hagere Kuh dagegen mit dem verständnisvollen Blick und der lebhaften Beweglichkeit ist unter entsprechenden Umständen eine gute Milcherin. Auf die Umstände aber kommt es an. Der Mann, der sie mit dem Fuß oder dem Melkschemel stößt, ihr allezeit nur mit Verwünschungen und mit Drohungen naht, kann sie in zwei Wochen vollständig verderben. Wird sie dagegen geliebkost, sanftmütig und zärtlich behandelt, so wird ihr dankbares Empfinden in die Nerven ausströmen, unter deren Einfluß eine reiche Milchabsonderung stattfindet. Man kann demnach wohl sagen, daß gute Milchkühe in der Regel leicht erregbar seien, ohne jedoch hieraus umgekehrt folgern zu dürfen, daß jede leicht erregbare Kuh auch eine gute Milchkuh sein müsse.

Handel und Verkehr.

Wochenbericht vom Buttermarkt. Berlin, 4. Februar 1905. Die in der Vorwoche eingetretene Befestigung des Buttermarktes dauert an. Die Einlieferungen sind zu den am letzten Sonnabend erhöhten Preisen schlank unterzubringen. Ueberstände sind nirgends vorhanden.

Der Hamburger Markt bezeichnet die Lage als ruhig, aber auch dort räumen sich die Lieferungen sofort.

Berlin notiert unverändert, Hamburg ebenfalls unverändert.

Marktberichte.

Abrechnungspreise zwischen Molkereien und Butterhändlern. Eigenbericht der Molkerei-Zeitung Berlin. **Berlin,** 4. Februar 1905. Im Großhandel an die Molkereien für feine Butter wirklich bezahlte Preise. Reines Buttergewicht, frei in Berlin oder Hamburg, also nach Abzug der Fracht reines Geld:

Berlin . . . . . **bis 117 Mk.**
Hamburg . . . . „ 113 „

Berlin, 4. Februar 1905. Butterbericht der Firma **C. F. Wienstruck,** SW., Leipzigerstr. 82, und W., Kronenstr. 32.

Der Buttermarkt ist zwar nicht lebhaft, aber immerhin doch als fest zu bezeichnen. Das Ansammeln von Lägern ist ganz ausgeschlossen, vielmehr bleibt für mittel und billige Butter dauernd starke Nachfrage, die nicht immer erfüllt werden kann.

Telegramme der Molkerei-Zeitung Berlin.

Berlin, den 4. Februar 1905. Preisfeststellung der von der ständigen Deputation gewählten Notierungs-Kommission. Mitgeteilt von der Firma C. F. Wienstruck, Berlin, Leipzigerstr. 82. Durchschnittspreise für die Woche vom 29. Januar bis 4. Februar 1905.

				1. Februar	4. Februar
Hof- u. Genossensch.-Butter:		Ia	per 50 kg M.	116—119	116—119
do.	do.	IIa	„ „ „	112—116	111—116
do.	do.	IIIa	„ „ „	108—111	107—110
do.	do.	Abfallende	„ „	105—106	101—106
			Tendenz:	Ruhig.	Ruhig

Hamburg, Grimm, den 3. Februar 1905. (Butter-Bericht von Ahlmann u. Boysen.) Notierung der Notierungs-Kommission der am Butterhandel beteiligten Firmen zu Hamburg. In Hamburg höchstbezahlte Brutto-Preise: I. Klasse M. 110—118, II. Klasse M. 105—108 pr. 50 kg. Netto reine Tara.

Die Stimmung im Butterhandel war auch in dieser Woche unverändert ruhig, die kleinen Zufuhren frischer Butter räumten sich, doch bringen die erzielten Preise den Verkäufern keinen Verdienst. Feinste russische und sibirische Butter fehlt und haben sich daher die älteren Bestände verkaufen lassen. Von Ende dieser Woche hier eintreffenden Partien ist bereits verschiedenes auf Lieferung verkauft und bis 108 M. verzollt bezahlt worden. Unsere Notierung ist unverändert geblieben; ebenso notierte Kopenhagen unverändert.

Tendenz: Ruhiger.

Ferner Privat-Notierungen: Fehlerhafte und ältere Butter pr. 50 kg M. 90—95. Schleswig-Holsteinische und ähnliche frische Bauer-Butter M. ———. Russische, Sibir. und Livländ. Winterbutter (verzollt) M. 100—106, Galizische (verzollt) M. ———. Finnländische Winter-Butter (verzollt) M. — bis —. Amerikanische (verzollt) M. ———.

Butternotierungen in Kopenhagen. Den 2. Februar 1905. Butter: I. Klasse 90—93 Kr. (1 Kr. = 112,5 Pf.). Tendenz: Fest.

Berlin, 2. Febr. 1905. Amtlicher Marktbericht der städtischen Markthallen-Direktion über den Großhandel in der Central-Markthalle. **Butter.** Preise franko Berlin einschließlich Provision. Für 50 kg Ia M. 115—119, IIa M. 110—114, Abfallende M. 100—105.

Käse. Import. Emmenthaler Ia p. 50 kg 85—90 M., dito IIa M. 60—80, import. Glarner Kräuterkäse M. 60——, import. Holl. Gouda Ia M. 80—85, import. Holl. Gouda IIa M. ———, import. Edamer M. 80—— import. Camembert per Dtzd. M. 7,50, import. Gervais M. —, import., Neufchatel per 100 Stück M. 20, import. Roquefort sur choix Ia per 50 kg M. 130—140, import. Parmesan, 3-4 jährig, M. ———, dito, 2—3 jährig M. 80—85, import. Chester-Viktoria M. 115—125, dito Cheshire M. 80—85, Gorgonzola per 50 kg M. 90—100. Steppenkäse M. —. Inländische. Westpr. Schweizer-Käse Ia per 50 kg M. ———, Neufchatel, do. per 100 Stück M. ———, Holländer, rheinisch, Ia per 50 kg M. ———, Edamer Ia M. ———, Limburger Alpenkäse in Pergament M. ———, Tilsiter Käse, fette Ia M. 58—60, Tilsiter Käse IIa, halbfette M. 45—50, Harzer per Kiste, 100 Stück, M. 2,10—2,30, IIa — — —, Soldiner per Schock M. 6,00, Schloßkäse per Dutzend M. ———, Camembert, große I (H. Prinz), per Dtzd. M. 6,00, do. II, per Dtzd. M. 4,40, Kaiserkäse (H. Prinz) M. 2,40, Kronenkäse M. ———, Frühstückskäse per 50 Stück M. 3,75 (H. Prinz). Deutscher Gervais Dutzend M. 2,20. Briekäse, Orig.-Packung, per 1/2 kg M. 0,80.

Butter-Notierungen der Landwirtschaftskammer für die Provinz Schleswig-Holstein. Butter-Auktionen des Ost-Holsteinischen Meierei-Verbandes.

Hamburg, den 1. Februar 1905

1 Klasse 15 Drittel zu 115, 2 Drittel zu 114 1/2, 5 Drittel zu 114, 12 Drittel zu 113 1/2, 25 Drittel zu 113, 18 Drittel zu 112 1/2, 18 Drittel zu 112, 5 Drittel zu 111 1/2, 18 Drittel zu 111, 5 Drittel zu 110 1/2, 13 Drittel zu 110, 2 Drittel zu 109 1/2, 10 Drittel zu 109 M. Zusammen 1. Klasse 148 Drittel zu 112,16 M. im Durchschnitt, 2. Klasse 10 Drittel zu 108,35 M. 1 Drittel unverkauft.

Die sämtlichen Auktionskosten betragen 1 1/2 Proc. des Erlöses und die Fracht bis Altona Bahnhof.

Jeder Produzent in Schleswig-Holstein ist berechtigt, die Auktionen zu beschicken. Der Vorstand des Ostholst. Meierei-Verbandes.

Hamburg, den 1. Februar 1905. (Schweizer und Tilsiter Käse.) Bericht von Ernst Philip Nachf., Hamburg, Käsekommissionsgeschäft.

Die Marktlage ist auch heute noch ziemlich unverändert. In Tilsiter Käsen blieben die Zufuhren infolge des anhaltenden Frostwetters der letzten Woche ziemlich gering und konnte der Nachfrage spez. in prima vollfetter Ware nicht immer entsprochen werden. Preise konnten etwas anziehen, besonders bei Abschlüssen für spätere Lieferungen (März, April) wurden gute Preise bewilligt. In Halbfettkäsen liegt das Geschäft in ähnlicher Weise. In Schweizer Käsen ist auch heute noch wider Erwarten nur ein sehr ruhiges Bedarfsgeschäft zu verzeichnen.

Preise beim Verkauf an Großhändler: Westpr. Schweizerkäse, Weideware prima 68—70 M., sekunda 56—62, tertia nominell. Tilsiter Vollfettkäse prima 57—— M., sekunda 52—55 M., tertia nominell. Halbfette prima 39—40 M., sekunda 32—35 M. Magerkäse 16—22 M.

Halle a. S., den 2. Februar 1905. (Bericht von Gebr. Rößler.) Die im letzten Berichte erwähnte kleine Besserung der Nachfrage hielt an, doch kann von einem flotten Geschäfte immer noch nicht geredet werden. Westfalen und Rheinland, die sonst um diese Jahreszeit große Posten kauften, können in diesem Jahre infolge des Arbeiter-Ausstandes nicht nur nichts von anderen Provinzen beziehen, sondern suchen ihre Butter zu jedem Preise hier abzusetzen. Die in Berlin und Hamburg veröffentlichten Zahlen nimmt anscheinend Niemand für Ernst.

Ausgesucht feinste gesalzene Molkereibutter		112—114	Mk.
I	„	106—111	„
II	„	104—105	„

in Tonnen von 100 Pfd. und Kübeln von 50 Pfd.

Königsberg i. Pr., 1. Februar 1905. (Butterbericht von Gykling, Ebhardt u. Co.) Die Nachfrage erstreckte sich größtenteils auf II. und III. Qualitäten, feinste Marken sind dagegen nur schwach gefragt, weshalb die letzte Erhöhung der Notierung besser unterblieben wäre.

Wir zahlen heute für feinstes Produkt 100—108 M. für 100 Pfd. netto hier. Fehlerhafte Ware verrechnen wir nach Verkauf.

Kempten. Butternotierung der Butter-Engros-Händler u. -Produzenten der Stadt Kempten im Allgäu, mitgeteilt von der Firma Albert Rinker, Käse und Butter en gros, Kempten i. Allg.

Engros-Einkaufspreise der Allgäuer Händler auf den Sennereien des Allgäus.

Mittwoch, den 1. Februar 1905.

Süßrahmbutter 91 M. für den Centner,
Sennbutter 91 „ „ „ „

Außerdem wurden je nach Qualität 5—7 Pf. Ueberpreise bezahlt.
Tendenz: Ruhig.

Schweine- und Ferkelmarkt. (Amtlicher Marktbericht vom Magerviehhof in Friedrichsfelde.) Mittwoch, den 1. Februar 1905.

Im Engroshandel wurden gezahlt für: Läuferschweine, 3—5 Monate alt 25—37 M.; 6—7 Monate alt 38—52 M. für 1 Stück. Ferkel, mindestens 8 Wochen alt 14—21 M.; unter 8 Wochen alt 11—13 M. für 1 Stück.

Die Direktion des Magerviehhofes.

Städtischer Centralviehhof. Berlin, 28. Januar 1905. Zum Verkauf standen: 5265 Rinder, 1414 Kälber, 9104 Schafe, 10108 Schweine.

Bezahlt wurden für 100 Pfund oder 50 kg Schlachtgewicht in Mark (bezw. für 1 Pfund in Pfg.): Für Rinder: Ochsen: 1. vollfleischig, ausgemästet, höchsten Schlachtwerts, höchstens 7 Jahre alt 68—72; 2. junge fleischige, nicht ausgemästete und ältere ausgemästete 63—67; 3. mäßig genährte junge und gut genährte ältere 60—62; 4. gering genährte jeden Alters 56—59. — Bullen: 1. vollfleischige höchsten Schlachtwerts 66—70; 2. mäßig genährte jüngere und gut genährte ältere 62—65; 3. gering genährte 56—60; — Färsen und Kühe: 1. a) vollfleischige, ausgemästete Färsen höchsten Schlachtwerts ———; b) vollfleischige, ausgemästete Kühe höchsten Schlachtwerts, höchstens 7 Jahre alt 58—60; 2. ältere, ausgemästete Kühe und wenig gut entwickelte jüngere 54—57; 3. mäßig genährte Färsen und Kühe 49—53; 4. gering genährte Kühe und Färsen 44—47. — Kälber: 1. feinste Mastkälber (Vollmilchmast) und beste Saugkälber 77—83; 2. mittlere Mastkälber und gute Saugkälber 67—75; 3. geringe Saugkälber 51—60; 4. ältere gering genährte Kälber (Fresser) 50—58. — Schafe: 1. Mastlämmer und jüngere Masthammel 67—70; 2. ältere Masthammel 60—65; 3. mäßig genährte Hammel und Schafe (Merzschafe) 52—57; 4. Holsteiner Niederungsschafe (Lebendgewicht) ———. — Schweine: Man zahlte für 100 Pfd. (mit 20 pCt. Tara): vollfleischige, kernige Schweine feinerer Rassen und deren Kreuzungen, höchstens 1 1/4 Jahr alt, 220—280 Pfund schwer, ——57; schwere, 280 Pfd. und darüber (Käser) ———; fleischige Schweine 54—56; gering entwickelte 51—53; Sauen 52—53 M.

Verlauf und Tendenz des Marktes:

Das Rindergeschäft wickelte sich langsam ab und hinterläßt Ueberstand. — Der Kälberhandel gestaltete sich langsam, es wird kaum ausverkauft. — Bei Schafen war der Geschäftsgang langsam, es bleibt ein gut Teil unverkauft. — Der Schweinemarkt verlief glatt und wurde geräumt.

In **Hamburg** wurden bezahlt: für beste Ochsen ——— M., junge fette Kühe ——— M., beste, reine Schweine mit 20 Proc. Tara 54—55 M., Kälber I. Qualität 81—88 50 M., Doppellender 101—106 M.

Molkereischule in Hameln.

Institut der Landwirthschaftskammer für die Provinz Hannover.

Aufnahme von Schülern und Hospitanten. Nachweis von ausgebildetem Molkereipersonal. Auskunft und Anmeldungen bei dem **Direktor**

Professor Dr. P. Vieth.

Versuchsstation für Molkereiwesen Kiel.

Versand von Reinkulturen für die Ansäuerung des Rahmes. Ausbildung von Molkereipersonal.

Professor Dr. H. Weigmann.

Digitized by Google

Stellen-Angebote.

Gesucht zum 1. April in der Bereitung von Flaschen-, Säuglings- und Dauer-Milch zuverl. erfahr., selbständig., gut empfohlener

Meier

a. e. Gut in d. Nähe einer Großstadt. Erfahr. in der Behandlung sämtlicher Apparate und Bedienung eines Motors u. e. elektr. Beleuchtung. Gehalt nach Uebereinkunft. Ausführl. Angebote unter Lebenslauf erbet. sub **H. K. 5094** an **Rudolf Mosse, Berlin SW.**

Stellen-Gesuche.

Ich suche für meinen Sohn, 17 Jahre alt, Stelle als

Molkerei-Lehrling.

Sterblicher-Anstalt bevorzugt.

Gefl. Offerten sub **W. S.** an die Exped. dieser Ztg.

Aelterer Meier,

in allen Zweigen der Milch- u. Viehwirtschaft erfahren, 15 Jahre im Fache, sucht Stellung zum 1. 4. 05, wo Verheirathung gestattet, als Verwalter oder Gutsmeier. Offerten erbittet

Wilh. Wolff, Gutsmeier, Striesdorf b. Lange 1. W.

Junger Mann,

18½ Jahr alt, der bereits 3½ Jahre als Schreiber tätig ist, sucht Stellung als Meiereilehrling r.

Gefl. Offerten unter **M. 86** an die Exped. dies. Blattes erbeten.

Strebsamer Fachmann,

8 Jahre praktisch beim Fach, eine Molkereischule von ½ jähriger Dauer mit bestem Erfolge absolviert und somit im Praktischen wie im Theoretischen durchaus gründlich vertraut, sucht die zum 1. April oder auch später dauernde selbständige Stellung. Offerten erbittet

B. Barke, Ludau, Lausitz.

Ein praktisch und theoretisch gebildeter, langjähriger, tautionsfähiger

Molkerei-Verwalter,

welcher befähigt ist, jeden Molkereibetrieb zu leiten, sucht Stellung bei bescheidenen Ansprüchen. Vorzügliche Zeugnisse und Empfehlungen stehen zur Seite.

Gefl. Offerten sub **M. 105** an die Exped. dies. Blattes erbeten.

Meierin,

firm in der Herstellung französischer Weichkäse, sucht für sofort passende Stelle. Zuschriften erbeten unter **M. L.** an die Exped. dies. Ztg.

Vermischte Anzeigen.

Welche Molkerei

hat wöchentlich noch

50 Pfund Butter

abzugeben? Offerten mit Preisangabe unter **G. P. 5845** an **Haasenstein & Vogler A.-G., Halle a. S.**

Eine **Butter- u. Eier-Großhandlung am Mittelrhein** sucht für das Jahr 1905 noch einige Jahresabschlüsse in **prima feischer, ungesalzener**

Centrifugen-Süssrahmbutter.

Prima Referenzen zu Diensten. Gefl. Offert. unter **2431** an die Expedition dieser Zeitung.

Molkereibutter

sucht zu kaufen

auch auf Abschluß

R. Haibt, Kannheim.

Genossenschafts-Molkerei

in bevorzugter Lage der Prov. Posen, gutgehende und Maschinen in tadellosem Zustande, unter günstigen Bedingungen preiswerth zu verkaufen. Off. u. **Z. 20** an die Exp. d. Blattes erbeten.

Maschinen-Käsefabrikation

gebraucht zu kaufen gesucht.

Rost, Zivergehotel, Nordh. Str. 19.

Konkurrenzlose Käserei

am Bahnhofe eines Badeortes in Provinz Sachsen per 1. 6. 05 zu verkaufen.

Albert Schramm, Merseburg, Hallescheu. 23.

Molkerei, neu, für 18 Kühe p. April im neuen Hause, eb. Wohnung frei, zu verpachten. **Berlin,** Schreinerstraße 68.

Gust. Schultze & Sohn,

Berlin C., Gertraudten-Strasse 22.

Butter-Grosshandlung.

Harzkäse
Bauernkäse
Stangenkäse
Hopfenkäse

empfiehlt zu billigsten Tagespreisen

Rudolf Bernze, Harsum i. Hann. 13.

Echt. Pergamentpapier

la. weiß, gar. rein, in Rollen und Bogen beliebiger Größe, auf Wunsch mit sauber Druck, liefert die

Pergamentpapier-Fabrik Ratingen bei Düsseldorf.

Käse-Etiquettes
jeder Art
fertigt billigst
Th. Zander, Breslau

Buttertonnen

in den gangbarsten Dimensionen, in nur bester Waare und tadelloser Ausführung empfehlen billigst

W. Stange & Co., Stettin,
Faßfabrik.

Käseschachteln

in Span oder Karton, rund und eckig

Butterversandkartons

Gebrüder Groh,
Hoflieferanten,
BERLIN O., Blumenstr. 70,
Buttergrosshandlung.
23 eigene Detail-Geschäfte.
Ständige Abnehmer für feine Molkereibutter zu höchsten Tagespreisen bei wöchentlicher Abrechnung und Kasse.
Jahres-Abschluss erwünscht.

GEBR. ROESSLER,

Butterabsatzstelle von Molkereien der Provinz Sachsen und der angrenzenden Staaten.

HALLE a. S.,

Freiimfelderstr. 8. Fernspr. No. 858.

Kehle & Burkhart,

Butter en gros

BERLIN SO.,

Neanderstr. 4 (Neanderhof).

Kaufe jedes Quantum

feine Butter

zu den **höchsten Preisen** gegen **sofortige Kasse.**

R. Schröter,

Berlin SO. 16,

Adalbert-Straße Nr. 53.

Für Molkereien.

Gröberes Milchgeschäft Rheinlands sucht auf Jahresabschluß 1000 bis 3000 Liter guter, haltbarer

Vollmilch.

Anfang der Lieferung nach Uebereinkunft. Beste, langjährige Referenzen.

Gefl. Offerten mit Preisangabe befördert die Exped. d. Ztg. sub **2434.**

Ein
gewaltiger Fortschritt
ist das
neue Modell 6
der

Teutonia-Centrifugal-Milch-Separators.

Verlangen Sie Prospekte und Offerte

Märk. Maschinenbau-Anstalt „Teutonia", Frankfurt, Oder. 84.

Die Frühkartoffel der Zukunft ist zweifellos „Erfordia"

Neuheit 1905

allerfrühreste gelbfleischige mierenförmige Salatkartoffel, **ganz vorzügliche Delikatesse.** Sorte in keinem Garten fehlen! Kann für Massenanbau nicht dringend genug empfohlen werden. **„Friedatia"** trägt sehr reich (von 8 Pfund Aussaat erntete man 2½ Zentner) und liefert gleichmäßig grosse Knollen **„Erfordia"** kocht sich vorzüglich und schmeckt sehr gut, **„Erfordia"** ist für jeden Garten, Landwirt oder anderen Interessenten wertvoll, **da sie Anfang Juni reift, zuerst auf den Markt kommt und dadurch die höchsten Preise erzielt.**

Die in den letzten zwei Jahren in verschiedenen Bodenverhältnissen erzielten äusserst günstigen Resultate haben klipp und klar bewiesen, dass man es hier mit einer neuen Frühkartoffel allerersten Ranges zu tun hat.

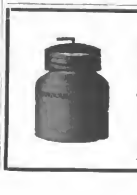
Man mache einen Versuch und ich bin überzeugt, dass meine Ware wie bisher Beifall findet und zu grösserer Nachbestellung Veranlassung gibt. Ich offeriere:

Prima Saatware: ca. 10 Pfund-Postsäckchen Mk. 2. — , Zentner Mk. 4.—, ½ Zentner Mk. 2.—, ¼ Zentner Mk. 1.—, und ½ Zentner Mk. 10. — Kulturanleitung gratis. **Versand nur bei ganz trockenem Wetter.** Bestellungen baldigst erbeten! Sie kaufen bei mir aus erster Hand! Ich biete Ihnen grosse Vorteile!

Otto Irrgang, Kartoffel-Spezialhaus, Erfurt 35.

Ausführliches Preisverzeichnis gratis und franko.

Wie die Saat — So die Ernte!



N. Jepsen Sohn, Flensburg

Spezial-Fabrik erstklassiger

Molkerei-Maschinen

übernimmt die Herstellung **kompletter Molkereianlagen** nach neuesten Erfahrungen sowie den Umbau älterer Anlagen.

Bezugsquelle von Original- **ALFA-Laval-Separatoren für Hand- und Kraftbetrieb, sowie der Original-Ersatzteile für diese Maschinen.**

Dampfmaschinen neuester Konstruktion mit geringstem Kohlenverbrauch.

Buttermaschinen, Butterkneter, Milch- und Wasserpumpen sowie Rahmkippbassins nach ganz neuen Modellen.

Kataloge und Kostenanschläge gratis und franko.

Crinitzer Fabrik säurefesten Steinzeugs

Emil Bühler, Crinitz, Niederlausitz

empfiehlt

Buttertonnen mit luftdichtem Verschluss in allen Grössen, Tonnen in cylindrischer Form, Vieh- und Pferdekrippen, Schweine-, Ferkel- und Futtertröge für Federvieh, Pökelbottiche und viereckige Kasten.

Neu! **Buttertröge** aus säurefestem, innen glasiertem Steinzeug von 1 bis 2 Meter Lange.

Digitized by Google

Einrichtungen
für
Milchzucker, Kasein, kondensierte Milch
liefert
C. Neuberg, Maschinen-Fabrik
Grimma (Sachsen).

Normal-Säure-Entwickler E. & T.
Schlösche. Essen. Fettzwist
A. V. Brandt, Farbe Lab Oel. Hamburg 8.

Post-Butterkisten, Käsekisten, Tilsiter Käserollen.
Preislisten gratis und franko.
L. Wurm, Bartenstein, O.-Pr.
Dampfsägewerk, Holzhandlung, Kistenfabrik.

Butter.
Kaufe von Molkereien jeden Posten Butter gegen sofortige Casse. Jahresabschluss erwünscht. Gefl. Offerten erbeten unter **R. 30 Rudolf Mosse,** Posen.

Milchuntersuchungen auf Fettgehalt
übernimmt zum Preise von 50 Pfg. für Einzelproben, von 30 Pfg. im Abonnement **die Milchkontrolanstalt der Molkerei-Zeitung Berlin.**

Grössere Molkereien

welche unserem neuen Verfahren zur kontinuierlichen Eintrocknung von Milch mittelst unseres

Patent „Perfect Exsiccator"

zwecks Erlangung einer vorteilhaften Magermilchverwertung, Interesse entgegenbringen, werden höflichst gebeten, sich mit uns in Verbindung zu setzen, da wir

die ersten Anlagen

in Deutschland in Mai—Juni unter sehr koulanten und günstigen Bedingungen in Betrieb zu setzen beabsichtigen.
Jede nähere Auskunft erteilen wir bereitwilligst.

Burmeister & Wain, Maschinen- und Schiffsbau-Akt.-Ges.
Berlin SW., Enckeplatz 6.

Alleinige Fabrikanten der „Perfect Exsiccatoren".

☞ Diese Bekanntmachung erscheint nur 2 Mal. ☜

Die neuesten und weitaus besten aller Separatoren sind die

Hansa-Separatoren

für Hand-, Turbinen- und Kraftbetrieb, von **35 - 2300 Liter** stündl. Leistung, welche folgende Vorteile bieten:

1. Schärfste Entrahmung.
2. Grösste Einfachheit der Konstruktion; nur ein einziges Lager.
3. Zapfenspitzenlager nicht vorhanden.
4. Die Antriebsschraube kann, falls nötig, leicht ersetzt werden.
5. Geringe Abnutzung, daher Reparaturen ausgeschlossen.
6. Billigste Preise.

Hansa-Separator-Werk

Berlin NW. 108. *G. m. b. H.* **Wald-Str. 23/24.**

☞ *Man verlange Drucksachen.* ☜ ☞ *Vertreter gesucht.* ☜

Digitized by Google

Nach den Urtheilen aus der Praxis ist der

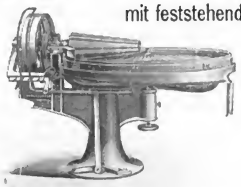
D. R. P. No. 118 909.

neue Bergedorfer Butterkneter

D. R. G. M. No. 177 469.

mit feststehender Wasserfangrinne nach Patent Schuster

— der Beste. —



Keine Zahnräder, ruhiger geräuschloser Gang.
Keine Verstopfung, kein Butterverlust.
Leichte Reinigung, bequemes Arbeiten am Kneter.
Vollständige Ausnutzung der Knetfläche.

Verlangen Sie Prospekt!

Bergedorfer Eisenwerk, W. Bergner, Bergedorf.

In unserem neuen

Germania-Separator

Modell 1905

bieten wir eine unübertroffene Entrahmungsmaschine.

Sämtliche Molkerei-Maschinen u. Apparate! Einrichtung kompletter Molkereien!

Glänzende Ergebnisse! Glänzende Zeugnisse!

Flensburger Eisenwerk Akt.-Ges., Flensburg.

41 Erste Auszeichnungen. Über 18 000 Apparate im Gebrauch.

LESEN SIE!

die Hildesheimer Molkerei-Zeitung No. 53, Jahrgang 1904,

Leitartikel von **Dr. M. Popp,** Mittheilungen aus der Königlichen Landwirtschaftlichen Versuchsstation Möckern und Sie kommen zu der Ueberzeugung, dass bei

Anschaffung eines Milchfettbestimmungs-Apparates

für Sie nur in Frage kommen:

Dr. N. Gerber's Original-Apparate.

Prospekte gratis. Dr. N. Gerber's Acidbutyrometrie Co., G. m. b. H. Leipzig.

Stanz- und Emaillierwerke,
vormals
Carl Thiel & Söhne,
Aktien-Gesellschaft,
Lübeck.

Nahtlose Milchtransportkannen.
Halbgestanzte „
Gefalzte „
Transport-Milcheimer.
Milch-Messeimer.
Rahm- und Milchständer.
Milchsiebe, doppelt und einfach.
Bassins aus Stahlblech.
Bassins aus Doppelmetall.
Kataloge gratis und franko.

Für einige Gegenden werden noch Vertreter gesucht.

Butterkartons

in jeder Größe, sowie **alle anderen Kartons** liefert aus bestester Lederpappe franko

S. Ullmann, Wiesenthal b. Tschechein i. L., Lederpappen- u. Kartonfabrik.

Dampfkäsewannen

mit über den Rand d. Pitchpineholzbottich greifd. Kupferkessel

100	500	600	800	1000	1500 Ltr.
140	170	190	235	275	375 Mk.

T. Bartels, jetzt Obercassel bei Bonn.

Digitized by Google

Feierabend.

Der Mensch bahnt sich mit der Flamme des Denkens und mit dem Funken des Redens den Weg zu seinem Ziel. Aber er vollbringt diesen Weg, er vollendet sich selber nur durch Schweigen und Tat.
Pestalozzi.

C. i.

Eine Studententragödie
von Josef Buchhorn, Stuttgart.

(Nachdruck verboten.)

Er keuchte schwer, als er die ausgetretenen Stufen der winklig-dunklen Holztreppe emporkletterte. Fast bei jedem Absatz mußte er Atem schöpfen und sich an den Pfosten festhalten, um nicht in die Kniee zu sinken, und feucht waren Stirn und Haar —

Nur nicht denken! Nur nicht denken!?

Er stieß die morsche Tür, die zu seiner Bude führte, weit auf.

An der oberen Füllung sah er seine Visitenkarte, die er dort mit ein paar Reißnägeln befestigt hatte, auf daß ein jeder wisse, wo der cand. med. Max Werner, Teutoniae, wohne.

Teutoniae —!? Er lachte schrill heraus, und mit einer jähen Wut riß er das unschuldige weiße Papier herunter, warf es auf den Boden und stampfte mit den Füßen darauf herum. Als ob er sinnlos geworden wäre —

War ihm seltsam beklommen zu Mute! Er hätte weinen und schluchzen mögen, und er war gleichzeitig in der Stimmung, irgend eine Gewalttat, irgend eine Roheit, irgend eine Grausamkeit zu begehen. Er fühlte sich innerlich zerrissen; er war nicht mehr er; er hatte sich selber verloren —

Das letzte Gold der Abendsonne fiel in breiten Purpurstreifen in die kleine Stube, die mit Mützen und Bändern, Bildern und Waffen geschmackvoll dekoriert war. Auf einem Wanddrettchen standen Gläser mit Wappen und Zirkeln . . .

Der Student hatte sich vor dem niedrig-gemütlichen Schreibtisch auf einen Stuhl fallen lassen und den Kopf fest auf das harte Holz gepreßt.

Nur nicht denken! Nur nicht denken! Nicht, was war, und nicht, was werden würde. Nur nicht denken!

In den Linden, die vor seinem Fenster dufteten, schaukelten sich ein paar Lenzessänger, und ihr feines Türülütt-lütt-lütt, Türülütt-lütt-lütt jauchzte in das lichtdurchflutete Zimmerchen daseinsfreudige Tonreihen.

„Leben," stöhnte er auf. „Leben, Leben!"

Und wie er an das Fenster trat und seine brennenden Augen in das abendliche Weben und Regen tauchte, da krampfte ihm ein unsagbar tiefes Weh das Herz zusammen, daß er die Linke unwillkürlich an die Brust drückte —

Buben und Mädchen zogen mit grünen Kränzen geschmückt über den Dammweg und sangen einen alten Kinderreigen; ein paar Nachbarsfrauen plauschten über die schmale Straße herüber.

„Mein Aeltester ist gestern Gefreiter geworden," konstatierte hohen Stolzes voll die eine, und die andere gratulierte: „Das laß ich mir gefallen! So was hört man lieber, als wenn es heißt, dem Bremer seiner ist in die zweite Klasse des Soldatenstandes versetzt worden . . ."

Die beiden in den Kattunjacken fuhren erstaunt auf, als über ihnen mit jäher Vehemenz ein Fenster zugeschlagen wurde, und die erste meinte nach einer Weile, da sie wieder zu sich gekommen waren: „Vergiß nicht die Scheiben im dritten Stock nachzusehen — wenn die heil geblieben sind, will ich's loben! Dein Student scheint schlecht gelaunt zu sein —"

Schlecht gelaunt —?! Wenn es nur **das** gewesen wäre!! Die Welle ging mit der Stunde, die sie herangetragen hatte. Schlecht gelaunt —?

Und mit einem Schrei, der aus dem Grunde seines Herzens herausbrach, sank er an dem Sofa nieder. Er barg seine nassen Augen fest in dem weichen Plüsch, und sein Körper bebte und zitterte bei dem Ausbruch, der ihn mit eines Föhns Gewalten zu Boden gezwungen hatte —

Schlecht gelaunt —? Grundgütiger Himmel, was bedeuteten solche Kinderstimmungen dem grausamen Gefühle gegenüber: ausgestoßen zu sein, verachtet zu werden —! Was — Ausgestoßen! Das riß ihn mit jäher Heftigkeit wieder in die Höhe, und seine düsteren, verzweifelten Blicke irrten durch die enge Stube.

Ausgestoßen —

Da hing seine Fuchsencouleur und da seine erste Burschentype. Dort das Bild vom letzten Stiftungsfeste und in dem Rahmen stand er mit ihr im schimmernden Glanze weißbetupfter Blütenäste — sie beide in den bunten Farben, weltentrückt und glückberauscht: „Noch ist die blühende, goldene Zeit —"

Ihm war, als läuteten ihm heute noch die festlichen Klänge nach, die vielstimmige Chöre in des Frühlings Werden hinausgeschmettert hatten! Und da hing er mit seinem Leibburschen, und dort grüßte ihn sein Leibfuchs. Und die Mensurtype auf dem Schreibtisch, der in dicke Bandagen eingewickelte Schädel, auf dem sein Gegner eine neue Rosenschrift probiert hatte — das alles waren Merksteine in seinem jungen Dasein; das waren Aussichtspunkte auf die güldenen Weiten seiner Studentenherrlichkeit. Jede Type bedeutete ihm eine glücklich-zufriedene Stunde, einen lichten, duftüberschwelten Tag —

O Gott! Und das sollte er von heute ab alles missen? Das sollte von den Tafeln, die seines Daseins Erinnerungen verzeichneten, ausgelöscht sein? — Ausgelöscht, als hätte niemals in Goldlettern auf ihnen das Kapitel gestanden: Studentenglück und Studentenseligkeit?! Als hätte nie —? O — o!! Das war grausam, das war unmenschlich! Das konnte, das durfte nicht sein! Man unterband ihm ja die Ströme, die ihn in seines Lebens Früchteauen tragen würden, und auf ödem, sandigen Kiesboden saß der Kahn fest, der ihn bislang durch lustiges Wellengeplätscher geschaukelt hatte!

Und warum? Ja, ja! Er hatte gefehlt, er hatte sich vergessen! Aber nicht allein das Faktum, daß er unrecht gehandelt hatte, hätte sie bei ihrem Entschlusse bestimmen sollen, der ihn so elend machte, daß er der Sonne und dem Lichte gram war, weil sie so hell und so lustig auf die Welt herniederleuchteten — auch das wie — Das: wie er dazu gekommen war —

Er stöhnte auf —

Der reine Zufall. — Daß er auch just zu einer Zeit die Ratsstube betreten hatte, als die paar Vandalen bei den Karten saßen und Dreiblatt spielten! Er hatte sich seit Jahr und Tag von dieser Leidenschaft befreit gewähnt und — da mußten die ihn mit liebenswürdiger Freundlichkeit an den Tisch heran nötigen, so daß er kaum ausweichen konnte. Anfangs sträubte er sich — „Aber bitte, bitte, — wir setzen nicht hoch — und dann: Wir sehen uns so selten — nein, nein!" „Na, na, Herr Verbandsbruder," kam es von einer anderen Seite, „auf die paar Kröten, die Sie eventuell verlieren **könnten**, wird's Ihnen doch wahrhaftig nicht ankommen. — — „Das gewiß nicht —" und so nahm er Platz und griff nach den bunten Dingern, die allein bei ihm eine unreine Leidenschaft auszulösen vermochten . . . Ach, und er hatte es ja vorher gewußt, wie es laufen würde! Wenn ihn dieser Teufel einmal gepackt hatte, war er verloren! Dann saßen dessen Krallen fest. Und dazu das Pech! Als ob sich alles gegen ihn verschworen hatte! Schlag auf Schlag fiel zu seinen Ungunsten — aber auch Schlag auf Schlag. Und als er spät mit heißem Kopfe, angezecht, heimwärts schwankte, hatte er ein Minus von 150 M. Gerade soviel wie sein Monatswechsel betrug. Der kam am Donnerstag und am Dienstag mußte er zahlen: Spielschulden — Ehrenschulden!

Er war der Verzweiflung nahe. Was tun? Den Bundesbrüdern reinen Wein einschenken? Ihnen sagen: So und so! Pumpt mir das Geld, ich versichere Euch, es war das letzte Mal!? Nein, nein! Die hätten ihm zwar die Summe gern gegeben. Aber ihr mitleidiges Lächeln wäre ihm mehr Strafe gewesen als alle Ermahnungen und Verwarnungen auf dem Konvente. Also doch!? Der Werner hat wieder einmal gespielt?! Natürlich!! Er kann es nun einmal nicht lassen! Das sitzt zu tief! Nanana, alter Freund! Trotz und alledem: Das bricht Dir noch einmal das Genick! Gib Obacht —

Und da hatte er in seiner letzten Not das Allerdümmste gewagt, was er je hätte tun können: Er hatte die Schulden aus der ihm anvertrauten Kasse bestritten. In zwei Tagen kam sein Wechsel — dann würde er die bösen 150 M. schleunigst wieder in die Kassette schütten — und alles war erledigt, ohne daß die blöde Affaire ein großes Geschrei und ein unangenehmes Drum und Dran hervorgerufen hätte. Wie er sich den Monat durchschlagen, wie er hungern und knacken würde — das kam erst in zweiter Linie; das sollte ihm keine Sorge machen . . . Soweit war alles gut: Da kam die unerwartete Kassenrevision und — — —

Der Student schlug die Hände vor's Gesicht —: cum infamia exkludiert!

Jetzt würden sie ihm seine Couleurgläser nehmen, die Typen zurückfordern — die bunten Mützen und die vielfarbigen Bänder würden von den Wänden verschwinden; sein Leibbursch sah auf der Straße an ihm vorbei, und die Füchse, deren Abgott er immer gewesen war, stießen sich, wenn er die Straße passierte, heimlich in die Seiten: Der Werner!

Der Werner . . . Das hatte mit einem Male eine andere Klangfarbe, als das frühere „unser Werner" oder „der Werner von den Teutonen". Der hatte was zu bedeuten gehabt und mit dem hatte man rechnen müssen! Der — jaja —

Der Werner . . . Er war jetzt abgetan, und seine Rolle war erledigt. Er konnte dem ehedem auch von ihm weidlich verspotteten „Klub der Dimittierten" beitreten, der unter dem Ausschluß der Oeffentlichkeit tagte, der —

Wie? Würde der ihn überhaupt aufnehmen? Ihn, der c. i. exkludiert? Dem damit jede honorige Daseinsberechtigung abgesprochen war? Nein, nein — Und wenn er in den Ferien zu Hause weilte, er, der sonst tonangebend bei den Dämmerschoppen der Akademiker präsidierte, wenn —? Hahahaha! Das gab einen Eklat! Vorbei, vorbei!! Alles, alles war vergangen und verklungen, als ob es niemals gewesen wäre; als ob er niemals eine Rolle gespielt hätte — Vorbei, vorbei!!

Und seine Kleine, kam es ihm da plötzlich in den Sinn! Seine Kleine —? Die von ihm Mütze und Band hatte und Bilder und Brosche und wer weiß was alles an Couleursachen? Seine Kleine —? Die mit ihm glühender Begeisterung voll seinen Idealen nachschwärmte, seinen blau-weiß-roten Farben, seiner Teutonia? Die — Herrgott! Konnte er der überhaupt eingestehen: Ich gehöre nicht mehr zu ihnen, ohne auf ihr bang-erstauntes Warum? ein zage-offenes Deshalb! zu setzen? Konnte er das? Nein, nein; nie und nimmermehr! Er hätte beichten müssen, und stockend wäre es dann herausgekommen, schluchzend und scheu: Er wäre c. i. exkludiert worden, weil —

Und ein wehes Weinen klang in die Stube, aus der nach und nach alle Sonne gewichen war. Grau in Grau schimmerten alle Gegenstände; als ob eine feine Staubschicht auf ihnen läge — Die Bilder und die Bänder; die Mützen und die Gläser — Grau in Grau. Alles öde und tot. Da huschte jählings noch ein letzter Purpurstrahl über die wunderbar drapierte Wand und belichtete mit Blitzesschnelle die lustigen Typen und die bunten Erinnerungen und — krampfhaft preßte seine Hand die Lehne eines Stuhles — koste und umschmeichelte eine kurze Spanne Zeit das Bild, das ihn mit ihr im jungen Lenzessonnenschein unter den weißbeschneiten Obstbäumen festgehalten hatte . . . „Noch ist die blühende goldene Zeit . . ." Da hatte sich auch dieser Strahl verlaufen, und tiefes, schweigendes Dunkel lag über dem kleinen Raum — —

Umflorten Blickes starrte er auf die Straße, auf der im raschen Zickzack die elektrischen Lampen aufflammten. Das war immer seine liebste Stunde gewesen — wenn der Tag schied, und der Abend mählich auf die Erde trat; dann Arm in Arm mit einem Bundesbruder durch die Gassen flanieren, die Auslagen der Geschäfte bestaunen; die schlanken Mädchengestalten vorbeihasten zu sehen, die den elterlichen Wohnungen zustrebten — Mit einem Male fuhr er zurück. Da . . . da. Er sah schärfer hin. Jaja, auf der anderen Seite kam sein Leibbursche das Trottoir hinunter; langsam querte er über den Dammweg und — kein Zweifel, kein Zweifel mehr! Der Besuch galt ihm! Ihm?! Ah — natürlich, natürlich! Jetzt brach das Schreckliche über ihn herein; jetzt würden ihm Mütze und Band genommen und Gläser und Bilder und all die tausend Reminiszenzen aus seiner einzig-schönen Studentenherrlichkeit; jetzt würde ihm erst all die Schwere dessen offenbar werden, was das grausam-kurze c. i. in sich schloß — jetzt, und eine brennende Fieberglut schlug ihm in den Kopf, daß es in seinen Ohren brauste und vor seinen Augen flammte und glühte, jetzt — ihm wurde erstickend heiß; sein Herz pochte im Halse in warmem, jagendem Klopfen, jetzt — o Glück und Liebe, ihr bunten Farben und ihr treuen Freunde — Unten ging knarrend die Tür und schwer fiel sie wieder ins Schloß und harte Schritte stapften langsam die Treppenstufen empor — jetzt —

Da griffen seine zitternden, bebenden Hände nach der Schublade seines Schreibtisches und rissen sie weit auf, und seine tastenden Finger suchten zwischen den Blättern und Papieren, bis sie einen eisig-kühlen Gegenstand gefaßt hatten — — — Er spannte den Hahn — — — o Liebe und Glück; o du wunderbar selige Jugendzeit; ihr Sonnenauen und ihr Lenzesstürme; o — es klopfte. Da krachte ein Schuß, und der hastig Eintretende fing einen zuckenden Körper in seinen Armen auf, der sich noch ein paarmal aufzubäumen versuchte, dann aber jählings still, ganz still an seinem weinenden Herzen lag — —

Unerklärlich. Kaufmann (zum anderen): Sie hatten doch einen so schönen Ausverkauf wegen Aufgabe des Geschäfts" . . . warum haben Sie den eigentlich aufgegeben?"

Nicht vergnügungssüchtig. Vater: „Ich begreife nicht, wie man so faul sein kann; für mich ist die Arbeit das einzige Vergnügen." Sohn: „Ja, aber Papa, wir sind doch nicht zum Vergnügen auf der Welt." (Lustige Blätter.)

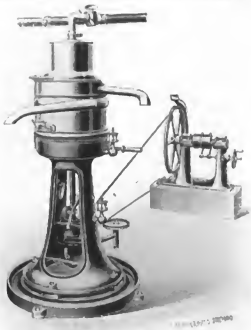
Ein lohnender Scherz. Dem Maler X, einem bekannten Pumpgenie, ist es während einer Gesellschaft gelungen, den Kommerzienrat Y. erfolgreich um 500 Mk. anzuborgen. Am nächsten Vormittag soll der Künstler in Y.'s Kontor die Summe in Empfang nehmen. Als er am anderen Tage pünktlich dort eintrat, begrüßt ihn Y. mit den Worten: „Ah, Herr X., Sie kommen um Ihr Geld?" . . „Pardon, Herr Kommerzienrat," antwortete der junge Maler verschmitzt, Sie kommen um Ihr Geld!" Der Bankier lachte herzlich und war generös genug, den kecken Scherz mit fünf blauen Lappen zu honorieren.

Durch die Blume. Frau Krüger: „Sagen Sie, Herr Doktor, würden Sie eine Frau heiraten, die dichtet?" — Doktor: „Nie!" — Frau Krüger: „Ich habe es meiner Tochter auch streng verboten!"

Kindermund. Karlchens Vater ist Seeoffizier und auf der Heimreise begriffen. Ein Brustbild von ihm steht auf Mutters Schreibtisch. Täglich wird dem vierjährigen Jungen das Bild gezeigt und er ist voller Erwartung, den bald Heimkehrenden zu sehen. Endlich ist der große Tag da. Freudestrahlend stürzt die junge Frau mit ihrem Kinde dem Mann entgegen. „Da hast du nun Vater," ruft sie ihrem Jungen zu. Karlchen sieht den fremden Mann mißbilligend an, und sagt sehr bestimmt: „Das ist nicht Vater, mein Vater hat keine Beine."

Höflich. A.: „Ist bei Ihnen nicht der Luftschiffer verunglückt?" — Turmwächter: „Natürlich, ich war beim Mittagessen, als er heruntergesaust kam . . . er hat mir noch „Mahlzeit" zugerufen."

Digitized by Google



„Westfalia“

Milchcentrifugen für Hand- und Kraftbetrieb
von 20—2000 Liter Stundenleistung.

Ramesohl & Schmidt, Aktien-Gesellschaft,
Oelde i. Westf.

Zeugnis.

Wir bescheinigen hiermit gerne, dass wir mit der uns gelieferten „Westfalia-Centrifuge“ D vollständig zufrieden sind. Die Centrifuge, eingerichtet für 2000 Liter stündliche Leistung, entrahmt trotz der erhöhten Ionenspruchnahme die Milch bis 0,09%, Fett, bei Durchlassen geringerer Quantitäten sogar bis auf 0,07%, Fett. Es ist mithin ein klarer Beweis, dass genannte Centrifuge für Kraftantrieb nicht allein diejenige Entrahmungsmaschine ist, welche allen Anforderungen entspricht, die man an eine solche stellen darf, sondern ebenfalls auch als eine der billigsten Maschinen bezeichnet werden kann. Die Konstruktion ist die denkbar einfachste, der Gang derselben spielend leicht, so dass wir keine Reparatur oder irgendwie eine Betriebsstörung gehabt haben. Besonders hervorheben möchten wir die Zweckmässigkeit ihres gelieferten Milch-Zufluss regulators beim Entrahmen. Bei richtiger Behandlung funktioniert er so vorzüglich, dass Schwankungen, wie es häufig bei anderen Entrahmungssystemen der Fall ist, vollständig ausgeschlossen sind. Wir nehmen hiermit die Gelegenheit wahr, Ihnen unsere besondere Anerkennung auszusprechen.

Molkereigenossenschaft e. G. m. u. H., Ulfa bei Nidda.
gez. Der Vorsitzende des Vorstandes Bach.
gez.: Der Verwalter Heiling.

Ulfa b. Nidda (Oberhessen), den 1. Mai 1903.

Pump-Separator.

Nach ganz neuen Prinzipien konstruierte **Milch-Entrahmungs-Maschine,** die Aufsehen erregt und bei allen Fachleuten Bewunderung und Anerkennung findet. —

Spielend leichter Gang. —

Entrahmt immer gleich scharf, da Verarbeitung und Zufluss der Milch in gleichem Verhältnis stehen. —

Hohe Leistung. —

Nur ein Einsatz. Aeusserst bequeme Instandhaltung. —

Billiger wie jede andere Centrifuge.

Höchste Auszeichnung.
Viele Anerkennungen.

Milchkühler in grosser Vollendung.

Wattefilter und alle Sorten Milch-Transportkannen in starker guter Ausführung empfiehlt

J. J. Fliegel
Berlin C. 25
Alexanderstr. 31.

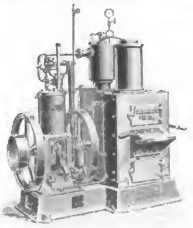
Stalleinrichtungen
für Schweine, Rinder und Pferde.
Selbsttränkeanlagen.
Transportable verzinkte Ferkelträge.
Alles nach eigenen, in der Praxis bestbewährtesten Systemen.
Uebernahme kompletter Stallbauten.
Franz Hüttenrauch, Apolda, 9
Spezial-Geschäft für Stalleinrichtungen.
Tausende von Anlagen in Benutzung.
Prospekt gratis.

„Perfect.“

Original Dänische Kraft-Separatoren

mit und ohne Vorgelege für garantierte stündliche Leistung von 750, 1500 und 2250 Liter bei denkbar schärfster Entrahmung, leichtestem Gang und geringstem Kraft- und Oelverbrauch liefert als 25jährige Spezialität in rühmlichst bekannter Bauart und Ausführung

Burmeister & Wain's Maschinen- u. Schiffsbau Akt.-Ges.
Berlin SW. 48.



Spar-Dampf-Anlage.

Löcknitzer Dampfmotorenwerk u. Eisengiesserei,

G. m. b. H., Löcknitz

Spezial-Molkereimaschinen-Fabrik

Eis- u. Kühlmaschinen

System Schlüter-Gsell.

Ohne Konkurrenz.

Man verlange Prospekte.

Milch- und Rahmkühler für direkte Verdampfung.
D. R. G. M. und D. R. P. angem.

Digitized by Google

Tubular ist Trumpf!

Freiwillige Zeugnisse über TUBULAR

Landwirtschaftliche Lehranstalt und Molkereischule zu Braunschweig:

Tubular-Separator No. 25 mit Dampf-Turbinenantrieb betreffend.

... Die angegebene **Stundenleistung von 1500 Liter** wird völlig erreicht und **ist die Schärfe der Entrahmung eine so bedeutende,** wie sie wohl kaum von einem anderen System erreicht wird. Wir haben die Magermilch periodenweise untersucht und dabei einen Fettgehalt von **nie über 0,02 %, oft aber nicht über 0,01 %** gefunden.

Milchwirtschaftliche Versuchsstation, Darmstadt:

Resultat eines zweistündigen Dauer-Versuchs mit Tubular-Separator No. 25 unter Leitung von Herrn Dr. Krüger-Darmstadt

0,08 % Fett in der Magermilch.

Herr Dr. Krüger hebt im Schlusswort seines Berichtes über die Maschine folgende Punkte hervor:

Geringer Kraftverbrauch,
Leichte Aufstellung,
Einfache Handhabung,
Trommelstörungen ausgeschlossen,
Geringe Materialbeanspruchung.

Tausende Zeugnisse über TUBULAR zur Verfügung

Es gibt nur einen modernen Separator, das ist „TUBULAR" mit hängender, zylinderförmiger Trommel

Wir warnen jeden Reflektanten, sich einen unmodernen Separator veralteten Systems anzuschaffen, er ist teuer in der Reparatur, teuer in Kraft- und Oelverbrauch, gefährlich im Betrieb.

Amerikan. Tubular-Separatoren-Werke G. m. b. H.
Harburg-Hamburg

Generalvertreter für Deutschland und Oesterreich-Ungarn:

RICHTER & ROBERT, HAMBURG

Filialen: **LEOP. ROBERT & CO.**, Frankfurt a. M., Breslau, Halle a. S.

„Fix"

Automatisch. Magermilchverteiler in Form einer Wage.

Lieferung auf Probe. Preis Mark 225.—

Flensburger Maschinenfabrik
Inhaber: Jörgen Jacobsen
Flensburg.

Hartung Polygon **Hohl**

Spar-Roststäbe
D. R. P. 80 680
aus Special-Metall.
Dauern fast unbegrenzte Dauer,
Verbiegen sich nicht,
Verfärben nicht,
Versperen die Zug-Material,
Dauern selbst gefrorenes Braun-Material entfernt nas.
Lieferung nach Massendung der Masse oder allen Kontaktes.
Feinste Referenzen zu Diensten.
Berlin.
Gussstahlfabrik und Eisengiesserei
Hartung Aktiengesellschaft,
Berlin SO., Prenzlauer Allee 41.

Hildebrands Patent
Milchvorwärmer und -Erhitzer

ist der denkbar einfachste, leistungsfähigste und billigste Apparat für Erwärmung, resp. Erhitzung der Milch.

Stundenleistung	No. 0	I	II	III
als Vorwärmer	200—350 l	600 l	1200 l	1800 l
als Erhitzer	90° 75 l	120 l	240 l	350 l

Drucksachen gratis u. franko. Apparate-Bauanst.

Ingenieur Otto Hildebrand, Dresden-A.

Einmal gebrauchte

Buttertonnen

ca. 100 Pfund Inhalt, fest verböttchert und sauber gereinigt, liefert **sofort**

per Stück 55, 60 und 65 Pfg.,

bei grösserer Abnahme oder Jahresabschluss entsprechende Ermässigung oder Rabatt.

O. Thonack, Böttchermeister, **Berlin SO. 36,** Harzerstr. 32.

Postgr.-Anm. 17. Juli 1897. Gesetz. 1900.

Dr. Blumenthal's reines Naturlab,

Butter- und Käsefarbe,
offeriren **Chemische Werke** vorm Dr Heinrich Byk, Berlin NW.

Bücher und Formulare für Molkerei-Buchführung
in Bezug auf **praktische Brauchbarkeit** das Vollkommenste, was es in dieser Hinsicht giebt, empfiehlt
C. Blank, Berlin-Gr. Lichterfelde W. 33
Reichhaltige Auswahl! Passend für jeden Betrieb!
Preislisten und Mustermappen portofrei!

Ungeschoren lassen

soll man nicht Pferd, Rind, Schaf und Hund. Es giebt **keine** besseren Scheren als die

Hauptner-Scheren.

Grosse silberne Denkmünze der D. L. G. Einfachstes Modell mit Triebrad und 1 Scherkamm 75.— M. Man achte auf die Schutzmarke „Hauptner-Schere." — Kataloge kostenfrei.

Weltausstellung Paris 1900: Grand Prix und Goldene Medaille.

K. Hauptner, Berlin NW., Luisenstr. 53.

Vor Nachahmung meiner **Milchvorwärmer und -Pasteure** wird gewarnt!

Drucksachen gratis und franko.

Karl Hirn, Dinkelsbühl.

Die beste Milchtransportkanne

Die beste Milchtransportkanne

Internationale Metallwerke Josef Fliegel,
Mallmitz i. Schles.

Digitized by Google

Bergedorfer Eisenwerk, W. Bergner, Bergedorf.
Grösste Specialfabrik für Molkereimaschinen und Anlagen.

„ASTRA"

heissen unsere neuen **Bergedorfer Separatoren verbesserten Systems Alfa** zum Unterschiede von den bisher von uns vertriebenen Alfa-Laval-Separatoren.

Deutsche Erfindung. Deutsches Fabrikat.

Nach Urteilen bewährter Fachleute **unübertroffen** in Leistungsfähigkeit und Entrahmungsschärfe.

Volle Garantie!

Kohlen sind teuer!

Jeder Molkerei, die Kohlen sparen will und somit die Betriebskosten verringern, ist in

Ahlborn's

Kesselspeise- und Spülwasser-Vorwärmer

ein Apparat geboten, wie solcher von gleicher Wirkung bisher nicht existierte.

Zahlreiche Referenzen liegen vor! Billigste Anschaffungskosten!

Man verlange ausführliche Offerte.

Eduard Ahlborn, Hildesheim und Danzig.

Franz Maager, Molkerei-Maschinen-Fabrik, **Breslau.**

Lieferung sämtlicher

Molkerei-Maschinen, -Geräte und Bedarfs-Artikel.

Carlshütte Rendsburg Balance Vorteilhafter Umbau aller veralteten Kraftcentrifugen.

Weltausstellung St. Louis 1904: Einziger Grand Prix für Separatoren.

Alfa-Laval-Separatoren

sind unübertroffen und ihre überlegenen Vorzüge können ohne Verletzung der Alfa-Patente auch nicht erreicht werden in

1. Schärfe der Entrahmung,
2. Grösse der Stundenleistung,
3. leichtem Austauschen der Ersatzteile,
4. geringem Anlagekapital,
5. ruhigem Gang,
6. leichtem Betrieb,
7. Sicherheit im Betrieb,
8. Möglichkeit der Rahmkonzentration,
9. geringster Abnutzung.

Ueber eine halbe Million im Betrieb. — Ende 1904: 650 Erste Auszeichnungen.

Alfa-Original-Teile. ✦ Trommeltausch. ✦ Alfa-Original-Oel.

Alle Alfa-Reparaturen.

Verlangen Sie ausführliche Drucksachen von uns oder unseren Vertretern.

Alfa-Laval-Separator G. m. b. H.,

Berlin 54 a.

Verantwortlicher Redakteur: H. Paeschke in Berlin. — Druck u. Kommissionsverlag von J. Harrwitz Nachf. G. m. b. H., Berlin SW., Friedrichstr. 16

Digitized by Google

Molkerei-Zeitung

Berlin.

Geschäftsstelle: Berlin SW., Großbeeren-Straße Nr. 40.

Telephon: Amt VIa., 11 859. Telegrammadresse: Molkereizeitung Berlin.

Wochenschrift für Gewinnung, Verarbeitung und Verwertung der Milch.

Anzeigenblatt des Westpreussischen Butterverkaufsverbandes.

Unter Mitwirkung von Prof. Dr. Adametz in Wien, Dr. Gerber in Zürich, Dr. Kollwitz in Berlin und Dr. Slais in Hildesheim, herausgegeben von H. Laessig, Berlin SW., Großbeerenstraße 40.

Bestellungen auf jeweilen Sonnabend erscheinende Molkerei-Zeitung Berlin werden von allen Postanstalten zum Preise von 1 Mk. 50 Pf. vierteljährlich angenommen. Bei Streifbandsendung oder durch den Buchhandel vierteljährlich 2 Mk. Einzel-Nummern gegen 25 Pfennig in Briefmarken.

Anzeigen werden für die 5,4 cm breite Spaltzeile mit 20 Pf. (Geschäftsgeschäfte frei) berechnet und von unserer Geschäftsstelle, Berlin SW., Großbeerenstraße 40 sowie von allen Anzeigen-Geschäften entgegengenommen. Die Gebühr für Beilagen im Gewicht bis 5 gr beträgt für je 1000 Stück 10 Mk.

Nr. 6. Berlin, 11. Februar 1905. 15. Jahrg.

Inhalt:

Technisch-bakteriologische Versuche in der Emmentaler Käserei. Von L. Peter, Direktor der bernischen Molkereischule Rütti. (Schluß.)

Englands Futter- und Häuteinfuhr. Von Dr. B. Skalweit, Landwirtschaftl. Sachverständiger beim Kaiserl. Generalkonsulat, London.

Tagesgeschichtliche Rundschau. Deutschland. Störung der Nachbarschaft durch das Geräusch beim Abladen der Milchkannen. — Mässen Milchtransportkannen geeicht sein? — Centralverband der rheinischen Bauernvereine. — Eine öffentliche Versammlung zur Hebung des Milchverbrauchs in Breslau. — Wurst wider Wurst. — Milchfälschung. — Schweiz. Verschmelzung der Milchkondikungsfabriken. — Belgien. Schutzmaßregel gegen Einschleppung von Kinderpestvieh. — Schweden. Buttermarke.

Vereinswesen. Westpreußischer Butterverkaufsverband.

Verhandlungen, Versuche, Gründungen. Ueber den Zucker der Büffelmilch.

Handel und Verkehr. Haftbarkeit für verdorbene Käsefrüchte im schweizerischen Handel mit Käse. — Wochenbericht vom Buttermarkt.

Marktberichte. — Feiertabend.

Nachdruck ist nur mit genauer Quellenangabe gestattet.

Technisch-bakteriologische Versuche in der Emmentalerkäserei.

Von L. Peter, Direktor der bernischen Molkereischule Rütti, Dozent für Molkereitechnik am eidg. Polytechnikum.

(Schluß.)

2. Weitere Untersuchungen über das Naturlab.

Die Untersuchungen verschiedener Forscher, namentlich aber diejenigen von v. Freudenreich, haben im Naturlab neben den mehrfach erwähnten Milchsäurefermenten ziemlich häufig Bacterium coli commune und Bacterium lactis aerogenes als unliebsame Beimengungen gefunden. In einer früheren Arbeit habe ich den Nachweis geliefert, daß gerade diese beiden Bakterien weitaus die häufigste Ursache der sogen. „Preßlerkäse" sind, d. h. von solchen Käsen, die schon auf der Presse gebläht werden.[19]) Auch nannte ich damals schon zwei Fälle von Betriebsstörung, die, wie es mir schien, auf die Verseuchung des Labes zurückzuführen waren. Durch Anlegung von Nolkengelatineplatten aus Kesselmilch vor und nach dem Zusatz von Naturlab machte ich sodann im Winter 1902/03 die Beobachtung, daß coliähnliche Bakterien regelmäßig im Naturlab vorkamen und oft sogar in auffallender Menge. Wenn die Menge gar zu stark stieg, gab es leichte Preßlerkäse; in der Regel bemerkte man nichts Besonderes. Als ein ziemlich sichtbares Kriterium, ob das Naturlab Gefahr der Käsebläbung in sich berge, hat sich das Einstellen der gelabten Kesselmilch in die sogen. Gärprobe bei 38 bis 40° C. erwiesen. Die Milch gerinnt in dieser Käsegärprobe natürlich rasch und scheidet in dem cylindrischen Glas ein bleistiftähnliches Käschen aus. In diesem Falle darf man schließen, daß Lab und Milch in Ordnung sind und wir haben in solchen Zeiten nie Preßler und überhaupt wenig Ware IIa Qualität bekommen. Sobald das Gärprobeſäschen aber durch das Ueberwuchern der Coli- und Aerogenes-Bakterien gebläht wird, so wird selten ein guter Käse erzeugt. Im Sommer werden die Käse wegen der raschen Säurezunahme zwar meist nicht auf der Presse gebläht, sie bekommen aber dann einen zu sauren, unangenehm schmeckenden Teig. In der Zeit des Futterwechsels und im Winter bei vollständig süßer Milch ist die Milch jedoch empfindlicher und erträgt die im Lab zugeführten Bläbungserreger viel weniger. Ich kann hier leider nicht das Material der von uns nach dieser Richtung seit zwei Jahren geführten Betriebskontrolle zahlenmäßig darstellen. Es geht aus derselben aber unzweifelhaft hervor, daß die im Handel käuflichen Labmagen sehr häufig ein blähendes Lab erzeugen und man deshalb auch im besten Falle bei sorgfältigster Labbereitung aus einer gewissen Unsicherheit nicht herauskommt.

So ist z. B. im Jahresberichte der Molkereischule für 1903 gezeigt, wie beim Zukauf einer frischen Partie Labmagen plötzlich eine Störung ausbrach, bei welcher genau nachgewiesen wurde, daß eben diese Labmagen die Bläbungserreger einschleppten. Im November 1904 hatten wir die gleiche Störung, allerdings ohne Wechsel der Labmagen, wieder. Ja, es nützte nichts, als wir von ganz verschiedenen Partien Labmagen das Lab ansetzten. Trotz Beobachtung aber bakteriologischen Kautelen, um eine Verschleppung der Bläbungserreger zu vermeiden, wurden alle Naturlabkäse Preßler. Bis zum vollständigen Uebergang zur Dürrfütterung war es überhaupt nur möglich, mit Labpulver und Käsereisauer Käse zu erzeugen, die nicht unter der Presse gebläht wurden.

Folgender Auszug aus der Betriebskontrolle beweist dies:

Datum der Fabrikation	Verwendetes Lab	Verhalten der Käsegärprobe	Verhalten des Käses
November 12.	Naturlab	normal	normal
„ 13.	Naturlab	gebläht	leicht Preßler
„ 14.	Naturlab	gebläht	stark Preßler
„ 15.	Labpulver	normal	normal etw. weich
„ 16.	Labpulver und Sauer	normal	normal
„ 17.	Labpulver und Sauer	normal	normal
„ 19.	Naturlab	gebläht	Preßler
„ 20.	Labpulver und Sauer	normal	normal

Am 18. November wurde die Milch nicht auf Käse verarbeitet. Man sieht, daß vom 12. November an, als die ersten starken Fröste über das Land zogen, alle Naturlabkäse auf der Presse gebläht wurden. Erst am 27. November fiel die Prüfung des Labes mit der Milchmilch wieder gut aus, so daß wir die Verwendung des Naturlabes wieder aufnehmen konnten.

Interessant ist, daß um die gleiche Zeit von 1 anderen Emmentalerkäsereien Meldungen über gleiche Störungen einliefen, denen wir natürlich sofort den Rat erteilten, einstweilen anstatt Naturlab, Labpulver und Käsereisauer zu verwenden. Von drei Käsereien M., L. und D. kam die Meldung, daß dies sofort geholfen habe. Seitdem seien sie nun aber wieder zur Verwendung von Naturlab übergegangen, ohne Nachteile zu verspüren.

Man wird daraus schließen, daß die Milch während der Fütterung von Naturlab bereitem Gras und einjährigen Futterpflanzen gegen die Colibakterien des Labes nicht mehr genügend widerstandsfähig war. Es ist das eine interessante Wahrnehmung, von der man praktisch Nutzen ziehen kann. Wissenschaftlich müßte man sich die Erscheinung so erklären, daß in der normalen Kuhmilch colibakterisidie Körper vorkommen können und aus diesem Grunde die Milch für die Colibakterien des Labes nicht immer gleich empfänglich ist. Nach einzelnen Angaben in der medizinischen Literatur scheint eine solche Annahme berechtigt zu sein.

[19]) Untersuchungen über geblähte Käse. Landw. Jahrbuch d. Schweiz. 1901.

Digitized by Google

Man wird also beim Ensteſhen von Preßkäſen ſofort auf die Anwendung von Naturlab verzichten, indem die Anwendung von Labpulver und Käſereiſauer in dieſem Zeitpunkt der Milch beſſer angepaßt erſcheint. Natürlich wird auch dies kein Univerſalmittel gegen Preßkäſe ſein. Wenn die Milch ſehr ſtark mit Blähungserregern verſeucht iſt, ſo wird überhaupt kaum irgend ein Mittel dagegen aufkommen.

Man ſteht aber gerade aus den hier mitgeteilten Unterſuchungen über das Käſereifeld, wie die in demſelben vorhandenen Coli- und Aerogenesbakterien dem Betrieb Unannehmlichkeiten verurſachen können und wie ſehr es gu begrüßen iſt, wenn wir einſt zu Reinkulturen gelangen, die die gleichen vorteilhaften Eigenſchaften aufweiſen wie das Naturlab, aber von den unliebſamen Beimengungen mit Sicherheit freigehalten bleiben.

Zuſammenfaſſung der Ergebniſſe.

1. Die Molke darf während des Käſens keine Säurezunahme aufweiſen, dagegen findet in der friſchen Käſemaſſe gewöhnlich eine ſo raſche Säurebildung ſtatt, daß der Säuregrad der abgepreßten und ſofort aufgefangenen Molke ſchon nach den erſten 5 Stunden :30 bis 55° Soxhlet-Henckel beträgt.

2. Käſe mit genügend raſcher Säurezunahme bekommen einen ſoliden Teig, verhalten ſich auf der Preſſe günſtiger und werden in der Hauptgärung richtig gelockt. Käſe mit zu langſamer Säurezunahme haben einen ſchwammigen Teig, laſſen lange Zeit Molken abfließen und werden vielfach überhaupt nicht trocken. In der Gärung bekommen dieſe Käſe viele kleinere Löcher mit beſonderem Glanz und höckeriger Begrenzung, manchmal auch Rindenfehler und Gläs.

3. Mit Naturlab hat man eine beſſere Säurezunahme erzielt als mit Labpulver oder mit Labpulver und Freudenreichſchen Reinkulturen. Das Verfahren der betreffenden Käſe entſprach den unter 2. gemachten Angaben.

4. Das Naturlab garantiert indeſſen vielfach nicht die wünſchbare Betriebsſicherheit, weil die in demſelben häufig vertretenen Blähungserreger (Bacterium coli commune und Bacterium lactis aerogenes) bei einer gewiſſen Veranlagung der Milch Preßkäſe erzeugen, bezw. begünſtigen. In ſolchen Fällen hat die Anwendung von Labpulver und gutem Käſereiſauer ſchätzenswerte Dienſte geleiſtet.

Nutzanwendungen.

1. Es empfiehlt ſich, die von den Käſen abgepreßte Molke nach dem 4. und 5. Wenden des Käſes aufzuſaugen und auf Säuregrad zu unterſuchen. Derſelbe ſoll nach 5 bis 6 Stunden, vom Ausziehen des Käſes an gerechnet, 40 bis 50° betragen und es iſt danach zu ſtreben, durch Fabrikationsmaßregeln und Labbehandlung dieſe raſche Säurezunahme im friſchen Käſe zu begünſtigen. Namentlich ſoll man im Winter eine zu raſche Abkühlung der Käſe tunlichſt vermeiden.

2. Entſtehen Preßkerkäſe, ſo ſoll man auf die Anwendung von Naturlab ſofort verzichten und einſtweilen mit Labpulver und gutem Käſereiſauer die Labung vornehmen. Wenn die Milch nicht gar zu ſtark zur Blähung veranlagt iſt, ſo darf Erfolg erwartet werden.

3. Solange man noch zur Hauptſache auf das Naturlab angewieſen bleibt, ſoll dasſelbe ſorgfältig behandelt und durch Einſtellen mit Miſchmilch in der Gärprobe auf virulente Blähungserreger geprüft werden.

4. Es ſcheint wünſchenswert, für die künftig zu verwendenden Reinkulturen ſolche Stämme von Milchſäureſermenten auszuwählen, die eine raſche Säurezunahme in der friſchen Käſemaſſe begünſtigen.

Englands Butter- und Käſereinfuhr.

Von Dr. B. Skalweit, Landwirtſchaftlichem Sachverſtändigen beim Kaiſerl. Generalkonſulat London.

Die Butter iſt in der Einfuhrſtatiſtik erſt ſeit 1886 von Margarine getrennt geführt. Die Einfuhrziffern ſind aber bereits in dieſem Zeitraum von noch nicht 20 Jahren von 1.54 (1886) auf 4,06 Mill. cwts (1903) im Werte von 162,8 auf 416,0 Mill. Mark geſtiegen.

Englands Buttereinfuhr betrug:

	Mill. cwts	Mill. Mark
1886—1890	1,74	183,6
1891—1895	2,41	256,0
1896—1900	3,25	327,5
1901	3,70	385,9
1902	3,97	410,5
1903	4,06	416,0

Den engliſchen Buttermarkt beherrſcht Dänemark durch die überwiegende Menge und die gleichmäßig gute Qualität ſeiner Ware. Kopenhagen beſtimmt die Preiſe oder ſpricht bei ihrer Feſtſetzung das gewichtigſte Wort. Ueber 1½ Mill. cwts von 4 Mill. cwts eingeführter Butter, d. h. 43,64 Proz. der Geſamteinfuhr, kamen 1903 aus dieſem kleinen Lande, das ſich durch ſeine genoſſenſchaftliche Organiſation den Weltmarkt eroberte. Welchen Namen ſich die däniſche Butter in England erworben, zeigt u. a. der Umſtand, daß nicht nur viel ſchwediſche und norwegiſche Butter unter däniſcher Flagge geht, ſondern auch die beſſere iriſche Butter als däniſche gehandelt wird, während die minderwertigen Sorten als iriſche verkauft werden. Die hübſche, ſaubere Ausſtattung däniſcher Buttergeſchäfte trägt nicht wenig dazu bei, ihnen Kunden zu erwerben.

Rußland ſteht jetzt, was die Menge der gelieferten Butter betrifft, an zweiter Stelle, doch behält Frankreich, wenn man den Geldwert der Einfuhr in Betracht zieht, noch immer den Vorrang.

Frankreich liefert unbeſtritten die feinſte Butter nach England und erhält ſie demgemäß auch um 20—40 sh für 50 kg höher bezahlt als Dänemark, Rußland oder Auſtralien. Feinſte däniſche Butter wird deshalb auch mancherlei in franzöſiſcher Aufmachung verkauft. Der günſtige, nahe Waſſervertehr leiſtet der ſchnellen Beförderung der franzöſiſchen Butter Vorſchub; ſie wird regelmäßig mit Nachtdampfern hinübergebracht und gelangt nahezu ebenſo ſchnell in die Hände des engliſchen Konſumenten wie die aus dem Inlande ſtammende Butter.

Die Niederlande ſandten früher viel mit Margarine verfälſchte Butter; dies iſt neuerdings beſſer geworden, und man ſucht, den Handel durch ſtaatliche Kontrolle auf eine ſolidere Baſis zu ſtellen und auch im Auslande den Ruf der Butter zu heben.*)

Deutſchland hat den engliſchen Markt teilweiſe durch eigene Schuld verloren; der Ruf der deutſchen Butter wurde durch ſog. Faktoreibutter aufs ſchwerſte geſchädigt. Die Sendungen ſind von Jahr zu Jahr zurückgegangen. Will man den Markt von neuem zurückerobern, ſo lieſe ſich dies am beſten durch eine Exportgeſellſchaft erreichen, die im ſtande iſt, mit hinreichend großen Mengen von gleichmäßig guter Qualität regelmäßig, auch im Winter, wenn u. a. die iriſchen Molkereien ihren Betrieb einſtellen, auf den Markt zu treten.

Dazu iſt aber unbedingt erforderlich, vorher durch einen geeigneten Vertreter genaue Erkundigungen über die Anforderungen des engliſchen Marktes und die beſten Abſatzgelegenheiten einziehen zu laſſen. Auch auf geeignete Verpackung iſt Wert zu legen und beſonders bei der ſeinen ungeſalzenen Butter die Aufmachung ſo zu wählen, daß dieſelbe zwar den deutſchen Urſprung nicht verleugnet, im übrigen aber von den bereits eingeführten Marken nicht weſentlich abweicht, da England gegen alles mißtrauiſch iſt, was nicht den bisherigen Gewohnheiten entſpricht. Jedenfalls iſt der Abſatz weſentlich erleichtert, wenn die Verpackung bereits darauf hinweiſt, daß es ſich um erſtklaſſige Ware handelt. Für Dauerbutter ſind am hieſigen Markt beſonders Kiſten zu 56 lbs (½ engl. Ctr. = 25,4 kg) gangbar, viereckig, etwa 30 cm hoch, nach unten etwas verjüngt. Größere Kiſten ſind unhandlich und deshalb leichter Beſchädigungen ausgeſetzt. Geringere Butterſorten zu ſchicken, iſt zwecklos; dieſe kommen bereits in Wettbewerb mit der überſeeiſchen Butter oder gar mit der noch billigeren Margarine.

Für eine derartige Genoſſenſchaft kommen wohl am meiſten Schleswig-Holſtein und Nordweſt-Deutſchland in Betracht. Zu der reichen Entwicklung des dortigen Molkereiweſens kommt der Vorzug der Lage; der billige und kurze Seeverkehr könnte wie in Frankreich durch Expreßdampfer noch beſchleunigt werden, wenn das Unternehmen Erfolg verſpricht. Jedenfalls iſt damit zu rechnen, daß Dänemark ſich dem neuen Wettbewerb auf dem engliſchen Markt nur ungern gefallen laſſen würde. Auch wäre die Gefahr vorhanden, daß andere Ausfuhrländer ſofort die Gelegenheit benutzen würden, um ihrerſeits die Einfuhr nach Deutſchland zu vergrößern. Deutſchland müßte alſo gleichzeitig ſeine eigene Butterproduktion erheblich erhöhen, um die bereits beſtehenden Mehreinfuhr nicht noch mehr anwachſen zu laſſen.

Englands Butterein fuhr. Anteil der einzelnen Länder in Hundertteilen.

	1898	1899	1900	1901	1902	1903
Geſamteinfuhr	3,21	3,39	3,38	3,70	3,97	4,06 Mill. engl. Ctr.
Davon in Prozenten:						
Dänemark	45,65	42,19	43,99	43,13	42,85	43,64
Rußland	5,62	4,10	6,21	10,22	12,32	11,93
Frankreich	12,99	10,44	9,53	8,42	10,42	11,18
Niederlande	8,39	8,40	8,37	8,07	9,90	8,47
Auſtralien und Neuſeeland	7,39	15,08	15,30	11,22	6,00	9,14
Schweden	9,19	7,25	5,80	4,87	4,82	5,23
Kanada	4,89	7,38	4,09	5,82	7,19	4,58
Deutſchland	1,28	1,09	1,07	0,73	0,66	0,31
Andere Länder	4,60	8,07	5,64	7,52	5,84	5,52

Die eingeführte Margarine, ſoweit ſie unter ihrem wahren Namen nach England kommt, wird faſt durchweg von Holland ge-

*) Eine von der Niederländiſchen Regierung herausgegebene Broſchüre über dieſe Butterkontrolle erſchien auch in engliſcher Ueberſetzung unter dem Titel: „The production of butter and the buttercontrol in the Netherlands“ im Frühjahr 1904.

Digitized by Google

liefert. Im Durchschnitt der letzten fünf Jahre (1899/1903) 885 253 cwts oder 94,5 Proz. der Gesamteinfuhr von 936 801 cwts. Der Rest kommt aus Frankreich, Norwegen und Belgien; die Sendungen einiger anderer Länder sind verschwindend klein.

Die Gesamteinfuhr der Margarine hat abgenommen von 1,28 Mill. cwts im Jahre 1887 bis auf 0,88 Mill. etws im Jahre 1903. Dafür wird besto mehr in den englischen Fabriken hergestellt. Die ungeheuren Mengen von Schlachtabfällen, wie sie z. B. auf dem Foreign Cattle Market zu Deptford in einer dort belegenen großen Fabrik sofort eingeschmolzen werden, bieten das Rohmaterial.

Die Käseeinfuhr Englands ist von $^3/_4$ Mill. cwts in dem Zeitraum 1861 bis 1865 bis über $2^1/_2$ Mill. cwts in den letzten Jahren angewachsen. Der Einfuhrwert ist von 39 auf mehr als 139 Mill. Mark gestiegen; er betrug 1903 sogar über 141 Mill. Mark. An der Einfuhr ist in immer steigendem Maße Kanada beteiligt: 1,85 von 2,7 Mill. cwts, oder $^2/_3$ der Gesamteinfuhr stammen von dort. Dagegen ist die Einfuhr der Vereinigten Staaten, die trotzdem noch an zweiter Stelle steht, in den letzten Jahren zurückgegangen. Während 1900 noch 0,68 Mill. cwts, rund 25 Proz. der Gesamteinfuhr, von dort kamen, waren es 1903 nur 0,34 Mill. cwts oder rund 13 Proz. der Gesamteinfuhr. Holland sendet etwa 11 Proz., Belgien rund 3 Proz.; es folgen Neuseeland und Frankreich. Die deutschen Zufuhren sind nur gering, sie betragen auch 1903, trotzdem sie sich etwas gehoben haben, nur 0,05 Proz. der Gesamteinfuhr.

Englands Käseeinfuhr in Millionen cwts.

Land	1898	1899	1900	1901	1902	1903
Kanada	1,43	1,34	1,51	1,55	1,71	1,85
Vereinigte Staaten	0,49	0,59	0,68	0,54	0,39	0,36
Niederlande . . .	0,29	0,33	0,33	0,32	0,28	0,30
Neuseeland . . .	0,04	0,03	0,08	0,06	0,05	0,06
Frankreich . . .	0,03	0,03	0,04	0,03	0,04	0,04
Andere Länder . .	0,06	0,06	0,07	0,07	0,08	0,08
Gesamteinfuhr	2,34	2,38	2,71	2,79	2,55	2,69

Ueber den Verbrauch von Butter und Käse und die Mengen, welche in England selbst hergestellt bezw. dorthin eingeführt werden, geben die bereits vorher erwähnten Untersuchungen der Statistischen Gesellschaft einige Anhaltspunkte.

Danach betrug auf den Kopf der Bevölkerung:

	im Inlande hergestellt lbs	aus dem Auslande eingeführt lbs	Gesamtverbrauch lbs
Butter	8,7 (3,95 kg)	9,8 (4,45 kg)	18,5 (8,4 kg)
Käse	3,7 (1,68 kg)	6,8 (3,08 kg)	10,5 (4,76 kg)

Es kommen also von der Butter über die Hälfte, vom Käse nahezu $^2/_3$ des Bedarfs aus dem Auslande.

In der Versorgung Englands mit frischer Milch[1]) kann natürlich das Ausland nicht mit dem englischen Farmer in Wettbewerb treten. Nur so günstig gelegene Länder wie Frankreich können nennenswerte Mengen liefern.

Frankreich sendet auch tatsächlich nahezu sämtliche frische Milch, die aus dem Auslande nach England kommt, wie aus folgender Tabelle hervorgeht.

Milcheinfuhr in cwts zu je 50 l.

Land	1901	1902	1903
Frankreich . . .	14 459	13 438	2 455
Andere Länder .	23	121	27
Insgesamt	14 482	13 559	2 482

Im Jahre 1903 ist die Ausfuhr Frankreichs von rund 700 000 l auf 120 000 l heruntergegangen.

Von der Sahne liefert Frankreich über die Hälfte der Gesamteinfuhr, doch kommen hier noch Holland, Dänemark und Norwegen in Betracht.

Sahneeinfuhr in cwts zu je 50 l.

Land	1901	1902	1903
Frankreich	3 498	3 453	4 642
Holland	1 493	1 210	921
Dänemark	1 235	1 045	722
Norwegen	24	49	958
Andere Länder . .	—	36	71
Insgesamt	6 250	5 413	7 314

An der Einfuhr eingedickter Milch (milk condensed), welche nahezu 1 Mill. (0,91 Mill.) cwts beträgt, ist eine größere Anzahl von Ländern, auch Deutschland mit etwa 2 Proz., beteiligt, die Hauptlieferanten aber sind Holland, Frankreich und Norwegen.

Einfuhr von eingedickter Milch in Millionen cwts.

Länder	1899	1900	1901	1902	1903
Niederlande .	0,34	0,40	0,34	0,36	0,47
Frankreich . .	0,21	0,39	0,34	0,34	0,29
Norwegen . . .	0,10	0,11	0,10	0,10	0,11
Andere Länder	0,07	0,09	0,14	0,11	0,05
Insgesamt	0,82	0,99	0,92	0,91	0,92

[1]) Vor 1901 sind frische Milch und Sahne zusammen, nicht getrennt aufgeführt.

Tagesgeschichtliche Rundschau.

Deutschland.

Störung der Nachbarschaft durch das Geräusch beim Abladen von Milchkannen. Die Polizeiverwaltung zu Halberstadt hatte der Molkerei das. das Ueberdauen der An- und Abfuhrrampe der Molkerei aufgegeben, um die Nachbarschaft vor der Störung durch das Geräusch beim Abladen der Milchkannen zu schützen. Im Klagewege wurde die Entscheidung des Oberverwaltungsgerichts Magdeburg angerufen. Wie die Magdeburger Ztg. berichtet, hatte der 3. Senat des Oberverwaltungsgerichts schon einmal in der Sache verhandelt, damals aber beschlossen, vorerst den dem Regierungspräsidenten in Magdeburg beigegebenen Medizinalrat und den Gewerbe-Aufsichtsbeamten über mehrere Punkte zu hören. Die beiden Sachverständigen haben zweimal an Ort und Stelle Beobachtungen gemacht, das letzte Mal erschienen sie bereits um 5 Uhr früh. Sie nahmen aber wahr, wie die Milchwagen erst eine Stunde später anfuhren. Die Gutachter sahen dem Abladen der vollen Milchkannen auf der Anfuhrrampe und dem demnächstigen Aufladen der früher angefahrenen Kannen. die ingwischen geleert und gereinigt waren, auf der Abfuhrrampe zu. Dabei gewannen sie den Eindruck, daß, wenn sich auch das Ab- und Aufladen der Kannen stets vollzogen habe, doch dabei eine gewisse Vorsicht geübt worden sei. Es kam hinzu, daß ingwischen die beiden Rampen mit einem festen Bohlenbelag versehen waren. Die Sachverständigen bezeichneten das von ihnen wahrgenommene Geräusch bei dem Auf- und Abladen der Kannen als unwesentlich und fügten hinzu, daß bei vorsichtigem Umgehen mit den Kannen eine Gesundheitsgefahr für die Anwohner durch die Störung ihrer Nachtruhe nicht hervorgerufen werde, so daß das Ueberdauen der beiden Rampen unbedingt nicht erforderlich sei. Der Senat hat die Vorentscheidung, so weit sie angegriffen worden, aufgehoben und damit ist die polizeiliche Verfügung in vollem Umfange außer Kraft gesetzt. Er erkennt allerdings an, daß die Polizeibehörde an sich Anlaß zum Einschreiten gehabt habe. Es habe sich indessen ergeben, daß dem bei dem Ab- und Aufladen der Kannen entstandenen Geräusch, soweit es geeignet gewesen, die Gesundheit der Anwohner zu schädigen, auch durch ein anderes Mittel als durch die dem Kläger angegebene Ueberdauung mit Erfolg entgegengetreten werden könne. Das polizeiliche Vorgehen widerstreite dem Grundsatz, daß, wenn auf verschiedene Weise einem polizeilich nicht zu duldenden Zustand abgeholfen werden könne, nicht eine Beschränkung in der Wahl der Mittel zur Beseitigung dieses Zustandes eintreten dürfe, sondern die Wahl eines Mittels freizustellen sei. Es sei aber hier die Möglichkeit nicht ausgeschlossen, daß der Betrieb sich wieder so gestalte, daß seitens der Anwohner begründete Beschwerden erhoben werden könnten. In diesem Falle erwachse für die Polizeibehörde das Recht wie die Pflicht, von neuem in geeigneter Weise gegen die Gesundheit bedrohende Einwirkungen des Betriebes einzuschreiten.

Müssen Milchtransportkannen geeicht sein? In Breslau war dem Milchgroßhändler Henschel eine nicht geeichte Milchkanne als unzulässig beschlagnahmt worden. Er war vom Schöffengericht frei gesprochen worden, weil man seiner Angabe Glauben geschenkt hatte, daß es sich bei der beschlagnahmten 20 Liter-Kanne nicht um ein Maß, sondern um ein Transportgefäß gehandelt habe, das nach den Beförderungsbestimmungen der Eisenbahn keiner amtlichen Eichung bedürfte. Auf die Berufung der Staatsanwaltschaft hin wurde von der 3. Strafkammer das erste Urteil aufgehoben und die geringste gesetzlich zulässige Strafe gegen den Besitzer der Kanne festgesetzt. Der Gerichtshof nahm an, daß es nicht darauf ankomme, daß die Kanne nicht als Maß dient, sondern ob die ungeeichte Kanne zum Gebrauch in seinem Geschäft diene. Damit sei der Tatbestand zum § 369 gegeben. Der Einwand des Händlers, daß er Milchgroßhändler sei, der die Milch von den Gutsbesitzern empfange und sie in plombierten Kannen an die Kleinhändler abgebe, daß damn von diesen nur der tatsächliche Inhalt und nicht der Rauminhalt der Kanne bezahlt werde, fand keine Beachtung. Ebenso wenig die Tatsache, daß die ländlichen Gutsbesitzer mit ihren Maßen keinem Eichzwang unterliegen, und daß auch beim Transport der Milch durch Umwerfen der Kannen manchmal eine Verminderung des Inhalts eintrete. Da die Angelegenheit von allgemeinem Interesse erscheint, beschloß eine Versammlung des Vereins der Milch- und Butterhändler Breslaus den Prozeß des Großhändlers Henschel bis in die höchste Instanz auf Vereinskosten weiterzuführen, da der Betreffende bereits rechtskräftig Revision eingelegt hatte.

Central-Milchverwertungs-Verband des rheinischen Bauernvereins. In einer gut besuchten Versammlung von Milchproduzenten, in welcher der Unterverband Köln des Central-Milchverwertungs-Verbandes des rheinischen Bauernvereins in aller Form begründet worden ist, fanden die vom rheinischen Bauernverein in Vorschlag gebrachten Satzungen einstimmig Annahme. Das Eintrittsgeld wurde

Digitized by Google

auf 1 M. für das Mitglied, der jährliche Beitrag für die milcherzeugenden verbündeten Mitglieder auf 20 Pfg. für je 1000 Liter verkaufte Milch und auf 10 Pfg. für je 1000 Liter auf Butter, Käse bezw. auf andere Erzeugnisse verarbeitete Milch festgesetzt. Der Geschäftsanteil beträgt 5 M. auf die Kuh, er bleibt Eigentum des betreffenden Mitgliedes und wird letzterem mit wenigstens 3 Proz. jährlich verzinst. Spätestens sechs Monate nach satzungsgemäß erfolgtem Ausscheiden werden die Geschäftsanteile dem Mitgliede bezw. dessen Erben zurückgezahlt. Die bisher beigetretenen Mitglieder vereinigen in sich bereits annähernd die Hälfte der für das Konsumgebiet Köln in Frage kommenden Milchmenge. Die Geschäftsführung des Unterverbandes wurde bis auf weiteres Herrn Molkerei-Inspektor Gutzeit-Köln übertragen.

Eine öffentliche Versammlung zur Hebung des Milchverbrauchs in Breslau war am 1. d. im Sitzungssaale der Stadtverordneten in Breslau von einem Wohlfahrtsausschuß unter dem Vorsitz des Oberbürgermeisters Bender, sowie von der schlesischen Landwirtschaftskammer und dem Deutschen milchwirtschaftl. Verein einberufen. Der Saal war bis auf den letzten Platz gefüllt.

Der Vorsitzende des Deutschen milchwirtschaftlichen Vereins, Oekonomierat Plehn, Berlin, sprach einige Worte der Begrüßung, worauf Prof. Kamp aus Bonn einen eingehenden Vortrag über die Milch als Genuß- und Nahrungsmittel hielt, der in dem Vorschlage gipfelte, nach dem Vorbild in rheinischen Städten auch in Breslau Milchausschankhäuschen an öffentlichen Plätzen aufzustellen.

Oekonomierat Plehn behandelte sehr eingehend die Milchproduktion, die Frage des Milchtransports, die Behandlung der Milch und ähnliche Fragen, die in einer sehr lebhaften Aussprache weiter erörtert wurden.

Am folgenden Tage wurde diese Angelegenheit im Amtszimmer des Oberbürgermeisters im Rathause weiter behandelt. Das praktische Ergebnis dieser Verhandlungen war die Wahl eines Ausschusses, der die Bildung einer gemeinnützigen Gesellschaft zur Hebung des Milchverbrauchs für Schlesien vorbereiten soll. Die Aufgabe dieser Gesellschaft mit beschränkter Haftpflicht würde die Errichtung der Milchausschankhäuschen sein. Das dazu in Aussicht genommene Kapital beträgt 20 000 Mark, die Zeichnungen sollen aber erst bindend sein, wenn 50 000 Mark zusammengekommen sind. Sobald die Gesellschaft zustande gekommen ist, soll in Breslau mit der Errichtung von Milchausschankhäuschen vorgegangen werden. Der Anfang soll mit drei Häuschen in verschiedenen Stadtgegenden gemacht werden.

Burk wider Burk. In der westfälischen Industriestadt Bocholt führte die Bäckerinnung schon seit längerer Zeit Klage über die von der dortigen Molkerei geforderten höheren Milchpreise, weshalb sie neuerdings dazu übergegangen ist, ihren Milchbedarf bei auswärtigen Lieferanten zu decken. Die Molkerei hat nunmehr diesen Schritt damit beantwortet, daß sie in ihrer jüngsten Generalversammlung mit vier Fünftel Majorität die Errichtung einer Bäckerei beschloß. Der Lachende in diesem Milchstriege wird zweifellos die Bocholter Einwohnerschaft sein.

Milchfälschung. Das Schöffengericht Solingen verurteilte den vorbestraften Landwirt Hussels aus Höhscheidt wegen Milchpanscherei zu einem Monat Gefängnis und 150 M. Geldstrafe oder weiteren 50 Tagen Gefängnis.

Schweiz.

Verschmelzung der Milchkondiskuns-Fabriken. Nach jahrelangen, oft geschleiterten Verhandlungen zwischen der Chamer Milchgesellschaft und der Gesellschaft Nestlé in Veven ist der Vertrag über die Verschmelzung beider Gesellschaften abgeschlossen worden. Es wird eine neue Aktiengesellschaft mit 10 000 000 Fr. Kapital gebildet, wovon jede der alten Gesellschaften 20 000 000 Fr. erhält, so daß also beide Gesellschaften als vollständig gleichwertig behandelt sind. Der Vertrag unterliegt noch der Genehmigung der Hauptversammlungen. Vorher hat der Verwaltungsrat der Chamer Gesellschaft noch schnell die Verteilung eines Bonus von 50 Fr. auf die Aktie, aus dem Ueberschuß bei der Liquidation des amerikanischen Geschäfts herrührend, beschlossen.

Belgien.

* **Schutzmaßregel gegen Einschleppung von Rinder-Perlsucht.** Laut einer Verordnung des belgischen Landwirtschaftsministers vom 19. Januar d. J. müssen alle nach Belgien einzuführenden Bullen, Milchkühe und tragenden Färsen, sofern sie nicht unmittelbar zu Abschlachtung bestimmt sind, vom 1. Februar d. J. ab der Tuberkulinprobe unterworfen werden. Die Behandlungsweise der zu prüfenden Tiere ist in der Verordnung ausdrücklich vorgeschrieben.

(Belg. Melkerijbl. v. 2. Febr.

Schweden.

* **Buttermarke.** Um dem Käufer schwedischer Butter, insbesondere dem englischen, für die Güte der Butter Bürgschaft zu gewähren, ist kürzlich eine den Buttertonnen aufzudrennende Marke eingeführt worden, deren sich zu bedienen denjenigen schwedischen Molkereien gestattet ist, welche in den seit 1895/96 üblichen öffentlichen Butterprüfungen den Nachweis erbracht haben, daß

1. der zur Butterbereitung verwendete Rahm auf mindestens 80° C. erhitzt wird,
2. der Wassergehalt der Butter 16 p. H. nicht übersteigt, und
3. ihre Butter im Jahresdurchschnitt mit mindestens 10,5 Wertmalen begutachtet werden konnte.

Die Marke besteht in der Hauptsache aus einem runden, die Krone tragenden Schild mit der Umschrift „Fint Smör“ in Runenzeichen. Nord. Mejeri-Tidn.

Vereinswesen.

Westpreußischer Butterverkaufsverband. Neues Mitglied: Justizrat Pöppel, Zetthum b. Polno i. Pomm. F. Hübner.

Beobachtungen, Versuche, Erfindungen.

Ueber den Zucker der Büffelmilch. Von Ch. Porcher. Pappel und Richmond hatten vor einiger Zeit behauptet (Journ. of the chem. Soc. London 57, 734), daß der Zucker der Büffelmilch nicht Laktose, sondern eine besondere Zuckerart sei, die sie zu Ehren Tewfik-Paschas Tewsikose nannten. Beef. hat nun zwei aus Italien und zwei aus Aegypten stammende Büffelmilchproben untersucht und dabei gefunden, daß der Zucker dieser Proben aus Laktose bestand. (Bull. Soc. Chim. Paris [3] 29, 828—830 durch die Zeitschr. f. Untersuchung d. Nahr.- u. Genußmittel.)

Handel und Verkehr.

Haftbarkeit für verborgene Käsefehler im schweizerischen Handel mit Käse. Ein schweizer Käser hatte einem Händler 600 Laib Spalenkäse verkauft, die im Herbste 1902 zu dem hohen Preise von 180 Fr. für 100 kg angenommen wurden. Auf dem Lager des Händlers wurden etwa 100 Laib zu Ausschußkäse. Der Käufer lud den Verkäufer zur gütlichen Abmachung ein, was von letzterem durch Stillschweigen verweigert wurde. Die Käse kamen schließlich zur gerichtlichen Versteigerung, wobei sich ein Schaden von ungef. 8000 Fr. ergab. Das kantonale Gericht anerkannte grundsätzlich die Haftbarkeit für verborgene Käsefehler. Der Prozeß wurde dann vor das schweizerische Bundesgericht gezogen, welches kürzlich das Urteil des kantonalen Gerichts bestätigt hat.

Dieser Entscheid stützt sich offenbar auf Art. 244 des Oblig.-Rechts, welcher lautet: „Der Verkäufer haftet dem Käufer sowohl für die zugesicherten Eigenschaften als auch dafür, daß die Sache nicht solche Mängel habe, welche ihren Wert oder ihre Tauglichkeit zu dem vorausgesetzten Gebrauche aufheben oder erheblich vermindern. Er haftet auch dann, wenn er die Mängel nicht gekannt hat.“

Die Anwendung dieses Artikels auf den Käsehandel ist freilich unter Umständen etwas hart, weil die Veränderungen oder Verschlechterungen des auf Lager befindlichen Käses auch von der schlechten Lagerung mitbeeinflußt sein können, ohne daß der Käufer dies nachweisen kann.

Wochenbericht vom Buttermarkt. Berlin, 11. Februar 1905. Die Nachfrage in feinster Butter war auch in dieser Woche zufriedenstellend; die Eingänge wurden trotz der erhöhten Preise geräumt. In mittleren Qualitäten ist die Nachfrage nicht gut zu decken. Bezeichnend dafür ist, daß aus Hamburg berichtet wird, von 200 Dritteln russischer Butter, auf deren Ankunft alle Welt wartete, ist sofort alles vergriffen, ohne daß der Nachfrage genügt werden konnte.

Der Hamburger Markt hat keinerlei Lager und verkauft nur noch auf kommende Notierung, deren Erhöhung bestimmt erwartet wurde.

Berlin notiert unverändert, Hamburg 4 M. höher.

Marktberichte.

Abrechnungspreise zwischen Molkereien und Butterhändlern. Eigenbericht der Molkerei-Zeitung Berlin. Berlin, 11. Februar 1905. Im Großhandel an die Molkereien für feine Butter wirklich bezahlte Preise. Reines Buttergewicht, frei in Berlin oder Hamburg, also nach Abzug der Fracht reines Geld:

Berlin	bis 117 Mk.
Hamburg	„ 116 „

Berlin, 11. Februar 1905. Butterbericht der Firma **C. F. Wienstruck**, SW., Leipzigerstr. 82, und W., Kronenstr. 32.

Die Eingänge feinster Butter genügten vollauf der Nachfrage, die in dieser Woche nicht sehr rege war, dagegen war solche für mittlere und billige Qualitäten sehr groß und reichen die Ankünfte solcher Ware kaum aus; geradezu knapp ist jede Art frische Landbutter.

Telegramme der Molkerei-Zeitung Berlin.

Berlin, den 11. Februar 1905. Preisfeststellung der von der ständigen Deputation gewählten Notierungs-Kommission. Mitgeteilt von der Firma **C. F. Wienstruck**, Berlin, Leipzigerstr. 82. Durchschnittspreise für die Woche vom 5. Februar bis 11. Februar 1905.

Digitized by Google

		8. Februar	11. Februar
Hof- u. Genossensch.-Butter:	Ia per 50 kg M.	117—119	116—119
do. do.	IIa „ „ „	113—117	113—116
do. do.	IIIa „ „ „	108—112	110—113
do. do.	Abfallende „ „ „	103—108	100—108
	Tendenz:	Ruhig.	Besser.

Hamburg, Grimm, den 10. Februar 1905. (Butter-Bericht von Ahlmann u. Boysen.) Notierung der Notierungs-Kommission der am Butterhandel beteiligten Firmen zu Hamburg. In Hamburg höchstbezahlte Brutto-Preise: I. Klasse M. 112—122, II. Klasse M. 105—110 pr. 50 kg. Netto reine Tara.

Die kleinen Zufuhren frischer schleswig-holsteinischer Butter konnten schnell zu vorwöchentlichen Preisen geräumt werden und ist hier und da wohl auch eine Kleinigkeit höher bezahlt worden. An guten zweiten Sorten besteht eine entschiedene Knappheit, weil sibirische und russische Butter nur in kleinen Partien eintrifft. Was von dieser per Ende dieser Woche eintrifft, ist zum größten Teil schon im voraus verkauft worden und erzielte Preise von 106—108—109 M. verzollt. Unsere Notierung ist um 4 M. erhöht worden, während Kopenhagen um 1 Kr. erhöhte.

Tendenz: Fest.

Ferner Privat-Notierungen: Fehlerhafte und ältere Butter pr. 50 kg M. 90—95. Schleswig-Holsteinische und ähnliche frische Bauer-Butter M. ———. Russische, Sibir. und Livländ. Winterbutter (verzollt) M. 102—108, Galizische (verzollt) M. ———. Finnländische Winter-Butter (verzollt) M. — bis —. Amerikanische (verzollt) M. ———.

Butternotierungen in Kopenhagen. Den 9. Februar 1905. Butter: I. Klasse 92—94 Kr. (1 Kr. = 112,5 Pf.). Tendenz: Fest.

Berlin, 9. Febr. 1905. Amtlicher Marktbericht der städtischen Markthallen-Direktion über den Großhandel in der Central-Markthalle. **Butter.** Preise franko Berlin einschließlich Provision. Für 50 kg Ia M. 115—119, IIa M. 110—114, Abfallende M. 100—105.

Käse. Import. Emmenthaler Ia p. 50 kg 85—90 M., dito IIa M. 60—80, import. Glarner Kräuterkäse M. 60——, import. Holl. Gouda Ia M. 80—85, import. Holl. Gouda IIa M. ———, import. Edamer M. 80——, import. Camembert per Dtzd. M. 7,50, import. Gervais M. —, import., Neufchatel per 100 Stück M. 20, import. Roquefort sur choix Ia per 50 kg M. 130—140, import. Parmesan, 3-4 jährig, M. ———, dito, 2—3 jährig M. 80—85, import. Chester-Viktoria M. 115—125, dito Cheshire M. 80—85, Gorgonzola per 50 kg M. 90—100. Steppenkäse M. —. Inländische. Westpr. Schweizer-Käse Ia per 50 kg M. ———, Neufchatel, do. per 100 Stück M. ———, Holländer, rheinisch, Ia per 50 kg M. ———, Edamer Ia M. ———, Limburger Alpenkäse in Pergament M. ———, Tilsiter Käse, fette Ia M. 58—60, Tilsiter Käse IIa, halbfette M. 45—50, Harzer per Kiste, 100 Stück, M. 2,10—2,30, IIa — — —, Soldiner per Schock M. 6,00, Schloßkäse per Dutzend M. ———, Camembert, große I (H. Prinz), per Dtzd. M. 6,00, do. II, per Dtzd. M. 4,40, Kaiserkäse (H. Prinz) M. 2,40, Kronenkäse M. ———, Frühstückskäse per 50 Stück M. 3,75 (H. Prinz). Deutscher Gervais Dutzend M. 2,20. Briekäse, Orig.-Packung, per 1/2 kg M. 0,80.

Butter-Notierungen der Landwirtschaftskammer für die Provinz Schleswig-Holstein. Butter-Auktionen des Ost-Holsteinischen Meierei-Verbandes.

Hamburg, den 8. Februar 1905.

1. Klasse 8 Drittel zu 117, 12 Drittel zu 116, 7 Drittel zu 115 1/2, 33 Drittel zu 115, 8 Drittel zu 114 1/2, 10 Drittel zu 114, 11 Drittel zu 113 1/2, 21 Drittel zu 113, 13 Drittel zu 112 1/2, 13 Drittel zu 112 M. Zusammen 1. Klasse 136 Drittel zu 114,17 M. im Durchschnitt, 2. Klasse 19 Drittel zu 110,24 M.

Die sämtlichen Auktionskosten betragen 1 1/2 Proc. des Erlöses und die Fracht bis Altona Bahnhof.

Jeder Produzent in Schleswig-Holstein ist berechtigt, die Auktionen zu beschicken. Der Vorstand des Ostholst. Meierei-Verbandes.

Hamburg, 7. Februar 1905. (Bericht von Cölle u. Gliemann.) Kraftfuttermittel: Die Nachfrage nach Futtermitteln ist nach wie vor eine recht gute und mußten für disponible Ware in verschiedenen Artikeln höhere Preise angelegt werden; speziell gilt dieses von Kokos-, Lein-, Palm- und Erdnußkuchen, in denen Locoware so gut wie gänzlich fehlt. Auch für nächste Saison fanden in Erdnuß-, Palm-, sowie Leinkuchen verschiedene Umsätze zu relativ billigen Preisen statt.

Erdnußkuchen 128—145 M., Kokoskuchen 123—136 M., Amerik. Baumwollsaatkuchen und -Mehl 120—124 M., Sesamkuchen 110—135 M., Rapskuchen aus inländischer Saat 112—126 M., Palmkernkuchen 112—115 M., Leinkuchen 136—139 M., Amerik. Maisölkuchen 120—125 M. für 1000 kg ab hier.

Hamburg, den 8. Februar 1905. (Schweizer und Tilsiter Käse.) Bericht von Ernst Philip Nachf., Hamburg, Käsekommissionsgeschäft.

Marktlage unverändert.

Preise beim Verkauf an Großhändler: Westpr. Schweizerkäse, Weideware prima 68—70 M., sekunda 56—62, tertia nominell. Tilsiter Vollfettkäse prima 57—— M., sekunda 52—55 M., tertia nominell. Halbfette prima 39—40 M., sekunda 32—35 M. Magerkäse 16—22 M.

Halle a. S., den 9. Februar 1905. (Bericht von Gebr. Rößler.) In der vergangenen Woche war die Marktlage unverändert, das Geschäft der Jahreszeit entsprechend befriedigend.

Ausgesucht feinste gesalzene Molkereibutter	112—114 Mk.
I „	106—111 „
II „	——— „

in Tonnen von 100 Pfd. und Kübeln von 50 Pfd.

Königsberg i. Pr., 8 Februar 1905. (Butterbericht von Gyßling, Eckhardt u. Co.) Die Nachfrage erstreckt sich fast nur auf Landbutter und zweite Qualitäten Meiereibutter. Feinste Qualitäten sind dagegen sehr vernachlässigt und bleiben zu erheblichen Unterpreisen dringend angeboten, ohne geräumt zu werden.

Wir zahlen heute für feinstes Produkt 100—106 M. für 100 Pfd. netto hier. Fehlerhafte Ware verrechnen wir nach Verkauf.

Kempten. Butternotierung der Butter-Engros-Händler u. -Produzenten der Stadt Kempten im Allgäu, mitgeteilt von der Firma Albert Rinker, Käse und Butter en gros, Kempten i. Allg.

Engros-Einkaufspreise der Allgäuer Händler auf den Sennereien des Allgäus.

Mittwoch, den 8. Februar 1905

Süßrahmbutter 94 M. für den Centner,
Sennbutter 91 „ „ „ „

Außerdem wurden je nach Qualität 5—7 Pf. Ueberpreise bezahlt.

Tendenz: Mäßige Nachfrage.

Schweine- und Ferkelmarkt. (Amtlicher Marktbericht vom Magerviehhof in Friedrichsfelde.) Mittwoch, den 8. Februar 1905. Auftrieb: 5332 Schweine, 668 Ferkel. Verlauf des Marktes: Reges Geschäft, Preise konnten sich gegen die Vorwoche behaupten.

Im Engroshandel wurden gezahlt für: Läuferschweine, 3—5 Monate alt 25—37 M.; 6—7 Monate alt 38—52 M. für 1 Stück. Ferkel, mindestens 8 Wochen alt 14—21 M.; unter 8 Wochen alt 11—13 M. für 1 Stück.

Die Direktion des Magerviehhofes.

Städtischer Centralviehhof. Berlin, 4. Februar 1905. Zum Verkauf standen: 5249 Rinder, 1148 Kälber, 8952 Schafe, 11 629 Schweine.

Bezahlt wurden für 100 Pfund oder 50 kg Schlachtgewicht in Mark (bezw. für 1 Pfund in Pfg.): Für Rinder: Ochsen: 1. vollfleischig, ausgemästet, höchsten Schlachtwerts, höchstens 7 Jahre alt 68—72; 2. junge fleischige, nicht ausgemästete und ältere ausgemästete 62—66; 3. mäßig genährte junge und gut genährte ältere 59—61; 4. gering genährte jeden Alters 54—58. — Bullen: 1. vollfleischige höchsten Schlachtwerts 66—70; 2. mäßig genährte jüngere und gut genährte ältere 62—65; 3. gering genährte 56—60; — Färsen und Kühe: 1. a) vollfleischige, ausgemästete Färsen höchsten Schlachtwerts ———; b) vollfleischige, ausgemästete Kühe höchsten Schlachtwerts, höchstens 7 Jahre alt 57—60; 2. ältere, ausgemästete Kühe und wenig gut entwickelte jüngere 54—56; 3. mäßig genährte Färsen und Kühe 49—53; 4. gering genährte Kühe und Färsen 41—47. — Kälber: 1. feinste Mastkälber (Vollmilchmast) und beste Saugkälber 81—84; 2. mittlere Mastkälber und gute Saugkälber 68—76; 3. geringe Saugkälber 54—62; 4. ältere gering genährte Kälber (Fresser) 48—59. — Schafe: 1. Mastlämmer und jüngere Masthammel 66—69; 2. ältere Masthammel 59—64; 3. mäßig genährte Hammel und Schafe (Merzschafe) 52—57; 4. Holsteiner Niederungsschafe (Lebendgewicht) ———. — Schweine: Man zahlte für 100 Pfd. (mit 20 pCt. Tara): vollfleischige, kernige Schweine feinerer Rassen und deren Kreuzungen, höchstens 1 1/4 Jahr alt, 220—280 Pfund schwer, 57—58; schwere, 280 Pfd. und darüber (Käser) ———; fleischige Schweine 55—56; gering entwickelte 52—54; Sauen 53—54 M.

Verlauf und Tendenz des Marktes:

Das Rindergeschäft verlief schleppend und hinterläßt erheblichen Ueberstand. — Der Kälberhandel gestaltete sich ziemlich glatt. — Bei den Schafen war der Geschäftsgang langsam, es bleibt erheblicher Ueberstand. — Der Schweinemarkt verlief glatt, wird aber kaum ganz geräumt.

In **Hamburg** wurden bezahlt: für beste Ochsen 67—69 M., junge fette Kühe 59—62 M., beste, reine Schweine mit 20 Proc. Tara 57—58 M., Kälber I. Qualität 85—89,50 M., Doppellender 100—105,50 M.

Geschäftliche Mitteilungen.

Der bisherige Laboratoriums-Direktor in Dr. N. Gerbers Molkerei, Paul Wieske, durch zahlreiche Veröffentlichungen im Molkereifach sehr bekannt, hat in Berlin N. 24 ein Bureau für Molkerei-Technik und Hygiene, sowie für Besorgung und Verwertung einschlägiger Patente in Deutschland und im Auslande eröffnet. Dr. N. Gerbers Acid-Butyrometrie Co. hat Herrn Wieske für Berlin, Brandenburg und Pommern die Vertretung und den Verkauf ihrer Original-Apparate übertragen. Herr Wieske unterhält in seinen Geschäftsräumen Oranienburgerstr. 45 (nahe Ecke Friedrichstraße) ein reichhaltiges Lager sämtlicher Gerberscher Apparate und Instrumente, dessen Besuch wir allen Interessenten bestens empfehlen, und wo die Gerbersche Methode, sowie alle neuen Instrumente im Betriebe bereitwilligst vorgeführt werden. Wir verweisen auf das heutige Inserat.

Versuchsstation für Molkereiwesen Kiel.

Versand von Reinkulturen für die Ansäuerung des Rahmes. Ausbildung von Molkereipersonal.

Professor Dr. H. Weigmann.

Stellen-Gesuche.

Ein praktisch und theoretisch gebildeter

Molkereileiter,

welcher schon 2 Molkereien 11 Jahre mit bestem Erfolg leitete, sucht Stellung bei bescheidenen Ansprüchen. Derselbe besitzt vorzügliche Zeugnisse und Empfehlungen, ist kautionsfähig, verheiratet (1 Sohn). Gefl. Offerten sub **W. M. 105** an die Exped. d. Ztg. erbeten.

Strebsamer Fachmann,

8 Jahre praktisch beim Fach, eine Molkereischule von 1/2 jähriger Dauer mit bestem Erfolge absolvirt und somit im Praktischen wie im Theoretischen durchaus gründlich vertraut, sucht bis zum 1. April oder auch später dauernde selbständige Stellung. Offerten erbittet **B. Barcke, Luckau**, Lausitz.

Aelterer Meier,

in allen Zweigen der Milch- u. Viehwirtschaft erfahren, 15 Jahre im Fach, sucht Stellung zum 1. 4. 05, wo Verheiratung gestattet, als Verwalter oder Gutsmeier. Offerten erbittet

Wilh. Wolff, Gutsmeier, Striesdorf b. Laage i. M.

Junger Mann,

18 1/2 Jahr alt, der bereits 3 1/2 Jahr als Schreiber tätig ist, sucht Stellung als Meiereilehrling 2c.

Gefl. Offerten unter **M. 86** an die Exped. dies. Blattes erbeten.

Ich suche für meinen Sohn, 17 Jahre alt, Stelle als

Molkerei-Lehrling.

Sterilisier-Anstalt bevorzugt.

Gefl. Offerten sub W. S. an die Expedition dieser Ztg.

Vermischte Anzeigen.

Konkurrenzlose Käserei

am Bahnhofe eines Badeortes in Provinz Sachsen per sofort zu verkaufen.

Albert Schramm, Merseburg, Halleschestr. 23.

Molkerei, neu, für 18 Kühe p. April im neuen Hause, ev. Vorkaufsrecht, zu vermieten. **Berlin**, Schreinerstraße 68.

Blei-Plomben

und Plombierzangen zum Kontrollverschluss von Milchkannen, Kisten, Säcken etc. empfehlen billigst

J. A. Galette & Co., Offenbach a. M.

Käse

in schöner mittlerer und besserer Qualität ist bei Jahresabschluß Käufer bei sofortiger Kasse.

Offerten an **L. Casper, Berlin**, Prenzlauerstr. 18.

Harzkäse
Bauernkäse
Stangenkäse
Hopfenkäse

empfiehlt zu billigsten Tagespreisen **Rudolf Genze, Harsum i. Hann. 13.**

Käsekistenbretter

in allen Größen liefert billigst **Wilh. Köhler jun.**, Kistenfabrik. **St. Andreasberg i. H.**

Gängige Größe 35×29×6 am stets am Lager, bei Abnahme von 500 Stück 11 Pf., bei 1000 Stück 10 1/2 Pf. die Kiste, größere Posten nach Uebereinkunft.

Buttertonnen

in den gangbarsten Dimensionen, in weicher Waare und saubersten Ausführung empfehlen billigst

W. Stange & Co., Stettin, Faßfabrik.

Digitized by Google

Gust. Schultze & Sohn,
Berlin C., Gertraudten-Strasse 22.
Butter-Grosshandlung.

Gebrüder Groh,
Hoflieferanten,
BERLIN O., Blumenstr. 70,
Buttergrosshandlung.
23 eigene Detail-Geschäfte.
Ständige Abnehmer für feine Molkereibutter zu höchsten Tagespreisen bei wöchentlicher Abrechnung und Kasse. Jahres-Abschluss erwünscht.

Kehle & Burkhart,
Butter en gros
BERLIN SO.,
Neanderstr. 4 (Neanderhof).

GEBR. ROESSLER,
Butterabsatzstelle von Molkereien der Provinz Sachsen und der angrenzenden Staaten.
HALLE a. S.,
Freiimfelderstr. 8. Fernspr. No. 858.

Kaufe jedes Quantum
feine Butter
zu den höchsten Preisen gegen sofortige Kasse.
R. Schröter,
Berlin SO. 16,
Adalbert-Straße Nr. 58.

Butterkartons
in jeder Größe, sowie alle anderen Kartons liefert aus zähester Leder-pappe franko
S. Ullmann, Wiesenthal b. Taschelheim 2.,
Lederpappen- u. Kartonfabrik.

Einrichtungen
für
Milchzucker, Kasein, kondensierte Milch
liefert
C. Neuberg, Maschinen-Fabrik
Grimma (Sachsen).

Normal-Säure-Butyrometer n. A. & T.
Schlösche. Gerber. Pentwist
A.V. Branth, Farbe Lab Oel.
Hamburg 1.

Gepresste Käse-Schachteln
Schmidt & Co. Elberfeld

Vor Nachahmung
meiner **Milchvorwärmer**
und **-Pasteure**
wird gewarnt! Drucksachen gratis und franko.
Karl Hirn, Dinkelsbühl.

Butter.
Kaufe von Molkereien jeden Posten Butter gegen sofortige Cassa. Jahresabschluss erwünscht. Gefl. Offerten erbeten unter **R. 30 Rudolf Mosse,** Posen.

Einmal gebrauchte **Butter-tonnen** in ungemein bester Qualität für Molkereien, liefert sofort gereinigt stets preiswürdigst **O. Thomack,** Böttchermeister, Hasser Strasse 82. Adresse und stets nähere Bezugsquelle für Buttertonnen. Fernspr. Amt 4, No. 9047. Gegründet 1868.

Molkerei-Wagen-Fabrik
Heinr. Heine Söhne in Preetz-Holstein
hält grosses Lager ihrer bewährten, stets verbesserten
verschliessbaren
Milchverkaufswagen
in allen Grössen nebst Kannen, für Pferde- und Handbetrieb eingerichtet, mit Eiskühlung.
Erste und älteste Specialfabrik Deutschlands für verschliessbare Milchverkaufswagen mit Eiskühlung und mit Siedel's Einsatz zur Verhinderung der Aufrahmung der Milch während des Verkaufs. D. G. M. No. 120 123.
Fabrikation in grossem Maassstabe mit Dampfbetrieb und den neuesten Maschinen.
Erster Preis Hamburg 1902.

Separator-Schnüre,
9 mm stark, gut imprägniert, in allen Dimensionen liefert als Spezialität die Hanf- und Baumwollspinnerei von
H. Löffler,
Bergedorf bei Hamburg.

Cht. Pergamentpapier
in weiß, gar. rein, in Rollen und Bogen beliebiger Größe, auf Wunsch mit sauber Druck, liefert die
Pergamentpapier-Fabrik
Ratingen bei Düsseldorf.

N. Jepsen Sohn, Flensburg
Spezial-Fabrik erstklassiger
Molkerei-Maschinen
übernimmt die Herstellung **kompletter Molkereianlagen** nach neuesten Erfahrungen sowie den Umbau älterer Anlagen.
Bezugsquelle von Original- **ALFA-** Laval-Separatoren für Hand- und Kraftbetrieb, sowie der Original-Ersatzteile für diese Maschinen.
Dampfmaschinen neuester Konstruktion mit geringstem Kohlenverbrauch.
Buttermaschinen, Butterkneter, Milch- und Wasserpumpen sowie Rahmkippbassins nach ganz neuen Modellen.
Kataloge und Kostenanschläge gratis und franko.

Fehr & Wolff, Act.-Ges. Hohnstein (Sächsische Schweiz). Ges. Fabriken in Deutschland.
Käseschachteln
in Span oder Karton, rund und eckig □ ▷ ○
Butterversandkartons

Crinitzer Fabrik säurefesten Steinzeugs
Emil Bühler, Crinitz, Niederlausitz
empfiehlt
Buttertonnen mit luftdichtem Verschluss in allen Grössen, Tonnen in cylindrischer Form. Vieh- und Pferdekrippen, Schweine-, Ferkel- und Futtertröge für Federvieh, Pökelbottiche und viereckige Kasten.
Neu! Butterfröge aus säurefestem, innen glasiertem Steinzeug von 1 bis 2 Meter Länge.

Milch-Technik.
Milch-Hygiene.
Paul Wieske
Berlin N. 24.
Oranienburgerstr. 45.
Auskunft in allen Molkereisachen, bei Neuanlagen, Maschinenanschaffungen, Kühlanlagen u. s. w. Technische u. wissenschaftliche Gutachten. Auskunft in Patentangelegenheiten. Ausarbeitung, Anmeldung und Verwertung von deutschen u. ausländischen Patenten. Molkerei-Laboratorium. Untersuchung von Milch, Rahm, Butter, Margarine u. s. w.
Schnellste Erledigung aller Eingänge.
Verkauf nur **echter Gerber-Apparate** zu Original-Preisen.

Digitized by Google

Tubular ist Trumpf!

Freiwillige Zeugnisse über TUBULAR

Landwirtschaftliche Lehranstalt und Molkereischule zu Braunschweig:

Tubular-Separator No. 25 mit Dampf-Turbinenantrieb betreffend.

... Die angegebene **Stundenleistung von 1500 Liter** wird völlig erreicht und **ist die Schärfe der Entrahmung eine so bedeutende,** wie sie wohl kaum von einem anderen System erreicht wird. Wir haben die Magermilch periodenweise untersucht und dabei einen Fettgehalt von **nie über 0,02 %, oft aber nicht über 0,01 %** gefunden.

Milchwirtschaftliche Versuchsstation, Darmstadt:

Resultat eines zweistündigen Dauer-Versuchs mit Tubular - Separator No. 25 unter Leitung von Herrn Dr. Krüger-Darmstadt

0,08 % Fett in der Magermilch.

Herr Dr. Krüger hebt im Schlusswort seines Berichtes über die Maschine folgende Punkte hervor:

Geringer Kraftverbrauch,
Leichte Aufstellung,
Einfache Handhabung,
Trommelstörungen ausgeschlossen,
Geringe Materialbeanspruchung.

Tausende Zeugnisse über TUBULAR zur Verfügung

Es gibt nur einen modernen Separator, das ist

„TUBULAR"

mit hängender, zylinderförmiger Trommel

Wir warnen jeden Reflektanten, sich einen unmodernen Separator veralteten Systems anzuschaffen, er ist **teuer in der Reparatur, teuer im Kraft- und Oelverbrauch, gefährlich im Betrieb.**

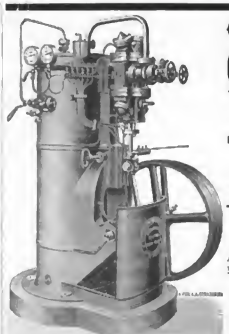
Amerikan. Tubular-Separatoren-Werke G. m. b. H.

Harburg-Hamburg

Generalvertreter für Deutschland und Oesterreich-Ungarn:

RICHTER & ROBERT, HAMBURG

Filialen: LEOP. ROBERT & CO., Frankfurt a. M., Breslau, Halle a. S.



Eis Maschinen-Fabrik

Quiri & Co.,

Schiltigheim (Els.),

Zweigniederlassung:

Köln a. Rh., Friesenplatz 19

liefert als Specialität

Kühl-Anlagen

für

Molkereien.

Alleinverkauf uns. kleineren Maschinen f. Nord-Ost-Deutschland:

W. H. Kaufmann,

Ingenieur in

Tegel - Berlin.

450 Anlagen.

Pump-Separator.

Nach ganz neuen Prinzipien konstruierte **Milch - Entrahmungs - Maschine,** die Aufsehen erregt und bei allen Fachleuten Bewunderung und Anerkennung findet. —

Spielend leichter Gang. —

Entrahmt immer gleich scharf, da Verarbeitung und Zufluss der Milch in gleichem Verhältnis stehen. —

Hohe Leistung. —

Nur ein Einsatz. Äusserst bequeme Instandhaltung.

Billiger wie jede andere Centrifuge.

Höchste Auszeichnung.
Viele Anerkennungen.

Milchkühler in grosser Vollendung.

Wattefilter und alle Sorten Milch-Transportkannen in starker guter Ausführung empfiehlt

J. J. Fliegel

Berlin C. 25

Alexanderstr. 31.

Alt, Eberhardt & Jäger, Ilmenau i. Thür.

Glas-Instrumente und Apparate aller Art und in jeder Ausführung für die technische Milchuntersuchung.

Grösstes Lager Thüringens in **Laktodensimetern, Aräometern, Messgeräten, Cremometer-Mensuren, Büretten, Pipetten** usw. in Hohlglas aller Art. **Butyrometer** unter Gewähr für Genauigkeit. **Butterwasserprüfer, Laktobutyrometer, Centrifugen u. Centrifugenröhrchen** aller Art. **Milchfett- usw. -Bestimmungs-Apparate, Abmessvorrichtungen.**

Thermometer aller Art

für Molkerei- und Landwirtschafts-Zwecke, z. B. **Brat-thermometer, Kontaktthermometer** für Feuersignal- und Kontrollwecker, **Psychrometer** in allen Ausführungen. **Feuchtigkeitsmesser. Regenmesser.**

Preisliste auf Verlangen.

In unserem neuen

Germania-Separator

Modell 1905

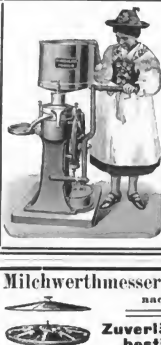
bieten wir eine unübertroffene Entrahmungsmaschine.

Sämtliche Molkerei-Maschinen u. Apparate! Einrichtung kompletter Molkereien!

Glänzende Ergebnisse! **Glänzende Zeugnisse!**

Flensburger Eisenwerk Akt.-Ges., Flensburg.

Digitized by Google



Größere Landwirte
kaufen vorteilhaft den neuen patentierten
„Lanz"-Separator
mit Kehrscheiben.
Zerlege wird mit Leistungen von 250, 300 und 400 Liter geliefert.
Bequemer Antrieb, bequemes Arbeiten, weil einfach, da das Drehen wegfällt. Bequemes Reinigen der Milch und großer Butterabscheider. Kein Ausgießen, keine Magd will heute mehr eine größere Gemeinde drehen. Näheres durch Prospekt.
HEINRICH LANZ in MANNHEIM
Depots oder beim Vertreter zum Ansehen

Milchwerthmesser mit Flottschleuder
nach Dr. Wilh. Thörner.
Für 14 Proben.
Zuverlässigste Schnellfett-bestimmungsmethode,
keine Schwefelsäure, empfehlen
Dierks & Möllmann, Osnabrück.
Molkereimaschinenfabrik.

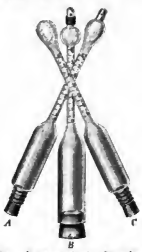
Hildebrands Patent
Milchvorwärmer und -Erhitzer
ist der denkbar einfachste, leistungsfähigste und billigste Apparat für Erwärmung, resp. Erhitzung der Milch.

Standbedeutung	No. 0	I	II	III
65° Vorwärmer	30	250 l	600 l	1200 l	1800 l
85° Erhitzer	90	75 l	150 l	240 l	350 l

Drucksachen gratis u. franko. Apparate-Bauanst.
Ingenieur Otto Hildebrand, Dresden-A.

Wie die Saat
Die Frühkartoffel der Zukunft ist zweifellos „Erfordia"
Neuheit 1904
allerfrühreste gelbfleischige mierenförmige Salatkartoffel, ganz vorzügliche Dauerkartoffel. Sollte in keinem Garten fehlen! Kann nie massenhaft nicht dringend genug empfohlen werden. „Erfordia" treibt sehr reich vom 6 Pfund Ausmalt erntete man 2½ Zentner und liefert gleichmässig grosse Knollen. „Erfordia" kocht sich vorzüglich und schmeckt sehr gut. „Erfordia" ist für jeden Gärtner, Landwirt oder anderen Interessenten wertvoll, da sie Anfang Juni reift, zuerst auf den Markt kommt und dadurch die höchsten Preise erzielt.
Die in den letzten zwei Jahren in verschiedenen Bodenverhältnissen er zielten äusserst günstigen Resultate haben klipp und klar bewiesen, dass man es hier mit einer neuen Frühkartoffel allerersten Ranges zu tun hat.
Man mache einen Versuch und ich bin überzeugt, dass meine Ware wie bisher Beifall finden und zu grösserer Nachbestellung Veranlassung gibt. Ich offeriere Prima Saatware: ein 10 Pfund-Postpäckchen Mk. 2.—, 1 Zentner Mk. 6.—, ½ Zentner Mk. 3.—, ¼ Zentner Mk. 1.50. Kultureinleitung gratis. Versand nur bei ganz trockenem Wetter. Bestellungen baldigst erbeten! Sie können bei mir aus erster Hand! Ich biete ihnen grosse Vorteile!
Otto Irrgang, Kartoffel-Spezialhaus, Erfurt 35.
Ausführliches Preisverzeichnis gratis und franko.
So die Ernte!

Ehe Sie sich ein Urteil bilden aus dem Konkurrenzzwecken dienenden Leitartikel Dr. M. Popp's in der Hildesheimer Molkerei-Zeitung:



Lesen Sie
Deutsche Milchwirtschaftliche Zeitung vom 2. Dezember 1904 mit dem Leitartikel von Dr. R. Krueger. Mitteilung aus der Milchwirtschaftlichen Versuchsstation in Darmstadt.

Lesen Sie
Januar-Nummer des Milchwirtschaftlichen Zentralblattes, wissenschaftliche Monatsbeilage der Milch-Zeitung, mit dem Originalbericht von Chemiker Hoffmeister, Mitteilung aus dem Milchwirtschaftlichen Institut zu Greifswald.

Lesen Sie weiter, wie unparteiische Staatsinstitute urteilen:

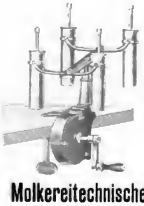
Versuchsstation und Lehranstalt für Molkereiwesen in Kiel: Nachdem die bisher ausgeführten Versuche mit der Sinacidbutyrometrie derartige befriedigende Resultate ergeben haben, dass ich die Methode geeignet halte, der Gerber'schen an die Seite gestellt zu werden, gedenke ich dieselbe vom nächsten, am 1. November 1904 beginnenden Unterrichtskursus an hiesiger Molkerei-Lehranstalt in den Unterrichtsplan aufzunehmen.

Milchwirtschaftliche Versuchsstation Darmstadt: Sämtliche Versuche mit der Sinacidbutyrometrie sind tadellos ausgefallen, die Resultate stimmen mit der Gewichts-analyse und auch Gerber sehr gut überein. die Abscheidungen sind grossartig. Ich bin mit der Methode sehr zufrieden.

Königlich Italienische Molkerei-Versuchsstation zu Lodi: Wir haben durch zahlreiche Versuche Ihre Sinacidbutyrometrie mit der Gewichtsanalyse und mit Gerber verglichen und gefunden, dass die Sinacidbutyrometrie einen wirklichen Fortschritt vor den jetzt gebräuchlichen Methoden darstellt.

Molkereischule Fulda: Unsere Ansicht fassen wir dahin zusammen, dass der Sinacidbutyrometrie schon jetzt der Vorzug für den Kleinbetrieb gegeben werden kann.

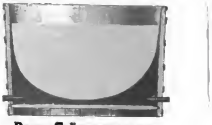
Darum: Fort mit der ätzenden Schwefelsäure!
Fort mit dem giftigen Amylalkohol!



Die Sinacidbutyrometrie arbeitet nur mit harmlosen Chemikalien, sie gibt von allen Schnellmethoden die genauesten Resultate. Nähere Auskunft durch die bekannten Spezialgeschäfte und durch

Molkereitechnisches Institut Sichler & Richter, Leipzig (Am Reichsgericht).

Anlagen
für Flaschen- und Kindermilch nebst Kindermilchrezepten liefert als langjährige Spezialität
Theodor Timpe, Magdeburg.



Dampfkäsewannen
mit über den Rand d Pitchpineholzbottich greifd. Kupferkessel
400 500 600 800 1000 1500 Ltr.
140 170 190 235 275 375 Mk.
T. Bartels, jetzt Obercassel bei Bonn.

Ein gewaltiger Fortschritt ist das neue Modell des

Teutonia-Centrifugal-Milch-Separators.
Gefangen Sie Preisliste und Offerte.
Märk. Maschinenbau-Anstalt „Teutonia", Frankfurt, Oder, 84.

Digitized by Google

Feierabend.

Unter ein Bildnis Adolph Menzels.

„Gaben, wer hätte sie nicht? Talente — Spielzeug für Kinder!
Erst der Ernst macht den Mann, erst der Fleiß das Genie!"

Theodor Fontane.

Auf dem Hofball.

Skizze von Ralph von Rawitz.

(Nachdruck verboten.)

Das war wieder ein reizender Abend gewesen. Ehrenberg, der erste Geiger vom Philharmonischen Orchester, hatte spanische Weisen von Sarasate gespielt, Borowsky, der gerade auf einer Konzertreise von London nach Petersburg Berlin passierte, eine höchst brillante Phantasie über Wagner vorgetragen und zum Schluß hatte Fräulein Dalibor von der Großen Oper böhmische Romanzen gesungen — einfach faszinierend. Dazu wundervolle große Hummern mit goldgelber Butter, eine Fasanenbrust und Sekt, sowie als Abschluß ein Rubinglas Maraschino und eine Imparto Cuba libre.

Kein Wunder, daß die Gäste, welche die rotbelegten Marmortreppen des vornehmen Hauses in der Vossstraße herabschritten, enthusiasmiert waren.

„Mann, Mann — haben Sie den Hummer gewürdigt? Das war ja die reine Mandel! Halten Sie mich nicht für einen Gourmand, Lieber, aber diesesmal — ich kann nicht anders — Graf!"

Graf Asterrode lächelte über die Begeisterung des dicken Kammerherrn, der mit der elegant behandschuhten Rechten, den kleinen Finger abgespreizt, in der Luft zierliche Kurven beschrieb.

„Sie sind ein Schwärmer, Wolkewitz!"

„Ein Schwärmer — bewahre — ein Kenner müssen Sie sagen. Und als solcher behaupte ich, in ganz Berlin gibt es nicht wieder solchen Hummer, solchen Fasan, solchen Sekt." —

„Und die Hauptsache erwähnen Sie gar nicht, eine solche Wirtin!"

„Weil die über alles Lob erhaben ist."

Graf Asterrode schwieg, und nahm das Gespräch erst wieder auf, als die Herren den Wilhelmsplatz passierten.

„Sagen Sie mal, verehrter Baron — aber eine Gewissensfrage!"

„Natürlich — in tiefster diplomatischer Diskretion."

„Wenn auch nicht diplomatisch, Wolkewitz, aber jedenfalls unter uns — war das Ihr Ernst, was Sie vorhin von Frau v. Koserow sagten?"

„Was sagte ich, Graf?"

„Sie wäre über alles Lob erhaben."

„Nun ja! — das heißt natürlich mit Beschränkungen; und, um es genau zu präzisieren: In ihrer Eigenschaft als Gastgeberin ist sie unübertrefflich. Sie hat die besten Weine Berlins à la main, jeder Künstler hält es für einen Vorzug, bei ihr zu konzertieren, sie besitzt vor allem das Geheimnis, die passenden Leute jedesmal einzuladen. Mal ist es ein Hofzirkel, wie heute, mal ist es die Literatur, mal die Kunst — oder immer eine geschlossene Gesellschaft, in der man sich wohl und behaglich fühlt."

„Ja, ja, das ist wahr."

„Und dann diese famose Vielseitigkeit, Graf; in allen Sätteln gerecht, selbst eine Meisterin am Flügel, im Zeremoniell bewandert, wie eine Herzogin vor 1789, eine blendende Konversation — was wollen Sie mehr?"

„Hm — allerdings —"

„Und was die Frau nicht alles erlebt: Mit ihrem Mann in Petersburg gefeiert worden, in London zu dem ganz intimen Zirkel zugelassen, an der Riviera — nachher als Koserow da krank lag — na — ich sage nichts weiter. Aber das Bewundernswerteste ist doch, daß sie sich nach dem Tode des Mannes und bei jungen Jahren — denn sie ist höchstens achtundzwanzig — hier ein solches Haus schuf."

„Wenn man Mittel hat, Wolkewitz —"

„Ja, wenn, Graf! Aber sie hat nichts. Oder vielmehr sie hat nur das Nötigste, und ich bin nicht ganz sicher, ob der Sekt, den wir getrunken haben, bezahlt ist."

„Aber nein, Wolkewitz!"

„Aber ja, Asterrode, das muß alles mal der Mann glattmachen."

„Welcher Mann?"

„Ihr Mann, natürlich, Graf. Denn glauben Sie, die junge Frau wird ihr ganzes Leben im Witwenschleier zubringen? Sie sucht solange, bis sie einen faßt, der ihr nach jeder Hinsicht zusagt."

„Nun ja, es ist begreiflich, daß eine Dame, die, wie sie, gewöhnt ist, auf großem Fuß zu leben, nicht den ersten besten armen Schlucker heiraten wird. Mittel müssen schon da sein. Aber ich meine, ihr Gesichtspunkt dürfte schwerlich allein der finanzielle sein. Im Gegenteil! Eine Frau von so tiefem Gemüt, von so warmem, edlen Herzen hat das natürliche Bestreben — —"

„Zu lieben — wie?"

„Ja — gewiß, zu lieben! Und das um so mehr, als ihr der erste Mann niemals etwas war, etwas sein konnte!"

„Das ist also das Resultat Ihrer Beobachtungen, Asterrode?"

„Meiner Beobachtungen und meiner direkten Aussprache!"

„Ah — was!"

„Ja, Wolkewitz. Ich attrappierte sie einmal mit verweinten Augen und in sehr weicher Stimmung — eines Vormittags. Und da gab ein Wort das andere, und da sagte sie mehr, als man sonst einem Fremden zugesteht. Ich sage Ihnen, Sie Lukullus und Hummerverehrer, unsere Freundin ist ein Charakter, und was noch besser ist, ein tiefes Gemüt."

Der Kammerherr wollte etwas erwidern, aber dann besann er sich und schwieg. Auch Graf Asterrode machte keine Lust haben, das Gespräch fortzuspinnen, und bald darauf trennten sich die Herren. Der Graf ging heiteren Angesichts nach dem Klub, Herr von Wolkewitz aber verstimmt nach seiner Wohnung. Er brummte den ganzen Weg etwas in den dicken rotblonden Schnurrbart und gestikulierte, diesmal mit geballter Faust, bis er daheim angelangt war.

* * *

Es war in der Mittagsstunde des nächsten Tages und Eveline v. Koserow hatte soeben die umständliche Toilette beendet, als Graf Asterrode gemeldet wurde. Zwei Minuten später standen die beiden sich gegenüber, er, der schlanke, hochgewachsene Kavalier, über die Jugend hinaus, aber noch immer ausgezeichnet konserviert, sie entre deux âges, raffiniert einfach gekleidet und die vollendete Weltdame. Der Graf kam, um sich zu erkundigen, wie die Freundin nach den aufregenden Weisen Sarasate-Ehrenbergs geruht habe, und ob sie demnächst den Hofball durch ihre Gegenwart verschönen werde.

„Verschönen, lieber Asterrode? Ach Gott, da sind andere, die das wohl vermögen, aber nicht mehr eine alte Frau wie ich. Für mich hat nur noch der kleine Kreis Wert, den ich hin und wieder in meiner Häuslichkeit um mich versammle und in dem man ein wenig musiziert, wie gestern Abend. Aber die großen, rauschenden Bälle — —"

„Liebste Freundin, nehmen Sie es mir nicht übel: Sie renommieren. Sie renommieren mit einem Alter, das Sie nicht besitzen. Ihre Augen strafen Sie Lüge — jawohl! Was sollen denn die wirklich alten Damen sagen, wenn die blühende Jugend sich in solche Phantasmen einspinnt! Sie haben noch ein volles Recht darauf, den Champagnerschaum des Lebens zu nippen — ja, sogar eine Pflicht. Wievielmehr müßte ich dann an den Rückzug denken, der vor 20 Jahren auf den Hofbällen tanzte!"

„Das ist ja eben das große Vorrecht der Herren — sie bleiben jung, wir werden alt, wir Frauen. Uebrigens, Asterrode, vor 20 Jahren? Das ist übertrieben, denn Sie sind noch nicht über die Vierzig hinaus."

„Doch schon eine ganze Weile, Gnädigste. Ein alter Knabe, der es sich gar nicht mehr vorstellen kann, daß ein Frauenauge ihn freundlich anblickt."

„Pfui, Graf, Sie sind undankbar! Sie werden umschwärmt, wie wenige. — Ja — ja — ich sehe das! — Und wenn es selbst nicht so wäre, genügt Ihnen nicht die herzliche Freundschaft, die Ihre Vertrauten, die auch ich Ihnen entgegenbringe?"

Sie reichte ihm die Hand, die er küßte und nicht mehr losließ. „Freundschaft, — glauben Sie daran? Zwischen Mann und Frau, meine ich?"

„Ich weiß nicht, Graf, — aber weshalb sollte nicht —"

„Nein, nein — weil die Natur — weil es ganz ausgeschlossen — weil ich glücklich wäre, wenn diese Hand — —"

„Guten Morgen, meine Gnädigste — guten Morgen, Graf!"

Graf Asterrode schnellte von der Hand empor, auf die er sich niedergebeugt hatte und Frau v. Koserow warf einen Blick auf den Eintretenden, scharf wie eine geschliffene Klinge: Es war der dicke Kammerherr.

„Nun ja, selbstverständlich — wenn man der berühmtesten Leute der Residenz habhaft werden will, wo findet man sie? Im Salon der geistvollsten Dame Berlins, wobei ich niemand nenne, auf niemand anspiele, aber ausdrücklich erkläre, daß diesesmal die Anwesenden nicht ausgeschlossen sind."

So ging die Suada des guten Baron Wolkewitz, der niemand aufkommen ließ, wenn er einmal zu reden angefangen hatte. Graf Asterrode und Frau v. Koserow hörten ihm einigermaßen geärgert zu, bis er sich empfahl. Graf Asterrode konnte nicht gut länger bleiben, als der später erschienene Kammerherr, und schloß sich ihm an.

„Adieu, verehrteste Frau, also übermorgen auf dem Hofball — nicht wahr? Adieu — Adieu!"

Unten auf der Straße angekommen, schob Herr von Wolkewitz seinen Arm in den des Grafen.

„Also zunächst gratuliere ich, Graf! Sie fragen, wozu? Das sollen Sie sofort hören: dazu, daß ich zur rechten Zeit kam. Eine Minute später, und Sie waren mit Haut und Haaren verloren."

„Aber, wie? Ich bitte Sie, Baron, was soll das?"

„Aber Mann — Mann — Mann! Kann man mit Vierzig wirklich noch so weitunklug sein? — Gestern Abend, als Sie die da oben über den grünen Klee lobten, da war ich still. Aber die ganze Nacht hat es mich gedrückt: „Soll der gute Kerl, der Asterrode, auf diese Sirene 'reinfallen?" Auf diese Frau, die bei Pontius und Pilatus borgt, und sich ihren Zukünftigen nur unter dem Gesichtswinkel: „Money" aussucht. Die von Herz und Gemüt so viel hat, wie eine Wachsfigur bei Kastan — nämlich gar nicht. Blendwerk, sage ich Ihnen, Blendwerk der Hölle."

„Das sind schwere Vorwürfe, die Sie da erheben, Baron. Wenn man jemand verdächtigt, muß man es auch beweisen können."

„Auch das, wenn Sie wollen. Uebermorgen, gelegentlich des Hofballs. Sie haben nichts zu tun, als die Achseln zu zucken — das andere ist meine Sache — wollen Sie? Mann, teuerster Freund — bedenken Sie — eine Ehe ist kein Souper, das man ißt oder nicht ißt — es geht ums Lebensglück."

„Na, also gut — aber selbstverständlich nur, was billig und zulässig ist. Aber ich sage Ihnen, meinen Kopf — —"

„Setzen Sie nichts zum Pfand, Liebster. Aber wenn Sie sich besiegt sehen — meinetwegen eine Flasche Sekt und Hummer bei Dressel — denn etwas Lohn und Strafe muß doch schon sein!"

* * *

Die Prachträume des Schlosses funkelten von Tausenden von Glühlampen, deren Strahl in blitzenden Orden und Brillanten sich vervielfältigte und auf Seidenschleppen und Uniformen blendende Reflexe warf. Oben auf der Gallerie erklangen die wiegenden Rhythmen einer Menuette von Rameau, und nach ihren Tönen schritten Gardeoffiziere und Hofdamen den zierlichen altertümlichen Tanz. An den Pforten paradierte die Schloßgarde im Tressenkleid, rotwämsige Pagen huschten durch die Menge und Adjutanten und Kammerherren machten freie Bahn für den Umzug des Hofes. In einer der Fensternischen auf einer kleinen Estrade, von der man bequem den Tanz überschauen konnte, hatte Frau v. Koserow Platz genommen, umschwärmt von einigen ihrer Getreuen, denen es Vergnügen machte, die Spöttereien der schönen Frau anzuhören.

Auch Baron Wolkewitz, der heute bei seiner Gebieterin, der Herzogin von Stolzenfels-Saarshausen keinen Dienst hatte, lehnte in ihrer Nähe und warf hin und wieder ein Wort in die Unterhaltung.

„Diese alte Menuette — nun ja! Tradition! Aber ein fescher Wiener Walzer — das geht doch darüber. Was meinen Sie, Herr von Landeseck?"

Der Garde-Ulan verneigte sich: „Vollkommen Ihrer Ansicht, gnädige Frau."

„Leider gibt es in Berlin nur wenige Herren, die den Walzer in der richtigen Form tanzen, ich kenne eigentlich nur zwei oder drei und einer davon ist unser Freund Asterrode. Apropos, Asterrode — wo mag er heute stecken?"

„Ihm ist die Lust zu tanzen vermutlich vergangen," bemerkte Baron Wolkewitz mit leiser Ironie. „Und das wäre auch begreiflich — Jeder in seiner Lage würde sich heute für Tanz und Musik bedanken —"

„Was ist denn geschehen, Baron?"

„Ach, Sie wissen noch nicht? Die Amsterdamer Handelsbank hat Bankerott gemacht, und unser Freund kann froh sein, wenn er ein paar lumpige Tausender aus der Masse herausschlägt. Ja! — Der Millionär ist gewesen! Soll sich schon nach einem Hofpöstchen umsehen, um das liebe Leben zu haben."

„So — so!" — —

„Ja, übrigens, da kommt er schon — dort links von der Kapelle her — er winkt, er hat uns entdeckt — markiert den Unbefangenen — armer Kerl!"

Graf Asterrode schob sich mit Mühe durch die fürchterliche Enge; endlich hatte er den Stuhl der Baronin erreicht.

„Guten Abend — wie geht es, wie steht es? Haben Gnädige noch einen Tanz für einen armen, alten Kerl zu vergeben?"

Frau von Koserow zuckte die schönen, vollen Schultern.

„Wie leid es mir tut — meine Karte ist voll — wie sagten Sie, Herr v. Landeseck?" — — Und sie wandte sich dem schönen Offizier zu, der mit ihrem Fächer spielte.

Baron Wolkewitz sah fragend herüber. Graf Asterrode lächelte unbefangen: „Dressel war es ja wohl, alter Freund, nicht wahr? Und — ich danke Ihnen!"

Er kennt ihn. „Ach, Herr Doktor, wissen Sie nicht vielleicht ein Mittel gegen die abendliche Nervosität meines Mannes?" — „Hm . . . Versuchen Gnädige vielleicht einmal ein Eisenpräparat in Hausschlüsselform!"

Boshafte Frage. Maurer: „Gestern hat mich so'n Amateurphotograph bei der Arbeit aufgenommen." — „Das war wohl sicher 'ne Momentaufnahme?"

Auf der Vizinalbahn. Alter Herr: „Na, hier am Bahndamm stelle ich mich nimmermehr auf, wenn ein Zug vorbeikommt!" „Ist Ihnen was passiert?" „Natürlich, liegt da neulich mein Neffe am Coupeefenster und pumpt mich rasch im Vorbeifahren an!"

Wunderbar. „Haben Gnädigste dieses Jahr eine Kur gebraucht?" — „Ja, ich war im Bad Elster und habe Moorbäder genommen." — „Gnädigste Haut ist aber wunderbar weiß geblieben."

Gewöhnt. „Was, jetzt nach zehn Jahren müssen Sie noch eine Landwehrübung mitmachen? Da wird Ihnen aber das Gehorchenmüssen unangenehm sein!" — „O nein, ich bin ja verheiratet!"

(Lustige Gesellschaft.)

Digitized by Google

Papier- und Pergamentpapierfabriken Schleipen & Erkens,
Aktien-Gesellschaft Jülich (Rheinland) und Ratingen bei Düsseldorf
empfehlen:

Ia echte Pergamentpapiere.

Wir bitten, **genau auf unsere Firma zu achten** und Briefe und Aufträge nur nach **Jülich** oder **Ratingen** zu richten.

Original Dänische Kraft-Separatoren

mit und ohne Vorgelege für garantierte stündliche Leistung von 750, 1500 und 2250 Liter bei denkbar schärfster Entrahmung, leichtestem Gang und geringstem Kraft- und Oelverbrauch liefert als 25jährige Spezialität in rühmlichst bekannter Bauart und Ausführung

Burmeister & Wain's Maschinen- u. Schiffsbau Akt.-Ges.
Berlin SW. 48.

Prämiiert mit der grossen silbernen Medaille.

Der beste
Milchfettbestimmungs-Apparat
ist heute:
„Matador".

Leichte und schnelle Inbetriebsetzung.
Absolute Betriebssicherheit. (Die sich bewegende Trommel befindet sich in einem feststehenden Gussmantel.)
Niederste Konstruktion (17—18 cm).
Höchste Tourenzahl bei längster Auslaufgeschwindigkeit.
Einfachste, stabile Konstruktion.

Man verlange Listen über Milchuntersuchungsapparate, Butyrometer und sämtliche Molkereibedarfsartikel.
PAUL FUNKE & Co., Berlin N. 4, Chaussee-Strasse 2d.

Die neuesten und weitaus besten aller Separatoren sind die

Hansa-Separatoren

für Hand-, Turbinen- und Kraftbetrieb, von **35 - 2300 Liter** stündl. Leistung, welche folgende Vorteile bieten:

1. Schärfste Entrahmung.
2. Grösste Einfachheit der Konstruktion; nur ein einziges Lager.
3. Zapfenspitzenlager nicht vorhanden.
4. Die Antriebsschraube kann, falls nötig, leicht ersetzt werden.
5. Geringe Abnutzung, daher Reparaturen ausgeschlossen.
6. Billigste Preise.

Hansa-Separator-Werk
Berlin NW. 108. **G. m. b. H.** **Wald-Str. 23/24.**

Man verlange Drucksachen. Vertreter gesucht.

Digitized by Google

Die beste Milchtransportkanne

Die beste Milchtransportkanne

Internationale Metallwerke Josef Fliegel,
Mallmitz i. Schles.

Lactoskop

Original-Milchuntersuchungs-Apparat
D. R.-P. 134 245,
ist nur durch mich zu beziehen.
Andere als durch mich und meine Vertreter bezogenen sind nur Nachahmungen.

Flensburger Maschinenfabrik
Inhaber: Jörgen Jacobsen
Flensburg.

Hartung Polygon **Hohl**

Spar-Roststäbe
D. R. P. 80689
aus Spezial-Metall.
Haben fast unbegrenzte Dauer.
Verziehen sich nicht,
Verschlacken nicht,
Erfahren bis 25% Material.
Haben selbst geringstes Brenn-Material rationell aus.
Lieferung nach Einsendung der Masse oder alten Roststäbes.
Feinste Referenzen zu Diensten.
Berliner
Gussstahlfabrik und Eisengiesserei
Hartung Aktiengesellschaft,
Berlin NO., Prenzlauer Allee 44.

Ungeschoren lassen
soll man nicht Pferd, Rind, Schaf und Hund. Es giebt **keine** besseren Scheren als die
Hauptner-Scheren. 6
Grosse silberne Denkmünze der D. L. G.
Einfachstes Modell mit Triebrad und 1 Scherkamm 75,— M. Man achte auf die Schutzmarke „Hauptner-Schere." — **Kataloge kostenfrei.**
Weltausstellung Paris 1900: Grand Prix und Goldene Medaille.

H. Hauptner, Berlin NW., Luisenstr. 53.

Milchfiltrations-Watten

aus chemisch reiner und hygroskopischer Baumwolle
in allen Grössen und Formaten

Wagner & Wolff, Wattenfabrik,
BERLIN SW. 47, Hagelsberger Strasse 50.

Briefl. Kursus in **Molkerei-Buchführung,**
techn. u. kaufmänn. **Gründlichste Ausbildung.**
Völliger Ersatz für mündlichen Unterricht.
Prospekte kostenfrei! Probebriefe à M. 1,—!
C. Blank, Berlin-Gr.-Lichterfelde W. 33,
Staatl. konzess. Lehrinstitut f. Molkerei-Buchführung.

Aufsehen erregt

Schönemann's offener Hochdruck-Milcherhitzer

„Blank"

mit Berieselungs-Wärmeaustausch,

weil er das Problem gelöst hat,

Voll- oder Magermilch bei ständig freier Abdünstung **in offenem Gefässe** bis auf 105° C. zu erhitzen, ohne dass sie zu sieden beginnt, und hierzu **keiner Milchpumpe** und **keines belasteten Austrittsventils** bedarf.

Ungeheure Vereinfachung des Molkerei-Betriebes.

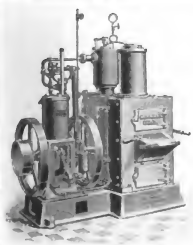
Rückkühlung auf 35 bis 40° C. — Unerreichte Dampfersparniss! — Anbrennen unmöglich!

Wer eine sichere und billige Milcherhitzung einführen will, erhält kostenfrei Anschlag und Beschreibung von

A. Schönemann & Co., Schöningen i. Brschwg.

Filiale: BERLIN N., Oranienburgerstrasse 60/63.

Prospekte auf Verlangen gratis und franko.



Spar-Dampf-Anlage.

Löcknitzer Dampfmotorenwerk u. Eisengiesserei,

G. m. b. H., Löcknitz

Spezial-Molkereimaschinen-Fabrik

Eis- u. Kühlmaschinen

System Schlüter-Gsell.

Ohne Konkurrenz.

Man verlange Prospekte.

Milch- und Rahmkühler für direkte Verdampfung.
D. R. G. M. und D. R. P. angem.

Digitized by Google

Bergedorfer Eisenwerk, W. Bergner, **Bergedorf.**
Grösste Specialfabrik für Molkereimaschinen und Anlagen.

„ASTRA"

heissen unsere neuen **Bergedorfer Separatoren verbesserten Systems Alfa** zum Unterschiede von den bisher von uns vertriebenen Alfa-Laval-Separatoren.

Deutsche Erfindung. Deutsches Fabrikat.

Nach Urteilen bewährter Fachleute **unübertroffen** in Leistungsfähigkeit und Entrahmungsschärfe.

Volle Garantie!

Kohlen sind teuer!

Jeder Molkerei, die Kohlen sparen will und somit die Betriebskosten verringern, ist in

Ahlborn's

Kesselspeise- und Spülwasser-Vorwärmer

ein Apparat geboten, wie solcher von gleicher Wirkung bisher nicht existierte.

Zahlreiche Referenzen liegen vor! Billigste Anschaffungskosten!

Man verlange ausführliche Offerte.

Eduard Ahlborn, Hildesheim und Danzig.

Franz Maager, Molkerei-Maschinen-Fabrik, **Breslau.**

Lieferung sämtlicher

Molkerei-Maschinen, -Geräte und Bedarfs-Artikel.

Carlshütte Rendsburg Balance Vorteilhafter Umbau aller veralteten Kraftcentrifugen.

Weltausstellung St. Louis 1904: Einziger Grand Prix für Separatoren.

Alfa-Laval-Separatoren

sind unübertroffen und ihre überlegenen Vorzüge können ohne Verletzung der Alfa-Patente auch nicht erreicht werden in

1. Schärfe der Entrahmung,
2. Grösse der Stundenleistung,
3. leichtem Austauschen der Ersatzteile,
4. geringem Anlagekapital,
5. ruhigem Gang,
6. leichtem Betrieb,
7. Sicherheit im Betrieb,
8. Möglichkeit der Rahmkonzentration,
9. geringster Abnutzung.

Ueber eine halbe Million im Betrieb. — Ende 1904: 650 Erste Auszeichnungen.

Alfa-Original-Teile. Trommeltausch. Alfa-Original-Oel.
Alle Alfa-Reparaturen.

Verlangen Sie ausführliche Drucksachen von uns oder unseren Vertretern.

Alfa-Laval-Separator G. m. b. H.,
Berlin 54 a.

Verantwortlicher Redakteur: H. Laeftg in Berlin. — Druck u. Kommissionsverlag von J. Harrwitz Nachf. G. m. b. H. Berlin SW., Friedrichstr. 16

Digitized by Google

Molkerei-Zeitung

Berlin.

Geschäftsstelle: Berlin SW., Großbeeren-Straße Nr. 40.

Telephon: Amt VIa., 11859. Telegrammadresse: Molkereizeitung Berlin.

Wochenschrift für Gewinnung, Verarbeitung und Verwertung der Milch.

Bestellungen auf diesen Sonnabend erscheinende Molkerei-Zeitung Berlin werden von allen Postanstalten zum Preise von 1 Mk. 50 Pf. vierteljährlich angenommen. Bei Streifbandsendung aber durch den Buchhandel vierteljährlich 2 Mk. Einzel-Nummern gegen 25 Pfennig in Briefmarken.

Anzeigeblatt des Westpreussischen Butterverkaufsverbandes.

Unter Mitwirkung von

Prof. Dr. Adametz in Wien, Dr. Gerber in Zürich, Dr. Kollwitz in Berlin und Dr. Stats in Hildesheim,

herausgegeben von

H. Laessig, Berlin SW., Großbeerenstraße 40.

Anzeigen werden für die 54 mm breite Spaltzeile mit 20 Pf. (Stellungsgesuche frei) berechnet und von unserer Geschäftsstelle, Berlin SW., Großbeerenstraße 40 sowie von allen Anzeigen-Geschäften entgegengenommen.

Die Gebühr für Beilagen im Gewicht bis 5 gr beträgt für je 1000 Stück 10 Mk.

Nr. 7. Berlin, 18. Februar 1905. 15. Jahrg.

Inhalt:

Mitglieder-Versammlung des Deutschen milchwirtschaftlichen Vereins.
Die schweizerischen Milchkonditorei-Fabriken Anglo-Swiss Condensed Milk Company in Cham und Henri Nestlé in Vevey.
Tagesgeschichtliche Rundschau. Deutschland. Wissenschaftlicher Ausschuß des Deutschen Milchwirtschaftlichen Vereins. — Milchzufuhr und -Verbrauch in Darmstadt. — Für Untersuchungen über die zeitliche Entwicklung der Tuberkulose im Organismus des Rindes. — Rechenschaftsbericht von Molkerei-Genossenschaften. — Jahrlässigkeit im Milchhandel. Schweiz. Einträglichkeit der Herstellung eingedickter Milch. — Niederland. Der Auslandbedarf mit Butter und Käs. — England. Tagesereignisse eines mit der Canterbury Metropolitan Show verbundenen Preismelkens. — Vereinigte Staaten von Nordamerika. Zwei ungewöhnliche Großbetriebe.
Beobachtungen, Versuche, Erfindungen. Einfluß des Pasteurisierens auf die Konsistenz von Milch und Rahm. — Vorsäure ist ein gesundheitsschädliches Konservierungsmittel.
Maschinen und Geräte. Matador, Centrifuge für Milchuntersuchungszwecke.
Handel und Verkehr. Vom Londoner Buttermarkt. — Wochenbericht vom Buttermarkt.
Marktberichte. — Feierabend.

Nachdruck ist nur mit genauer Quellenangabe gestattet.

Mitglieder-Versammlung des Deutschen milchwirtschaftlichen Vereins.

Am 14. d. Mts. wurde in Berlin die stark besuchte Mitglieder-Versammlung des milchwirtschaftlichen Vereins abgehalten.

Nach Eröffnung der Versammlung durch den Vorsitzenden, Oekonomierat Plehn erstattete der Geschäftsführer Oekonomierat Boysen, Hamburg, den Geschäftsbericht für das Jahr 1904.

Der Verein zählt 6 Landwirtschaftskammern, 7 landwirtschaftliche Central-Vereine, 8 landw. Kreis-Vereine, 4 Molkerei-Verbände, 3 Lehranstalten, 4 milchwirtschaftliche Verbände, 15 Beamten-Vereine, 31 Molkerei-Genossenschaften und 313 einzelne Mitglieder. Dem Ausschuß gehören 42 Mitglieder an.

Die Einnahmen des Vorjahres betrugen 2252 M., die Ausgaben 7123 M., der Vermögensbestand beträgt z. Zt. 7861 M. An Staatsunterstützungen erhält der Verein im Jahr 5000 M. Für die Herausgabe des Berichts der Hamburger Ausstellung für Hygienische Milchversorgung seien 1163 M. Kosten erwachsen, dafür habe der Bericht nicht nur allen Vereinsmitgliedern, sondern auch allen daran interessierten Fachgelehrten u. s. w. zugestellt werden können. Der Verein habe im Vorjahre das Preisausschreiben betr. die Erkennung von Butterfälschungen durch Pflanzenfett und Schweineschmalz gefördert, er habe sich ferner mit der Eichungs-Gesetzgebung beschäftigt und eine Kommission zur Prüfung dieser Frage eingesetzt, von deren Bericht die Stellungnahme des Vereins abhängig gemacht werden soll. Die Gründung des Bundes der Milchfachleute aller Länder habe in der Oktobersitzung des Vorstandes zur Bildung eines Ausschusses geführt, der Deutschland im Bunde vertreten soll. Die damals gegebene Anregung, mit dem diesjährigen Weltkongreß in Paris eine internationale Ausstellung zu verbinden, habe einen Erfolg nicht gehabt, und es sei deshalb für den nach 2 Jahren in Berlin tagenden Kongreß die Veranstaltung einer derartigen Ausstellung in Aussicht genommen. Die Frage über Vermehrung des Milchverzehrs habe der Verein auch im Vorjahre durch Veranstaltung außerländer Versammlungen in Danzig, Königsberg, Breslau gefördert; die Aussichten für diese Bewegung seien durchaus günstig. Der Verein habe die Genugtuung, daß die von ihm herausgegebene Tuberkulose-Denkschrift der Königl. Technischen Deputation für Veterinärwesen die Unterlagen für die Maßnahmen zur Bekämpfung der Euterntuberkulose gegeben habe. Ferner sei ein wissenschaftlicher Sonderausschuß des Vereins unter dem Vorsitz des Prof. Bietz, Hameln, Stellvertreter Prof. Weigmann, Kiel, ins Leben getreten. Das Preisausschreiben betr. einen praktischen Milchprüfungsapparat sei durch Erteilung eines Preises von 300 M. für Dr. N. Gerbers Acidbutyrometrie erledigt worden. Auf den Bericht über die Prüfung der Abrechnung für das Jahr 1903 beschließt die Versammlung Entlastung; als Revisoren für das Jahr 1904 werden die Herren Kommissionsrat Mahlo und Herter wiedergewählt. In den Vorstand und Aufsichtsrat, sowie in den Ausschuß werden die satzungsgemäß ausscheidenden Mitglieder wiedergewählt; statt des wegen Krankheit ausscheidenden Herrn Schlitt, Dortmund wird Herr Frahm, Elmshorn gewählt.

Prof. Dr. Weigmann, Kiel erstattet einen

Reisebericht über die milchwirtschaftlichen Verhältnisse in Nordamerika.

Gelegentlich einer im Auftrage des Landwirtschaftsministeriums ausgeführten Reise zum Besuch der Weltausstellung in St. Louis habe er Gelegenheit genommen, die amerikanischen milchwirtschaftlichen Verhältnisse, die Organisation der dortigen milchwirtschaftlichen Versuchs- und Lehranstalten, die Verhältnisse bei der städtischen Milchversorgung und die fabrikmäßige Milchverarbeitung auf Butter und Käse zu studieren. Die Milchwirtschaft stehe hauptsächlich in den von ihm besuchten westlichen Staaten in Blüte. Die dort gehaltenen Viehrassen seien außer den sogenannten Nativs, eines Milchmisches von in früheren Jahrhunderten aus Europa eingeführter Rindviehrassen, überwiegend die Holstein-Friesianrasse, eine Weitergzüchtung unseres friesischen Niederungsviehs, die Shorthorns und das Kanal-Inselvieh. Wie bei uns wechsle Weidegang und Stallfütterung. Beiden seien aber überall ausgiebiger als bei uns vorhanden. Die Kühe würden zum Melken in den Stall gebracht und zwar fände sie sich selbst zur Meltzeit von den meist weit abgelegenen Weiden am Stalle ein. Die Aufstallung sei von der unserigen insofern verschieden, als die Kühe nicht so furz angekettet, sondern mit über den Hals gebenden beweglichen Bügeln befestigt seien, welche dem Tier nach rechts und links größere Bewegungsfreiheit gewähren.

Bei einer anderen, sehr verbreiteten Aufstallungsart seien die Kühe vorn gar nicht festgemacht, sondern nur hinten sei durch eine Kette verhindert, daß sie sich in der Tauchenzeine beschmutzen. Die Lüftungs-Einrichtungen in den Ställen seien dieselben wie bei uns. Nachahmungswert sei, daß die Ställe von Fliegen durch Vergitterung der Fenster mit Drahtgaze und durch Verdunklung des Stalles frei gehalten würden. Er habe in keinem der besuchten Ställe eine Fliege gesehen. Das Futter bestehe vorwiegend in Heu, Klee, dem sehr umfänglich angewendeten Maisspreßfutter und selbstgebauten Körnern. Kraftfuttermittel würden durchaus nicht in dem weiten Umfange wie bei uns gereicht. Das Nährstoffverhältnis wäre deshalb ein sehr weites. In den von ihm besuchten Milchwirtschaften habe überall große Reinlichkeit geherrscht. Ob diese Beobachtung allgemeine Geltung habe, könne er nicht beurteilen. Tatsache aber sei, daß die Milch in den Städten längst nicht den hohen Schmutzgehalt zeige wie bei uns. In den Ställen würde die

Digitized by Google

Milch unmittelbar nach dem Melken gekühlt und gelüftet, es sei dazu vorwiegend der wenig praktische, sogenannte Champion-Kühler, dessen außen glatte Oberfläche von der Milch überrieselt würde, in Gebrauch.

Die Milchverarbeitung sei nicht wie bei uns genossenschaftlich organisiert. Entweder kaufe der Farmer von seinen Nachbarn Milch zu oder verkaufe an die Sammel-Molkerei eines Privat-Unternehmers. Genossenschaften beständen nur im Westen, dort aber auch in einem bei uns ganz unbekannten Umfange. Die größte Molkerei-Genossenschaft habe eine tägliche Butter-Produktion von 40 000 Pfd., andere von 20- bis 30 000 Pfd. täglich. Die Milchbezahlung erfolge ausschließlich nach Zeitgehalt, nach Maßgabe des Butterpreises der kleinen, aber für den Butterpreis im Westen maßgebenden Stadt Elgin. Die städtische Milchversorgung liege in der Hand von Privat-Geschäften. Diese seien mit Einrichtungen für gute Behandlung der Milch versehen. Die Milch würde zunächst gefiebt, pasteurisiert, dann auf Flaschen gezogen, sehr stark gekühlt den Konsumenten meist in 1 Liter-Flaschen ins Haus gebracht. Klingelwagen, von denen die Kundschaft die Milch abhole, wie es bei uns üblich sei, gäbe es dort nicht. Auffallend sei ihm gewesen, daß dort alles, was mit der Milch in Berührung käme, auch die Milchversandgefäße sterilisiert werden. Die Geräte würden in einen dichten Verschlag gestellt, und in diesen Dampf eingeleitet. Da die Milchkannen mit der Oeffnung nach oben ständen, bliebe es zweifelhaft, ob dies Verfahren ebenso zweckmäßig sei, wie das bei uns übliche Ausdämpfen der eingelnen Milchkannen. In Amerika sei eben alles auf Arbeitsersparung zugeschnitten.

Die städtischen Milchgeschäfte bezögen ihre Milch oft aus großer Entfernung, z. B. New-York bis 700 und 800 km weit. An den Haupt-Eisenbahnlinien ständen Centralen, wo die Milch gesammelt, pasteurisiert und stark gekühlt in Sondergügen zur Nachtzeit nach New-York abgefandt werde; dort trifft sie in der Morgenfrühe ein. Ueberall würde die Milch auf den Eisenbahnen in eigens dazu bestimmten Sonderwagen befördert.

In Bezug auf sogenannte Vorzugsmilch wäre Amerika uns weit überlegen, diese würde sogar in viel größeren Mengen als gewöhnliche Milch gehandelt. Bei Gewinnung dieser Vorzugsmilch, die Redner auf drei berühmten Farmen zu studieren Gelegenheit hatte, werden bei Aufstallung und Haltung der Kühe ganz besondere Vorsichtsmaßregeln beobachtet. In allen Fällen sei die Aufstallung der Kühe so, daß es ihnen unmöglich ist, sich zu beschmutzen. Vor dem Melken, wie er es in der Farm eines Herrn Goller, der in dieser Richtung vorbildlich gewesen, gesehen habe, wird das Euter mit einem nassen Tuch abgewischt, mit einem sauberen Tuch nachgetrocknet und die ersten Tropfen Milch werden auf die Streu gemolken; diese wird dann weggeschafft und erst dann mit dem Melken begonnen. Der gebräuchliche Milcheimer aus Weißblech unterscheidet sich von dem unseren dadurch, daß er einen etwas eingezogenen Hals hat, auf den ein haubenartiger, mit großer Oeffnung versehener Deckel gesteckt wird. Mit dem Deckel wird ein doppeltes Seihtuch mit Watteeinlage auf den Eimer gespannt. Auf dieses Seihtuch wird direkt herausgemolken, der Schmutz gelangt also gar nicht erst in den Melkeimer, sondern wird auf dem Seihtuch zurückgehalten. Es leuchte ein, daß es zweckmäßiger sei, den Schmutz erst gar nicht in die Milch gelangen zu lassen, als ihn später erst durch Seihen wieder daraus zu entfernen. Für jede Kuh werde der Eimer mit einem neuen Tuch bespannt. Die Tücher würden nach jedem Melken aufs sorgfältigste gereinigt und durch Dampf sterilisiert. Das Sammelgefäß, in das die Melkeimer entleert werden, stehe nicht im Stalle, sondern auf einer Vorbiele. Auf dieser erfolge auch von einem besonders dazu angestellten Schweizer das Einspannen der neuen Seihtücher. Jeder Melker ist streng gehalten, sich nach dem Melken jeder Kuh die Hände zu waschen. Waschreinrichtungen dazu befinden sich ebenfalls auf der Vorbiele. Die derart sauber gewonnene Milch werde sofort nach dem Melken auf 2 bis 3° C. herunter gekühlt. Der Preis für solche Vorzugsmilch sei in der Regel doppelt so hoch als für gewöhnliche Milch, nämlich 12 bis 14 Cent, statt 6 bis 7 Cent für das Quart. Unter noch größeren Vorsichtsmaßregeln und mit einem Aufwand, der kaum noch zu übertreffen sei, würde auf der Edgewood-Farm in Milwaukee Vorzugsmilch hergestellt und unter dem Namen „Certified Milk“ in den Handel gebracht. Dort ständen in drei Ställen je 60 Kühe. Die cementierten Böden seien leicht abwaschbar, die Kühe so aufgestellt, daß ihre Verunreinigung unmöglich wäre. Die Melker seien gehalten, vor jeder Melkung ein Brausebad zu nehmen und sich für jede Melkung mit einem sauberen, weißen, bei hoher Temperatur getrockneten, also sterilen Anzug, der ihnen jedesmal rein geliefert wird, anzukleiden. Ihre Fingernägel werden auf Sauberkeit vor dem Melken untersucht. Mit einer Hochbahnwebebahn geht die Milch in den Abfüllraum, wo sie durch vierfache Wattelage nitriert, auf 3 bis 4° abgekühlt, in Flaschen abgezogen und mit der Eisenbahn nach Milwaukee gesandt wird. Trotz der hohen Anlagekosten von 1 200 000 M. soll sich die Anlage gut rentieren.

In einer anderen derartigen Farm, einem Dr. North gehörig, wurden die Kühe nicht im Stall, sondern in einem besonderen Raum, dem sog. Melkstall, gemolken, in den sie sich freiwillig begeben, wenn sie von ihrem Stand losgemacht sind. Auch hier werde für jede Kuh ein neues Seihtuch eingespannt. Der Melker stelle den Melkeimer auf ein Dreibgestell in der Tür, von wo er vom Nebenraum aus in Empfang genommen und mit sauberem Tuch bespannt dem Melker zurückgegeben werde.

Das Publikum ziehe die mit solcher Reinlichkeit gewonnene Vorzugsmilch trotz des doppelten Preises der gewöhnlichen Milch vor.

Die zur Verarbeitung der Milch in den Buttereien verwendeten Centrifugen unterscheiden sich von den unsrigen nicht, dagegen sei die Pasteurisierung der Milch und des Rahms dort nicht kontinuierlich, sondern es würde eine Dauer-Pasteurisierung während einer halben Stunde bei 60° C. vorgezogen. Bei einer anderen Pasteurisier-Einrichtung rotierten geheizte Scheiben ähnlich wie bei dem Streckeisenschen Eindickungs-Apparat in der Milch, in der zweiten Kammer des Apparates würde durch ähnliche Drehscheiben, in welchen kaltes Wasser beym. Salzlohe zirkuliert, die Milch abgekühlt. Unsere Regenerativ-Erhitzer seien in Amerika noch nicht in Anwendung. Die Rahmreifung werde unter Anwendung genauer Temperierungs-Einrichtungen sehr sorgfältig geleitet, die Rahm-Pasteurisierung sei aber nicht in solchem Umfange wie etwa in Schleswig-Holstein verbreitet; dagegen würde vielfach auf den Rahmstationen schon der Rahm vor der Absendung an die Hauptmolkerei mit Reinkulturen versetzt. Dem Streben nach Einfachheit im Betriebe entspreche auch die Anwendung vereinigter Butterfässer und -Kneter. Sofern man, wie bei dem Simplex-Faß das Kneten der Butter vor Augen habe, könne gegen diese Einrichtung nicht viel eingewendet werden. Es seien jetzt in Kiel Versuche im Gange, dieses Gerät auch auf den erreichbaren Ausbutterungsgrad zu prüfen.

Die Käserei und zwar fast ausschließlich die Bereitung von Cheddar-Käse stehe im Westen sehr im Schwunge. In Wisconsin breite sich aber neuerdings auch die Rundkäserei nach Schweizer Art rasch aus. Auffallend sei die vorwiegende Lagerung und Reifung der Cheddar-Käse bei niederer Temperatur. Die größeren Käsereien und die Käsehändler, welche den aufgekauften Käse erst bei sich ausreifen ließen, hätten deshalb regelmäßig Kühlmaschinen aufgestellt. In dem dreistöckigen Käse-Lagerhause eines Händlers waren am Tage seines Besuchs 40 000 Centner Cheddar-Käse untergebracht. Um das Schimmeln der Käse zu verhüten, sei es gebräuchlich, die Käse auf dem Lager mit einer dünnen Paraffin-Schicht zu überziehen, was sehr einfach durch Eintauchen des Käses in geschmolzenes Paraffin bewirkt werde.

Die milchwirtschaftliche Abteilung auf der Weltausstellung in St. Louis sei bezeichnend gewesen für die Art, mit der der Amerikaner solche Ausstellungen zur Anpreisung seiner Erzeugnisse zu gebrauchen wisse. Es hätten 7 periodische Butterprüfungen von 350 Meiereien beschickt, ähnlich wie bei uns organisiert, stattgefunden. An Preisen seien 4000 Dollar zur Verteilung gekommen. Neben dieser rein sachlichen Veranstaltung seien in einer Riesen-Kühlhalle Schaulüden für Molkerei-Erzeugnisse, auf das Publikum berechnet, eingerichtet gewesen. Um das Publikum heranzulocken, wäre die Butter nicht in ihren Verpackungen in den Schaulüden ausgestellt gewesen, sondern es wären Figuren in Lebensgröße, aus Butter geformt, in den Schaulüden ausgestellt: z. B. der Präsident Roosevelt zu Pferde, der Genius der Landwirtschaft mit künstlerischer Nachbildung der zwei mit den höchsten Preisen ausgezeichneten Kühe (für deren Modellierung an einen ersten Künstler 10 000 Dollar sollen bezahlt worden sein) und andere figürliche Darstellungen aus Butter: Kinder, die sich um ein Butterbrot streiten, eine Melkerin, die scherzhaft einer Katze ins Maul milkt, und dergleichen.

Wenn wir auch über solche Reklame zu lächeln gewohnt seien, so sei es doch Tatsache, daß diese Spielereien auf das Publikum eine sehr große Anziehungskraft ausübten. Das große Kühlhaus, in seinen Dimensionen 28 m lang, 10½ m breit und 4½ m hoch, an sich schon eine Reklame, sei stets von großen Menschenmengen umlagert gewesen, und aus den Aeußerungen der Bewunderung sei zu folgern, daß diese Reklame sich wohl bezahlt machen werde. Wenn derartiges bei uns auch nicht Nachahmung verdiene, so diene es doch als Fingerzeig, bei unseren Ausstellungen eine gefälligere Form, als die gewöhnliche Verpackung zu wählen.

Die Organisation der milchwirtschaftlichen Versuchsanstalten in Amerika ist insofern von der unsrigen verschieden, als sie stets Teile einer Universität oder landwirtschaftlichen Hochschule sind und demgemäß über viel bessere Einrichtungen und größere Mittel verfügen, als es bei uns der Fall ist. Der Molkereibesitzer studiere an diesen Anstalten genau wie andere Studenten. Ein Besähigungs-

Digitized by Google

Zeugnis stelle ihm die Anstalt aber erst dann aus, wenn er in der Praxis gezeigt habe, daß er dem wissenschaftlichen Unterricht mit Nutzen gefolgt sei.

Das milchwirtschaftliche Vereinswesen sei ebenso zersplittert wie bei uns, doch gäbe es dort milchwirtschaftliche Vereine, die 3000 Mitglieder, einen sogar, die National Dairy-Association, die 10 000 Mitglieder zähle.

Den außerordentlichen Mitteln, die in Amerika angewendet würden, die Milchwirtschaft zu heben, entspräche auch der Erfolg. Bei der Zählung im Jahre 1880 betrug in den Vereinigten Staaten der Wert der milchwirtschaftlichen Produktion 25,7 Millionen Dollar, bei der Zählung im Jahre 1890 sei er auf 62,7 Millionen Dollar angewachsen und betrug im Jahre 1900 131,2 Millionen Dollar.

Dieser gewaltige Erfolg sei an erster Stelle auf die große Regsamkeit und den Eifer der amerikanischen Bevölkerung, die einem auf Schritt und Tritt entgegentreten, zurückzuführen. Dieses Streben, vorwärts zu kommen, den als richtig erkannten Vorbildern nachzueifern, das zielbewußte Handeln könnten und sollten wir Europäer uns zum Vorbild nehmen. —Großer Beifall.

Molkereidirektor Pollat, Berlin, weist darauf hin, daß wir, namentlich in Berlin, in unseren Milchkuranstalten schon längst Einrichtungen besäßen, welche den amerikanischen Farmen zur Gewinnung von Vorzugsmilch in Bezug auf Zweckmäßigkeit und Sauberkeit bei der Milchgewinnung nicht nachständen. Wenn solche Betriebe sich nur unter der reichen Bevölkerung Berlins behaupten könnten, so wäre dies ein Zeichen, daß die Bevölkerung im allgemeinen zu arm sei, um die hohen Preise für solche Vorzugsmilch zu erschwingen.

(Schluß folgt.)

Die schweizerischen Milcheindickungs-Gesellschaften Anglo-Swiss Condensed Milk Company in Cham und Henri Nestlé in Vevey.

In voriger Nummer berichteten wir, daß die beiden den Welthandel mit Büchsenmilch beherrschenden Milcheindickungs-Gesellschaften ihre Verschmelzung beschlossen haben.

Bei diesem Anlaß werden über die Entwicklung und die Vermögensverhältnisse dieser beiden Gesellschaften lehrreiche Angaben und Zahlen bekannt, die auch deutschen Milchwirten zum Denken Anregung geben könnten.

Wie die Neue Zürcher Zeitung berichtet, gehen die Kapitalwerte, um die es sich bei der Zusammenlegung handelt, in die Hunderte von Millionen. Bereits hat sich ein Kurs der Aktie der neuen Gesellschaft im annähernd fünfsachen Nominalbetrage an der Börse herausgebildet. Und wenn auch die Verkäufe der letzten Tage ihren Einfluß übten, so stellt der derzeitige Kurswert des Aktienkapitals der durch die Fusion zu schaffenden Gesellschaft immer noch eine Summe von über 180 Millionen Franken dar. Dieser Verschmelzung kommt auch eine mächtige volkswirtschaftliche Bedeutung zu. Die Chamer Milchgesellschaft und die Aktiengesellschaft Nestlé verkörpern eine schweizerische Industrie, die seit bald vier Jahrzehnten einen unbestrittenen Weltruf besitzt. Wenn wir nach einer sachmännischen Schätzung aus dem Jahre 1901 feststellen, daß die Fabrikation von kondensierter Milch und von Kindermehl rund 900 000 Kilozentner Milch, d. h. gegen 5 Proz. der gesamten schweizerischen Milcherzeugung in Anspruch nimmt, so ist damit die Bedeutung der beiden Unternehmungen Cham und Nestlé, die weitaus die größte Produktion dieses Industriezweiges auf sich vereinigen, noch lange nicht erschöpft. Denn die Chamer Gesellschaft allein besitzt heute neben ihrer inländischen Fabrikation noch acht ausländische Zweigfabriken, deren Anlagen nach wiederholten Abschreibungen insgesamt mit etwa 8 Millionen Franken bilanziert sind, und deren Erträgnisse in Cham zusammenfließen.

Die Fabrikation von kondensierter Milch und von Kindermehl ist, wie gesagt, eine Ausfuhrindustrie par excellence. Ihr Absatz liegt im ausländischen Markt; ihre Konkurrenz ist die des Weltmarktes. Das Feld läßt sich nur behaupten durch Reklame in großem Maßstabe, Erfolg ist nur zu erringen bei bedeutender finanzieller Kraft. So macht sich die Neigung zur Vereinigung mit größter Gewalt gerade bei diesen Industrien geltend. Man täte daher unrecht, Wenn man in den Fusionsbestrebungen der Chamer Milchgesellschaft und der Société Anonyme Henri Nestlé nur finanzielle Gründe erblicken und die geschäftspolitische und in letzter Linie die volkswirtschaftliche Seite nicht berücksichtigen wollte.

Beide Gesellschaften weisen in ihrem Ursprung auf die sechziger Jahre zurück. Die Firma Henri Nestlé in Vevey machte sich sehr bald durch ihr Kindermehl vorteilhaft bekannt. Sie nahm später auch die Fabrikation eingedickter Milch auf. Im ganzen ist über die Entwicklung dieses Geschäfts nicht viel in die Oeffentlichkeit gedrungen. Lange Jahre als private Firma geführt, ging es in neuerer Zeit durch Kauf an die Aktiengesellschaft über, die es heute betreibt. Man sagt, die Abtretung an diese Aktiengesellschaft sei für einen Preis geschehen, der den hundertsten Teil dessen, was die jetzigen Besitzer bei der Verschmelzung erhalten, nicht gar weit übersteigt. Das Aktienkapital der Gesellschaft beträgt 2 Millionen Franken. Die Aktien sind in wenigen Händen, ein gedruckter Geschäftsbericht wird demgemäß nicht erstattet. Soviel ist mit einiger Sicherheit festzustellen, daß von dem erzielten Gewinn etwa ein Drittel auf Kindermehl und zwei Drittel auf eingedickte Milch entfallen. Die Produktionsfähigkeit ist erheblich unter derjenigen der Chamer Milchgesellschaft. Dagegen sind die Erträgnisse beider Unternehmungen annähernd gleich groß. Das heißt also, die Reingewinne der Gesellschaft Nestlé gingen zuweilen bis auf die doppelte Höhe des Aktienkapitals im Jahre.

Die Chamer Milchgesellschaft entstand im Jahre 1866. Die Gebrüder Page aus Amerika und einige schweizerische Kapitalisten begründeten das Unternehmen. Es waren im ganzen sechs Aktionäre, und alle sechs wurden — zur Verhütung von Wahlumtrieben, wie ein Geschäftsbericht erklärend bemerkt — in den Verwaltungsrat gewählt. Das Aktienkapital betrug 78 000 Fr. Die Fabrikation wurde in Cham begonnen, aber sehr rasch im In- und Auslande weitergepflanzt. Zuerst wurden die Fabriken in Düdingen (Freiburg) und Gohau (Kt. St. Gallen) angekauft, die erstere nach und nach ganz bedeutend erweitert, die letztere wegen ungenügender Leistungsfähigkeit nach wenigen Jahren aufgehoben. Dann folgte die Errichtung von vier Fabriken in England, teils durch Neubau, teils durch Erwerbung bestehender Etablissements. Um die Mitte der siebziger Jahre wurde die Fabrik in Lindau in Betrieb gesetzt. Im Jahre 1878 begann die Chamer Gesellschaft die Fabrikation von Kindermehl, anfänglich in Flamatt, später in Cham und Lindau. Zu Anfang der achtziger Jahre nahm Page die Fabrikation von eingedickter Milch in New York auf. Er setzte so große Hoffnungen auf die Bearbeitung dieses Absatzgebietes, daß er seinen Generaldirektionssitz dorthin verlegte. In den neunziger Jahren kamen noch Fabriken in Norwegen und eine weitere in England hinzu.

Hand in Hand mit dieser kühnen Vergrößerung des Unternehmens ging eine stetige Vermehrung des Aktienkapitals, das im Jahre 1901 24 Mill. Fr. erreichte. So glänzend waren die Erträge dieses Geschäfts, daß die Vermehrung des Aktienkapitals zum Teil neben den Dividenden aus den Jahreserträgnissen bestritten wurde und die neuen Aktien als reines Geschenk den alten Aktionären zufielen. Man kann freilich über diese Art Finanzpolitik verschiedener Ansicht sein. Wenn wir aus dem Geschäftsberichte des Jahres 1873 die Anstrengungen und die Wirksorge der Konkurrenz-Unternehmungen ersehen, so erhalten wir den Eindruck, daß das überlegene Organisationstalent des Generaldirektors Page es war, das das Chamer Unternehmen vor den Klippen bewahrte, an denen so viele ähnliche Geschäfte scheiterten. Es ist daher keine Uebertreibung, wenn man sagt, daß die Schweiz Page die Begründung der Kondensations-Industrie zum großen Teil zu danken habe. Es ist sehr lehrreich, in den Berichten der siebziger und achtziger Jahre die wahrhaft glänzende Entwicklung zu verfolgen. Die gedruckten Jahresberichte jener Zeit enthalten Jahr für Jahr gehaltreiche Mitteilungen über den Geschäftsgang. Wenn zu dieser Zeit, also in den Jahren, wo die Konkurrenz am drohendsten und die Chamer Gesellschaft noch nicht so gefestigt war, die ausführliche Auskunft an die Aktionäre durch den gedruckten Jahresbericht keine Bedenken hatte, so muten die stummen Jahresberichte der neunziger Jahre und bis auf heute um so seltsamer an.

Zu erwähnen ist schließlich, daß die Chamer Milchgesellschaft im Jahre 1901 das amerikanische Geschäft verkaufte, nachdem es dem Unternehmen stets nur Opfer gebracht hatte. Käuferin war die Bordengesellschaft, mit der, wie in der Generalversammlung in Cham vom März 1902 wenigstens angedeutet wurde, gleichzeitig Verabredungen zum Schutze des europäischen Geschäfts getroffen wurden. Aus dem Erlöse des amerikanischen Geschäfts wurde das Aktienkapital, das auf 24 Mill. Fr. angewachsen war, auf 19,2 Mill. Fr. abgeschrieben, indem die Aktien in ihrem Nominalbetrage von 500 auf 400 Fr. herabgesetzt wurden.

Tagesgeschichtliche Rundschau.

Deutschland.

Wissenschaftlicher Ausschuß des Deutschen Milchwirtschaftlichen Vereins. Nachdem vor Jahren schon Anregung zu Sonderausschüssen im Deutschen Milchwirtschaftlichen Verein gegeben war, trat am 14. Febr., abends 6 Uhr der wissenschaftliche Ausschuß zu einer ersten Sitzung in Berlin unter dem Vorsitz des Herrn Professor Bieth-Hameln zusammen. Nach einer Besprechung der Zwecke und Ziele des Ausschusses im allgemeinen wurde als nächstliegendes Ziel die

Digitized by Google

Vereinbarung eines einheitlichen Verfahrens der Fettbestimmung in Magermilch, namentlich unter Berücksichtigung von Centrifugenprüfungen, zur Beratung gestellt. Zu künftigen Besprechungen wurde eine Reihe anderer Fragen von verschiedenen Seiten angeregt und es sind regelmäßige Sitzungen gelegentlich der Herbst- und Winterversammlungen der Deutschen Landwirtschafts-Gesellschaft geplant.

Die nächste Zusammenkunft findet gelegentlich der Wanderausstellung der Deutschen Landwirtschafts-Gesellschaft in München statt.

Milchzufuhr und Milchverbrauch in Darmstadt. Neuerdings stattgehabte Erhebungen des Großherzoglichen Polizeiamts über die Milchversorgung der Stadt Darmstadt haben folgendes Ergebnis gehabt: Die Gesamtmenge der in der Stadt Darmstadt täglich zum Verbrauch gelangenden Milch (fast ausschließlich Kuhmilch) beträgt 27 000 l (= 0,33 l auf den Kopf der Bevölkerung). Hiervon werden 4000 l in der Gemarkung Darmstadt gewonnen von 84 Milchviehbesitzern aus 461 Kühen (mit einem durchschnittlichen Tagesertrag von 9 l). Die übrigen 23 000 l werden von auswärts eingeführt, und zwar aus den Gemeinden des Kreises Darmstadt 7700 l, des Kreises Dieburg 13 000 l, des Kreises Groß-Gerau 1600 l, des Kreises Erbach 100 l, des Kreises Bensheim 60 l, des Kgl. Bauer. Bezirksamts Aschaffenburg 540 l. Die Einfuhr erfolgt bei 15 000 l mit der Eisenbahn, bei 8000 l mit Fuhrwerk. Diese Milch wird zum kleineren Teil von den Milchviehbesitzern selbst, zum größeren Teil von 154 Milchhändlern in Darmstadt zum Verkauf gebracht, von welchen 39 in Darmstadt, 21 in Wixhausen, 20 in Arheilgen, 10 in Roßdorf, 9 in Gräfenhausen, 8 in Gundernhausen, je 6 in Ober-Ramstadt und Lengfeld wohnen. Die durchschnittliche Menge der von einem Milchhändler täglich zum Verkauf gebrachten Milch beträgt 90 bis 100 l. Den höchsten Umsatz haben: die Dampfmolkerei mit 1600 l, die Großh. Hofmeierei mit 1200 l, Großh. Kabinettsgut Kranichstein mit 700 l und Hofgut Karlshof mit 600 l. Demnächst folgen Milchhändler mit Tagesmengen von 370 und 360 l. Der geringste Tagesumsatz eines Milchhändlers beträgt 40 l.

Zur Untersuchungen über die zeitliche Entwicklung der Tuberkulose im Organismus des Rindes bewilligte die 11. Hauptversammlung der Landwirtschaftskammer für Brandenburg, nachdem ein größerer Besitzer in der Provinz dem bakteriologischen Institut der Landwirtschaftskammer besondere Räume dafür zur Verfügung gestellt hat, die erforderlichen Mittel von 3000 Mk.

Rechenschaftsbericht von Molkerei-Genossenschaften. Nach dem Jahresbericht für 1904 der Ihehoer Genossenschafts-Meierei ist die Mitgliederzahl von 128 auf 135 gestiegen. Die Gesamteinnahme betrug 492 607,52 M., die Ausgabe 464 797,53 M. Eingeliefert wurden 3 975 312 l Vollmilch gegen 3 637 134 l im Vorjahre. Bezahlt wurde der Liter Vollmilch wie im Vorjahre mit 11,04 Pf., einschließlich der Nachzahlung. Die höchste Milchlieferung erfolgte am 23. Mai mit 17 597 l, die niedrigste am 7. Oktober mit 7933 l. —

Die Molkerei-Genossenschaft Wismar hatte am Jahresschluß 1904 47 Genossen mit 1768 Kühen. Es wurden 3 639 466 kg Milch eingeliefert, rund 150 000 kg weniger als im Jahre 1903. Der Fettgehalt betrug 3,624 Proz. Im Durchschnitt wurde 1 kg Milch mit 9,738 Pf. verwertet. Der durch die Dürre des Sommers eingetretene Minderertrag an Milch wurde durch die erhöhten Butterpreise etwas ausgeglichen. Es wurden 242 801 ½ Pfd. Butter zum Durchschnittspreise von 114,94 Pf. abgegeben, während man im Vorjahre nur 111,37 Pf. erzielte. Von der produzierten Butter wurden 129 800 Pfd., à Pfund 110,51 Pf., nach Berlin an Sol 294 und 80 594 Pfund in Wismar verkauft. Für alle milchwirtschaftlichen Produkte wurden 356 513,46 M. eingenommen.

Zahrlässigkeit im Milchhandel. Der Milchhändler Hermann Sch. aus St. Tonis war wegen Verkaufs minderwertiger Milch als Vollmilch in Krefeld angeklagt. Die Milch war dadurch minderwertig geworden, daß Sch. es unterlassen hatte, sie gehörig umzuschütteln, so daß der Rest einer Kanne, von dem die Probe entnommen worden war, sehr arm an Fettgehalt war. Das Gericht erblickte in der unterlassenen Umschüttelung eine Fahrlässigkeit und verurteilte ihn zu einer Geldstrafe von 5 M.

Schweiz.

* **Einträglichkeit der Herstellung eingedickter Milch.** Wie man dem „Oberl. Volksbl." mitteilt, sind in den letzten Wochen durch geschickte Börsenspekulationen Vermögen erworben worden. Der eingeweiht war und Chamer-Milchaktien rechtzeitig kaufte, konnte 500 Fr. am Stück verdienen. Der solche allerdings jetzt zu 2000 Fr. erwirbt, mag sehen, daß er nicht gelegentlich das zu viel bezahlte verliere. Denn trotz des flotten Geschäftsganges sind diese Aktien, die auf 500 Fr. lauten, nicht das Vierfache wert.

D. Schweiz. Bauer.

Niederland.

* **Der Anslandshandel mit Butter und Käs** gestaltete sich während der letzten vier Jahre wie folgt:

	Butter. 1000 kg			Käs. 1000 kg	
	Einfuhr	Ausfuhr	Mehrausfuhr	Ausfuhr	
1901	1 098	22 122	21 026	47 280	
1902	681	22 848	22 167	47 069	
1903	1 204	23 264	22 060	48 962	
1904	2 665	23 509	20 844	46 813	

Der Rückgang in der Mehrausfuhr des Jahres 1904 wurde durch die Dürre des Jahres verursacht. Nederl. Landb. Weekbl.

England.

* **Tagesergebnisse eines mit der Canterbury Metropolitan Show verbundenen Preismelkens.** Die Kühe wurden morgens und abends gemolken. Preisträger waren

Halls Beauty, Jersey-Baldbiut.
49,5 Pfd. Milch. 2,59 Pfd. Fett.*) 5,17 Fett v. H.

Reids Naggie, Ayrshire-Dreiviertelblut.
53,75 Pfd. Milch. 2,357 Pfd. Fett. 4,2 Fett v. H.

Chamberlains Shorthorn-Vollblut.
59,75 Pfd. Milch. 2,246 Pfd. Fett. 3,76 Fett v. H.

Die Ueberlegenheit des Jerseyviehs für Buttererzeugung hat sich auch in diesem Fall wieder gezeigt.

Vereinigte Staaten von Nordamerika.

* **Zwei ungewöhnliche Großbetriebe.** Im Land der unbegrenzten Möglichkeiten hat der Drang, die Ueberlegenheit eines Unternehmens in dessen Umfang zu suchen, auch auf dem Gebiet des Molkereiwesens zu Auswüchsen geführt, die man anderswo für unmöglich halten würde. So berichtet P. de Muyst der Revue gén. agron. de Louvain ausführlich über zwei Molkereianlagen von ungewöhnlicher Ausdehnung. Die eine davon, zu Lincoln in Nebraska gelegen, stelle während der Hauptarbeitszeit des Jahres von dem in 350 Zweigstellen gewonnenen Rahm täglich 40–50 000 Pfd.*) Butter her, während die andere in zwei, um 800 Meilen**) von einander entfernten Molkereien, der einen zu Topeka in Kansas, der andern zu Pueblo in Colorado, mit zusammen 500 in den Staaten Kansas, Colorado und Oklahoma gelegenen Entrahmstellen das ganze Jahr hindurch täglich 30–70 000 Pfd. bereite. Belg. Melkerijbl.

Beobachtungen, Versuche, Erfindungen.

Einfluß des Pasteurisierens auf die Konsistenz von Milch und Rahm. Von S. M. Babcod und H. L. Russell. Beim Erwärmen von Milch oder Rahm auf 68° C. und darüber wird die Viskosität bedeutend herabgesetzt; sie erscheinen dünnflüssiger. Aus den beigegebenen Zeichnungen des mikroskopischen Bildes von roher und pasteurisierter Milch ersieht man, daß in ersterer die Fettkügelchen unregelmäßig, in dichte Haufen gruppiert, in der Milch verteilt sind, während sie in der pasteurisierten Milch eine ganz gleichmäßige Verteilung zeigen. Diese Aenderung in der Gruppierung der Fettkügelchen tritt bei etwas über 60° C. nach mindestens zehnminutiger Einwirkung ein. Versf. haben Versuche angestellt, um in pasteurisiertem Rahm die ursprüngliche Viskosität wieder herzustellen. Hier führte der Zusatz von Kalkwasser zum Ziele, welcher in pasteurisierter Milch die ursprüngliche ungleichmäßige Gruppierung der Fettkügelchen bewirkt. Da aber Kalkwasser die Menge der kellfreien Trockensubstanz zu stark beeinflußt, wenden Versf. zu genanntem Zwecke eine Lösung von Kalk in Rohrzuckerlösung, d. h. Kalkzucharat, an, welche sie mit dem Namen Viskogen belegen. Um mit dem Nahrungsmittelgesetz nicht zu kollidieren, schlagen sie für mit Viskogen versetzte pasteurisierte Milch oder Rahm den Namen Visko-Milch, Visko-Rahm vor, um das Produkt eigens zu kennzeichnen. Da der Zusatz des Kalkzucharats niemals mehr als 4 Teile auf 1000 Teile Milch beträgt, ist er von gesundheitlichem Standpunkte ganz unbedenklich. Reine Milch kann übrigens bei 60° C. pasteurisiert werden, ohne ihre Viskosität zu ändern. Bei notwendiger Ueberschreitung dieser Temperatur wird Viskogen gute Dienste tun. (20. Jahresber. d. Landwirtsch. Versf.-Stat. d. Univers. Wiskonsin. 1904, 183–187 d. Zeitschr. f. Untersuchung d. Nahr.- u. Genußmittel 1905, S. 34.)

Vorsäure in ein gesundheitsschädliches Konservierungsmittel. Prof. Wiley, dem die chemische Abteilung des Landwirtschaftsministeriums der Vereinigten Staaten unterstellt ist, berichtet über seine Versuche, um den Einfluß gewisser chemischer Stoffe, die in großem Umfange zur Konservierung von Lebensmitteln angewandt werden, auf die menschliche Gesundheit kennen zu lernen. Als erstes Konservierungsmittel wählte er die Borsäure und den Borax. Um die etwa zu erwartenden Schädigungen nach dem Genuß borsäurehaltiger Lebensmittel einwandfrei feststellen zu können, bemühte er sich, geblühete junge Leute für seine Versuche zu gewinnen. Aus der Zahl derer, die sich bereit erklärten, wurden zwölf der gesündesten ausgewählt und ehrenwörtlich verpflichtet, nur die für sie bestimmten Speisen und Getränke zu genießen, und sich des Genusses solcher Nahrungsmittel zu enthalten, die von störendem Einfluß auf die

*) 1 Pfd. = 453,6 g; **) 1 Meile = 1,6 km.

Digitized by Google

Versuche hätten sein können. Zu Anfang der 30 bis 70 Tage dauernden Versuche blieb die Nahrung der Versuchspersonen für eine gewisse Zeit frei von chemischen Zusätzen, dann folgte eine Zeit, während deren der Nahrung Borsäure und Borax in bestimmten Mengen zugesetzt wurden, und schließlich fand noch eine Nachbeobachtung der jungen Leute statt, nachdem sie zu ihrer von Zusätzen freien Nahrung zurückgekehrt waren. Während dieser ganzen Versuchszeit wurde die Nahrung gewogen und chemisch untersucht, ebenso wurden die Ausscheidungen analysiert. Durch ständige ärztliche Beobachtung wurde die Gesundheit der jungen Leute überwacht. Die Schwankungen des Körpergewichts wurden durch Wägungen ermittelt und etwaige Störungen des Allgemeinbefindens kritisch geprüft.

Das Gesamtergebnis der Versuche führte den amerikanischen Forscher, nach den „M. N. N.", mit zwingender Notwendigkeit dazu, die Borsäure in die Reihe der gesundheitsschädlichen Stoffe einzuordnen. Es konnte festgestellt werden, daß der Genuß von Borsäure und Borax in lange Zeit hindurch verabreichten kleinen Gaben oder in großen Gaben innerhalb kurzer Zeit bei den Versuchspersonen Störungen der Eßlust, der Verdauung und des Allgemeinbefindens herbeiführte. Insbesondere nahm in allen Fällen das Körpergewicht der Versuchspersonen in geringem Maße ab. Die Ausnutzung der Nahrung wurde infolge des Borsäuregenusses ungünstig beeinflußt, und ein Gefühl von Vollheit und Unbehaglichkeit im Magen erzeugt, das sich bisweilen bis zur Brechneigung steigerte.

Der Ausfall dieser Versuche ist um so wertvoller, als dadurch für die bereits erwiesene, jedoch von einigen Seiten — auch amerikanischerseits — bestrittene Gesundheitsschädlichkeit der Borsäure ein neuer Beweis von berufener Seite erbracht worden ist.

Maschinen und Geräte.

„Matador" (D. R.-P. a.), Centrifuge für Milchuntersuchungszwecke. Eine neue Bauart einer Centrifuge für eben benannte Zwecke wird von der Firma Paul Funke u. Co., vorm. A. W. Kanitz, in Berlin N. 4 seit einiger Zeit in den Handel gebracht.

Diese nachstehend abgebildete Centrifuge, welche durch Kurbelumdrehungen in Bewegung gesetzt wird, besteht aus einem als Stativ dienenden gußeisernen Mantel, welcher den rotierenden Teller, wie aus beifolgender Abbildung ersichtlich ist, vollständig einschließt. Auf diese Weise wird eine große Betriebssicherheit und Gefahrlosigkeit erzielt.

Zur Herbeiführung einer Ausbalancierung ist der Teller mit der Centrifugenachse elastisch verbunden. Diese Verbindung erfolgt durch eine starke Scheibe aus Kernleder, welche zwischen dem Teller und die auf die Achse aufzusetzende cylindrische Buchse eingesetzt ist. Da mithin eine starre Verbindung zwischen Achse und Teller fehlt, ist der Gang der Centrifuge selbst bei den höchsten Umdrehungszahlen mindestens ebenso ruhig und geräuschlos, wie bei den besten Entrahmungsmaschinen. Die Lederscheibe ist gegen vorzeitigen Verbrauch von Säure u. s. w. durch eine sie verdeckende Metallscheibe geschützt. Bei „Matador"-Centrifugen fällt das An- und Abschrauben des Deckels gänzlich fort, da der Aufsatz des Tellers lediglich auf die Achse aufzusetzen und hiernach das Gußgehäuse durch Auflegen eines Blechdeckels zu schließen ist. Bemerkenswert ist noch die niedrige Bauart der „Matador"-Centrifuge. Die Gesamthöhe beträgt nur 16 cm, also nahezu halb soviel, als die Gesamthöhe der bisher bekannten Bauarten von Kurbel-Centrifugen für die gleichen Zwecke. „Matador" erhielt im Oktober 1904 auf der großen Londoner Molkerei-Ausstellung die höchste Auszeichnung, die große silberne Medaille.

Handel und Verkehr.

Vom Londoner Buttermarkt wird am 26. Januar geschrieben: Einem Beobachter der Vorgänge auf dem Londoner Buttermarkte kann es nicht entgehen, daß Butter vom Kontinent immer mehr durch koloniale verdrängt wird. Die Zufuhren von Australien und Neuseeland sind infolge der außerordentlich günstigen klimatischen Verhältnisse bedeutend, und die Preise so niedrig, daß für dänische, russische und holländische Butter größere Konzessionen gemacht werden müssen. Von den tiefsten Preisen in diesen Sorten ist inzwischen eine kleine Erholung eingetreten, doch besteht für eine durchgreifende Besserung vor der Hand kaum Aussicht. In dieser Woche werden aus den Kolonien allein 100 000 Kisten erwartet.

Wochenbericht vom Buttermarkt. Berlin, 18. Februar 1905. Der Buttermarkt hat sich in der letzten Woche noch weiter befestigt. Die Einlieferungen werden zu steigenden Preisen sofort geräumt, und in manchen Qualitäten sind Aufträge gar nicht ausführbar.

Der Hamburger Markt berichtet ebenfalls über festes Geschäft zu steigenden Preisen.

Berlin notiert unverändert, Hamburg 1 M. höher.

Marktberichte.

Abrechnungspreise zwischen Molkereien und Butterhändlern. Eigenbericht der Molkerei-Zeitung Berlin. **Berlin**, 18. Februar 1905. Im Großhandel an die Molkereien für feine Butter wirklich bezahlte Preise. Reines Buttergewicht, frei in Berlin oder Hamburg, also nach Abzug der Fracht reines Geld:

Berlin	bis 117 **Mk.**
Hamburg	„ 117 „

Berlin, 18. Februar 1905. Butterbericht der Firma **C. F. Wienstruck**, SW., Leipzigerstr. 82, und W., Kronenstr. 32.

Der Markt war in dieser Woche wesentlich fester, die frischen Einkünfte konnten schlank plaziert werden. Mittel-Qualitäten machten sich noch knapp, und billige Butter fehlt überhaupt gänzlich.

Telegramme der Molkerei-Zeitung Berlin.

Berlin, den 18. Februar 1905. Preisfeststellung der von der ständigen Deputation gewählten Notierungs-Kommission. Mitgeteilt von der Firma C. F. Wienstruck, Berlin, Leipzigerstr. 82. Durchschnittspreise für die Woche vom 12. Februar bis 18. Februar 1905.

			15. Februar	18. Februar
Hof- u. Genossensch.-Butter:		Ia per 50 kg M.	116—119	116—119
do.	do.	IIa „ „ „	113—117	114—117
do.	do.	IIIa „ „ „	110—113	110—113
do.	do.	Abfallende „ „	105—108	105—108
		Tendenz:	Fest.	Ruhig.

Hamburg, Grimm, den 17. Februar 1905. (Butter-Bericht von Ahlmann u. Boysen.) Notierung der Notierungs-Kommission der am Butterhandel beteiligten Firmen zu Hamburg. In Hamburg höchstbezahlte Brutto-Preise: I. Klasse M. 115—123, II. Klasse M. 108—118 pr. 50 kg. Netto reine Tara.

Tendenz: Fest.

Infolge kleiner Zufuhren war die Nachfrage für feinste Butter in dieser Woche recht rege und räumten sich die Ankünfte schnell. Abfallende Butter mußte aber erheblich billiger angeboten werden, um solche zu verkaufen. Die Zufuhren von Rußland sind nach wie vor sehr unregelmäßig, und sind die Partien meist im voraus verkauft worden zu Preisen von 109—112 M. verzollt. Billigere Ware fehlt vollständig. Unsere Notierung ist um 1 M. erhöht worden, während Kopenhagen unverändert blieb.

Ferner Privat-Notierungen: Fehlerhafte und ältere Butter pr. 50 kg M. ——. Schleswig-Holsteinische und ähnliche frische Bauer-Butter M. ——. Russische, Sibir. und Livländ. Winterbutter (verzollt) M. 106—110, Galizische (verzollt) M. ——. Finnländische Winter-Butter (verzollt) M. — bis —. Amerikanische (verzollt) M. ——.

Butternotierungen in Kopenhagen. Den 16. Februar 1905. Butter: I. Klasse 92—94 Kr. (1 Kr. = 112,5 Pf.). Tendenz: Fest.

Berlin, 15. Febr. 1905. Amtlicher Marktbericht der städtischen Markthallen-Direktion über den Großhandel in der Central-Markthalle. **Butter.** Preise franko Berlin einschließlich Provision. Für 50 kg Ia M. 115—119, IIa M. 110—114, Abfallende M. 100—105.

Käse. Import. Emmenthaler Ia p. 50 kg 85—90 M., dito IIa M. 60—80, import. Glarner Kräuterkäse M. 60——, import. Holl. Gouda Ia M. 80—85, import. Holl. Gouda IIa M. ——, import. Edamer M. 80—— import. Camembert per Dtzd. M. 7,50, import. Gervais M. —, import., Neufchatel per 100 Stück M. 20, import. Roquefort sur choix Ia per 50 kg M. 130—140, import. Parmesan, 3-4 jährig, M. ——, dito, 2—3 jährig M. 80—85, import. Chester-Viktoria M. 115—125, dito Cheshire M. 80—85, Gorgonzola per 50 kg M. 90—100. Steppenkäse M. —. Inländische. Westpr. Schweizer-Käse Ia per 50 kg M. ——, Neufchatel, do. per 100 Stück M. ——, Holländer, rheinisch, Ia per 50 kg M. ——, Edamer Ia M. ——, Limburger Alpenkäse in Pergament M. ——, Tilsiter Käse, fette Ia M. 58—60, Tilsiter Käse IIa, halbfette M. 45—50, Harzer per Kiste, 100 Stück, M. 2,10—2,30, IIa — — —, Soldiner per Schock M. 6,00, Schloßkäse per Dutzend M. ——, Camembert, große I (H. Prinz), per Dtzd. M. 6,00, do. II, per Dtzd. M. 4,40, Kaiserkäse (H. Prinz) M. 2,40, Kronenkäse M. ——, Frühstückskäse per 50 Stück M. 3,75 (H. Prinz). Deutscher Gervais Dutzend M. 2,20. Briekäse, Orig.-Packung, per ½ kg M. 0,80.

Butter-Notierungen der Landwirtschaftskammer für die Provinz Schleswig-Holstein. Butter-Auktionen des Ost-Holsteinischen Meierei-Verbandes.

Hamburg, den 15. Februar 1905.

1. Klasse 3 Drittel zu 120½, 23 Drittel zu 120, 11 Drittel zu 119, 3 Drittel zu 118½, 33 Drittel zu 118, 16 Drittel zu 117½, 15 Drittel zu 117, 13 Drittel zu 116½, 14 Drittel zu 116, 3 Drittel zu 115½, 10 Drittel zu 115 M. Zusammen 1. Klasse 144 Drittel zu 117,71 M. im Durchschnitt, 2. Klasse 12 Drittel zu 113 M. 3 Drittel unverkauft.

Die sämtlichen Auktionskosten betragen 1½ Proc. des Erlöses und die Fracht bis Altona Bahnhof.

Jeder Produzent in Schleswig-Holstein ist berechtigt, die Auktionen zu beschicken. Der Vorstand des Ostholst. Meierei-Verbandes.

Halle a. S., den 16. Februar 1905. (Bericht von Gebr. Rößler.) Die Nachfrage blieb ziemlich rege, während die Eingänge kleiner wurden. Dieselben konnten zu erhöhten Preisen geräumt werden.

Ausgesucht feinste gesalzene Molkereibutter	115—119	Mk.
I „	110—114	„
II „	106—109	„

in Tonnen von 100 Pfd. und Kübeln von 50 Pfd.

Königsberg i. Pr., 16. Februar 1905. (Butterbericht von Gyßling, Ebhardt u. Co.) Das Angebot in feinsten Qualitäten, die bisher stark vernachlässigt waren, ist nicht mehr so dringend. Wenn auch die Preise hierfür noch keine Aufbesserung erfuhren, so sind doch Anzeichen vorhanden, daß das Geschäft darin ein gesunderes werden wird.

Digitized by Google

Wir zahlen heut für feinste Produkt 100—108 M. für 100 Pfd. netto hier. Hellerhafte Ware verrechnen wir nach Verlauf.

Kempten. Butterverwertung der Butter-Engros-Händler u. -Produzenten der Stadt Kempten im Allgäu, mitgeteilt von der Firma Albert Rinker, Käse und Butter en gros, Kempten i. Allg.

Engros-Einkaufspreise der Allgäuer Händler auf den Sennereien des Allgäus.

Mittwoch, den 15. Februar 1905.

Schraubmutter	94 M. für den Zentner,	
Gemeinbutter	„ „ „	91 „

Außerdem wurden je nach Qualität 5—7 Pf. Lieberpreise bezahlt.

Tendenz: Mäßige Nachfrage.

Schweine- und Ferkelmarkt. (Amtlicher Marktbericht vom Magervieh-hof in Friedrichsfelde.) Mittwoch, den 15. Februar 1905. Es standen zum Verkauf: 5668 Schweine, 782 Ferkel.

Verlauf des Marktes: Flottes Geschäft. Preise für alle Sorten höher. Im Engroshandel wurden gezahlt für: Läuferschweine, 3—5 Monate alt 25—29 M.; 6—7 Monate alt 40—55 M. für 1 Stück. Ferkel, mindestens 8 Wochen alt 15—24 M.; unter 8 Wochen alt 11—14 M. für 1 Stück.

Die Direktion des Magerviehhofes.

Städtischer Centralviehhof, Berlin, 13. Februar 1905. Zum Verkauf standen: 4774 Rinder, 1621 Kälber, 10 337 Schafe, 10 905 Schweine.

Bezahlt wurden für 100 Pfund oder 50 kg Schlachtgewicht in Mark (bezw. für 1 Pfund in Pfg.): Für Rinder: Ochsen: 1. vollfleischig, ausgemästet, höchsten Schlachtwerts, höchstens 7 Jahre alt 68—72; 2. junge fleischige, nicht ausgemästete und ältere ausgemästete 63—67; 3. mäßig genährte junge und gut genährte ältere 60—62; 4. gering genährte jeden Alters 56—59. — Bullen: 1. vollfleischige höchsten Schlachtwerts 66—72; 2. mäßig genährte jüngere und gut genährte ältere 63—65; 3. gering genährte 56—62. — Färsen und Kühe: 1. a) vollfleischige, ausgemästete Färsen höchsten Schlachtwerts ——; b) vollfleischige, ausgemästete Kühe höchsten Schlachtwerts, höchstens 7 Jahre alt 58—61; 2. ältere, ausgemästete Kühe und wenig gut entwickelte jüngere 55—56; 3. mäßig genährte Färsen und Kühe 52—55; 4. gering genährte Kühe und Färsen 45—50. — Kälber: 1. feinste Mastkälber (Vollmilchmast) und beste Saugkälber 80—83; 2. mittlere Mastkälber und gute Saugkälber 70—76; 3. geringe Saugkälber 57—61; 4. ältere gering genährte Kälber (Fresser) 52—59. — Schafe: 1. Mastlämmer und jüngere Masthammel 66—68; 2. ältere Masthammel 58—64; 3. mäßig genährte Hammel und Schafe (Merzschafe) 52—57; 4. Holsteiner Niederungsschafe (Uebertreibrasse) ——. — Schweine: Man zahlte für 100 Pfd. (und 20 pCt. Tara): vollfleischige, fernige Schweine feinerer Rassen und deren Kreuzungen, höchstens 1½ Jahr alt, 220—280 Pfund schwer, 57—58; schwere, 260 Pfd. und darüber (Kälber) ——; fleischige Schweine 56—56; gering entwickelte 52—54; Sauen 53—54 M.

Verlauf und Tendenz des Marktes:

Das Rindergeschäft wickelte sich ruhig ab und hinterließ Ueberstand. — Der Kälberhandel gestaltete sich ruhig. — Bei den Schafen war das Geschäft langsam und wurde nicht geräumt. — Der Schweinemarkt verlief glatt und wurde geräumt.

In **Hamburg** wurden bezahlt: für beste Ochsen 68—71 M., junge fette Ochse 60—63 M., beste, reine Schweine mit 20 Proz. Tara 57—58 M. Kälber I. Qualität 84—88 M., Doppellender 101,50—108 M.

Versuchsstation für Molkereiwesen Kiel.

Verband von Reinkulturen für die Ansäuerung des Rahmes. Ausbildung von Molkereipersonal.

Professor Dr. H. Weigmann.

Wir suchen einen

Meiereichefen

zur Uebernahme der Centrifugen. Nur Bewerber, welche ihre Militärzeit bereits hinter sich haben, im Besitz guter Zeugnisse sind, und eine dauernde Stellung suchen, sind. Briefzeichnung.

Hallesche Molkerei,
Halle a. S.

Stellen-Gesuche.

Ein praktisch und theoretisch gebildeter

Molkereileiter,

welcher schon 2 Molkereien 14 Jahre mit bestem Erfolg leitete, sucht Stellung bei bescheidenen Ansprüchen. Derselbe besitzt vorzügliche Zeugnisse und Empfehlungen, ist lautonshähig, verheiratet 11 Kohnl. Gefl. Offerten sub **W. M. 105** an die Exped. d. Ztg. erbeten.

Siegbiane Fachmann,

8 Jahre praktisch beim Fach, eine Molkereischule von 1½jähriger Dauer mit bestem Erfolge absolviert und somit im Praktischen wie im Theoretischen durchaus gründlich bewandert, sucht bis zum 1. April oder auch später dauernde selbständige Stellung. Offerten erbittet

B. Barcke, Lucau, Lausitz.

Aelterer Meier,

in allen Zweigen der Milch- u. Vieh, wirtschaft erfahren, 15 Jahre im Fachsucht Stellung zum 1. 4. 05. Nur bei Heiratung gestattet, als Verwalter oder Gutsmeier. Offerten erbittet

Wilh. Wolff, Gutsmeier,
Strieddorf b. Laage i. M.

Junger Mann,

18½ Jahr alt, der bereits 3½ Jahr als Schreiber tätig ist, sucht Stellung als Meiereilehrling z.

Gefl. Offerten unter **M. 86** an die Exped. dies. Blattes erbeten.

Tüchtiger, mittelalterlicher

Meier,

in städtischen Großbetrieben tätig gewesen. Mit sämtlichen Molkereiarbeiten sowie Milchuntersuchung vertraut, sucht zum Frühjahr oder Sommer d. J. nach Amerika Stellung. Gefl. Offerten sind zu richten an

Rudolf Schulz, Dampfm. Düssin bei Zehdin in Pom.

Tüchtiger, strebsamer

Meier

sucht bald oder später Stellung. Off. erbeten Dampfmolkerei

Kötschen, Krs. Reichenbach Schlesien.

Suche per 1. April oder später Stellestelle als

Volontär

in Buchhalterei eines größeren Eier- oder Buttergeschäftes oder etwas ähnlichem. Gefl. Offerten unt. **O. 31032** an **Haasenstein u. Vogler A.-G., Leipzig.**

Molkerei, neu, für 18 Kühe p. April im neuen Hause, an Verkaufsrecht, zu vermieten. **Berlin,** Schreinerstraße 68.

Der Inhaber des D. R. P. Nr. 138150 — Ostilon, betreffend:

„Einsatz für Scheuderstromein mit mehreren in einander gestellten pyramidenförmigen Zwischenwänden"

wünscht zwecks Ausnutzung dieser Erfindung mit Interessenten in Verbindung zu treten. Anfragen vermittelt **C. Feddert, G. Loubier, F. Harwiess u. A. Büttner,** Patentanwälte, Berlin NW. 7.

Mischeiweiß

wird zu kaufen gesucht.

Off. sub **2453** an die Exp. d. Ztg. erb.

Suche nach wöchentlich ca. 1 Ctr.

Molkerei-Butter u. Eier

zu kaufen. Offerten bitte an

Gustav Ludwig, Dessau, Kl. Markt.

Wiederverkäufer gesucht,

für **„Bolitana Kalkseife".** Absolut das beste existierende Mittel für Reinigung in Meiereien, Weyereien, Brauereien und alle ähnlichen Wirtsamkeiten. Angebote empfängt und nähere Auskünfte gibt

J. Meldgaard, Sarby, Dänemark.

☐ Käse

in schöner mittlerer und besserer Qualität ist bei Jahresabschluß Käufer bei sofortiger Kasse.

Offerten an **L. Casper, Berlin,** Prenzlauerstr. 18.

Harzkäse
Bauernkäse
Stangenkäse
Hopfenkäse

empfiehlt zu billigsten Tagespreisen

Rudolf Henze, Harsum i. Hann. 13.

Käsekistenbretter

in allen Größen liefert billigst

Wilh. Köhler jun., Kistenfabrik,
Et. Andreasberg i. H.

Gängige Größe 35×28×6 cm stets am Lager, bei Abnahme von 500 Stück 11 Pf., bei 1000 Stück 10½ Pf. die Kiste, größere Posten nach Uebereinkunft.

Butterkartons

in jeder Größe, sowie alle anderen Kartons liefert aus gähester Lederpappe franko

S. Ullmann, Wiesenthal b. Tschechen i. B.,
Lederpappen- u. Kartonfabrik.

Normal-Stare-Entwickler D. A. T.

Schildache. Bismarck. Patentwirt.

Farbe Lab Oel. Hamburg I.

A. V. Brandt,

Ich laufe vom 1. Juli d. J. an evtl. früher auf Jahresschluß ca. 30—40 Ctr.

feinste Tafelbutter

pro Woche und bitte um Offerten.

Heinrich Robert Mähl, Stettin.

Gebrüder Groh,

Hoflieferanten,
BERLIN O., Blumenstr. 70,
Buttergrosshandlung.

23 eigene Detail-Geschäfte.
Ständige Abnehmer für feine Molkereibutter zu höchsten Tagespreisen bei wöchentlicher Abrechnung und Kasse.
Jahres-Abschluss erwünscht.

Gust. Schultze & Sohn,

Berlin C., Gertraudten-Strasse 22.
Butter-Grosshandlung.

Kehle & Burkhart,
Butter en gros
BERLIN SO.,
Neanderstr. 4 (Neanderhof).

GEBR. ROESSLER,

Butterabsatzstelle von Molkereien der Provinz Sachsen und der angrenzenden Staaten.
HALLE a. S.,
Freiimfolderstr. 8. Fernspr. No. 858.

Post-Butterkisten, Käsekisten, Tilsiter Käserollen.

Preislisten gratis und franko.
L. Wurm, Bartenstein, O.-Pr.
Dampfsägewerk, Holzhandlung, Kistenfabrik.

Fehr & Wolff, Act.-Ges. Hydrosilberstr. Soest.

Erste Fabriken in Ostelbien errich

Käseschachteln

in Span oder Karton, rund und eckig ☐ ▷ ○

Butterversandkartons

Buttertonnen

in den gangbarsten Dimensionen, in bester Ware und sauberster Ausführung empfehlen billigst

W. Stange & Co., Stettin,
Holzfabrik.

Ächt. Pergamentpapier

in weiß, gar. rein, in Rollen und Bogen beliebiger Größe, auf Wunsch mit sauberm Druck, liefert die

Pergamentpapier-Fabrik Ratingen bei Düsseldorf.

Bestes echtes Pergamentpapier,
auch schön bedruckt,
empfehlen preiswert
Schleipen & Eichhorn A. G. vorm. Pergamentpapier-Fabrik
Emmerich am Rhein.

Käse-Etiquettes

jeder Art
fertigt billigst
Th. Zander, Breslau I

Ein

gewaltiger Fortschritt

ist das

neue Modell

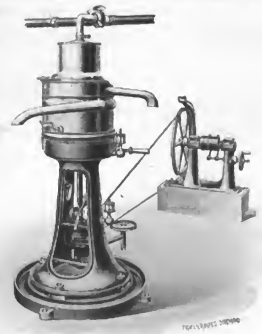
des

Teutonia - Centrifugal - Milch - Separators.

Verlangen Sie Prospekte und Offerte.

Mark Maschinenbau-Anstalt „Teutonia", Frankfurt, Oder.

Digitized by Google



„Westfalia“

Milchcentrifugen für Hand- und Kraftbetrieb

von 20—2000 Liter Stundenleistung.

Ramesohl & Schmidt, Aktien-Gesellschaft,

Oelde i. Westf.

Zeugnis.

Wir theilen Ihnen hierdurch mit, dass wir bis hierher sehr gut mit der gelieferten Turbinencentrifuge zufrieden sind. Selbige arbeitet vorzüglich und die Entrahmung ergab bei der Untersuchung 0,20 % ein grosser Unterschied gegen die früher gebrauchte Centrifuge. Wir hatten schon Gelegenheit, Ihr Fabrikat bei der landwirthschaftlichen Untersuchungsstation, die hier jedes Jahr auf den grösseren Gütern alle 14 Tage abwechselnd die Resultate der Milchwirthschaft untersucht, auf das Wärmste zu empfehlen und derselben Prospekte zu überreichen, und hoffen wir auf einen langen und glücklichen Gebrauch dieser Maschine. 10

Haus Kannen bei Ameldobren i. Westf., den 14. Juli 1903.
gez.: I. A. **Bruder Andreas.**

Stalleinrichtungen
für Schweine, Rinder und Pferde.

Selbsttränkeranlagen.
Transportable verstellbare Ferkeltröge
Alles neu — ersetzt — das veraltete durch das bessere System.
Uebernahme kompletter Stallbauten.

Franz Hüttenrauch, Apolda, 9
Spezial-Geschäft für Stalleinrichtungen.
Tausende von Anlagen in Benutzung. *Prospekt gratis.*

Butter-Gross-Handlung
F. OSWALD RICHTER
DRESDEN-A. 1 Wettinerstrasse 32
sucht regelmässige Lieferanten in
feinster und feiner Butter
und zahlt höchste Preise bei prompter Abrechnung und Kasse.
Jahresabschluss und Uebernahme ganzer Produktionen erwünscht.

Einmal gebrauchte **Butter-tonnen** in unverwüstlich bester Qualität für Molkereien, ca. 100 Pfund Inhalt, **tel. offerten u. muster gratis, liefert sofort und stets umgehend** **O. Thomack,** Böttchermeister, **BERLIN SO. 36,** Hirzer Strasse 32. **Aelteste und stets sichere Bezugsquelle für Butterfässer.** Fernsprecher: Amt 4, No. 9047. Gegründet 1880

Pump-Separator.

Nach ganz neuen Prinzipien konstruierte **Milch-Entrahmungs-Maschine,** die Aufsehen erregt und bei allen Fachleuten Bewunderung und Anerkennung findet. —

Spielend leichter Gang. —

Entrahmt immer gleich scharf, da Verarbeitung und Zufluss der Milch in gleichem Verhältnis stehen. —

Hohe Leistung. —

Nur ein Einsatz. Aeusserst bequeme Instandhaltung. —

Billiger wie jede andere Centrifuge.

Höchste Auszeichnung.
Viele Anerkennungen.

Milchkühler in grosser Vollendung.

Wattefilter und alle Sorten Milch-Transportkannen in starker guter Ausführung empfiehlt

J. J. Fliegel

Berlin C. 25

Alexanderstr. 31.

Preussischer Beamten-Verein in Hannover.

(Protektor: Seine Majestät der Kaiser.)

Billigste Lebensversicherungs-Gesellschaft für alle deutschen Reichs-, Staats- und Kommunalbeamte, Geistliche, Lehrer, Lehrerinnen, Rechtsanwälte, Aerzte, Zahnärzte, Tierärzte, Ingenieure, Architekten, Molkereibeamte, kaufmännische und sonstige Privat-Beamte.

Versicherungsbestand 259 127 038 Mk.,
Vermögensbestand 85 180 000 Mk.,
Ueberschuss im Geschäftsjahre 1903: 2 606 796 Mk.

Alle Gewinne werden zu Gunsten der Mitglieder der Lebensversicherung verwendet. Die Zahlung der Dividenden, die von Jahr zu Jahr steigen und bei Versicherungen aus dem Jahre 1877 bereits 80 bis 90 % der Jahresprämie betragen, beginnt mit dem ersten Jahre. Betrieb ohne bezahlte Agenten und deshalb die niedrigsten Verwaltungskosten aller deutschen Gesellschaften.

Wer rechnen kann, wird sich davon überzeugen, daß der Verein unter allen Gesellschaften die günstigsten Bedingungen bietet.

Zusendung der Drucksachen erfolgt auf Anfordern kostenfrei durch

Die Direktion
des Preussischen Beamten-Vereins
in Hannover.

Bei einer Drucksachen-Anforderung wolle man auf die Nichtbeachtung in diesem Blatte Bezug nehmen.

Milchuntersuchungen auf Fettgehalt

übernimmt zum Preise von 50 Pfg. für Einzelproben, von 30 Pfg. im Abonnement **die Milchkontrolanstalt der Molkerei-Zeitung Berlin.**

Vor Nachahmung meiner **Milchvorwärmer und -Pasteure** wird gewarnt!

Drucksachen gratis und franko.

Karl Hirn, Dinkelsbühl.

Hermann Jordan *Molkerei-Maschinenfabrik,*
BERLIN SO., jetzt *Michaelkirchstr. 21,*
empfiehlt

Milch-Centrifugen „Siegena“, „Victoria“ - Buttermaschinen, **Vertikale Röhren-Milchkühler, „Rhenania“-Butterkneter,**

Transportkannen, Melk-Eimer, Mess-Eimer, Rahmstangen, Siebe etc. etc.

Digitized by Google

inrichtungen

für

Milchzucker, Kasein, kondensierte Milch

liefert

C. Neuberg, Maschinen-Fabrik

Grimma (Sachsen).

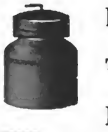
Dampfkäsewannen

mit über den Rand d. Pitchpineholzbottich greifd. Kupferkessel

400 500 600 800 1000 1500 Ltr.

140 170 190 235 275 375 Mk.

T. Bartels, jetzt Obercassel bei Bonn.



Crinitzer Fabrik säurefesten Steinzeugs

Emil Bühler, Crinitz, Niederlausitz

empfiehlt

Buttertonnen mit luftdichtem Verschluss in allen Grössen, **Tonnen** in cylindrischer Form, **Vieh- und Pferdekrippen, Schweine-, Ferkel-** und **Futtertröge** für **Federvieh, Pökelbottiche** und viereckige **Kasten.**

Neu! Buttertröge aus säurefestem, innen glasiertem Steinzeug von 1 bis 2 Meter Länge.

N. Jepsen Sohn, Flensburg

Spezial-Fabrik erstklassiger

Molkerei-Maschinen

übernimmt die Herstellung **kompletter Molkereianlagen** nach neuesten Erfahrungen sowie den Umbau älterer Anlagen.

Bezugsquelle von Original- **ALFA**-Laval-Separatoren für Hand- und Kraftbetrieb, sowie der Original-Ersatzteile für diese Maschinen.

Dampfmaschinen neuester Konstruktion mit geringstem Kohlenverbrauch. Buttermaschinen, Butterkneter, Milch- und Wasserpumpen sowie Rahmkippbassins nach ganz neuen Modellen

—— Kataloge und Kostenanschläge gratis und franko. ——

„Perfect."

Original Dänische Kraft-Separatoren

mit und **ohne** Vorgelege für garantierte stündliche Leistung von 750, 1500 und 2250 Liter bei denkbar schärfster Entrahmung, leichtestem Gang und geringstem Kraft- und Oelverbrauch liefert als 25jährige Spezialität in rühmlichst bekannter Bauart und Ausführung

Burmeister & Wain's Maschinen- u. Schiffsbau Akt.-Ges.

Berlin SW. 48.

41 erste Auszeichnungen — **Ein Original-Gerber-Apparat ist Gold** — über 18000 Apparate im Gebrauch

General-Vertrieb und Lager

für

Berlin-Brandenburg u. Pommern

bei

Paul Wieske, Berlin

Molkereitechn. Bureau

N. 24, Oranienburgerstrasse 45.

Zeit und Geld

sparen Sie nur,

wenn Sie die Untersuchung von Milch und Milchprodukten nach

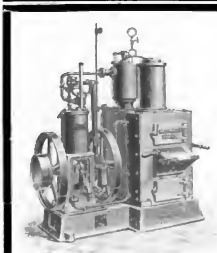
Dr. N. Gerber's Methode ausführen.

Dr. N. Gerber's Acid-Butyrometrie Co.,

G. m. b. H.

Leipzig

Prospekte gratis.



Spar-Dampf-Anlage.

Löcknitzer Dampfmotorenwerk u. Eisengiesserei,

G. m. b. H., Löcknitz

Spezial-Molkereimaschinen-Fabrik

Eis- u. Kühlmaschinen

System Schlüter-Gsell.

Ohne Konkurrenz.

Man verlange Prospekte.

Milch- und Rahmkühler für direkte Verdampfung. D. R. G. M. und D. R. P. angem.

Digitized by Google

Feierabend.

Nichts großes, nichts erhabenes ist jemals ohne Egoismus geschehen und ohne die Leidenschaft, welche uns zu großen Opfern befähigt. Nur die Ausschreitungen dieser Triebe sind verwerflich.

Ernst Häckel.

Vivat el Carneval.

Humoristische Skizze von J. Oppen.

(Nachdruck verboten.)

Frau Käte schmollte. Sie hatte die Unterlippe ein wenig heruntergezogen, stützte sich auf den Ellbogen und sah auf die Straße hinaus, die schmutziggrau im Dämmerlicht eines nebligen Februartages fast menschenleer und öde dalag.

Ihr Gatte ging etwas erregt im Zimmer auf und ab, warf die verglimmende Cigarre unmutig fort und bemühte sich durch allerlei Fragen seine junge Gefährtin ein wenig zu erheitern. Sie jedoch starrte unverwandt hinaus; nur heimlich warf sie dann und wann einen Blick auf den ungeduldig Dahinschreitenden, als wolle sie in seiner Seele lesen, um endlich das Geheimnis zu erraten, das sie fort und fort beunruhigte.

Frau Käte war eifersüchtig. Langsam hatte dieser düstere Schatten ihr sonniges Nestchen zu verdunkeln begonnen. Zuerst in tändelndem Spiel, unter Küssen und Herzen, aber allmählich wußte er sich einen bleibenden Platz am Herdfeuer zu erobern. Da war ein langes blondes Frauenhaar, das Käte vorsichtig von dem Aermel des Gehrocks ihres Gatten gelöst, Anlaß zu einem Zwist gewesen. Dann fand sie zufällig die Photographie einer jungen Dame auf dem Schreibtische, zuletzt ein Billet von zarter Hand geschrieben. Sie schmollte und grollte und weinte. Je zärtlicher sie ihr Gatte zu beruhigen schien, desto weniger wollte sie an die Aufrichtigkeit seiner Versicherungen glauben.

Heute hatte sie nun versucht, den letzten Trumpf auszuspielen. Die Künstlergenossenschaft, zu der Gerhart Halden gehörte, veranstaltete einen großartigen Maskenball. Halden gehörte zum Festkomitee und war an den Aufführungen beteiligt, während seine Frau die Marotte gehabt, sich zu nichts zu verpflichten; heute erklärte sie rund heraus, ganz zu Haus bleiben zu wollen. —

„Ist das Dein letztes Wort? Willst Du den Ball nicht mir zu Liebe besuchen?" fragte Halden.

Sie schüttelte den Kopf.

„Wenn Du mich lieb hast, bleibst Du auch zu Haus. Es ist doch nicht so schwer, einen Ball aufzugeben. Steht Dir aber das Vergnügen höher als ich, so weiß ich, daß Du mich nicht liebst. Aber ersparen möchte ich's mir, zuzusehen, wie Du anderen den Hof machst."

„Käte, Du bist wirklich eigensinnig und ungerecht. Wie lästig würde es Dir sein, wenn ich überall nichts weiter sehen und hören würde, als Dich! Das feste Bewußtsein, daß wir einander lieb haben, einander vertrauen, muß genügen, um nie so kindische Zweifel aufkommen zu lassen. Du verletzt mich damit und konnst wirklich das Gespenst heraufbeschwören, das vorläufig nur in Deiner Phantasie existiert. Ich besuche den Ball und werde mich köstlich amüsieren. Leb' wohl, Liebchen, ich habe zu arbeiten. Ich hoffe, Du bist nach einigen Stunden wieder mein lustiger Kamerad und bittest mir all die Zweifel ab."

Er umarmte sie bei den Worten, drückte einen herzhaften Kuß auf ihre widerstrebenden Lippen und ging.

Käte schaute ihm nach mit zorngeröteten Wangen und funkelnden Augen. Heftig stampfte sie auf und ballte die Hände.

„So ist er immer! Ueber alles, was mir tiefsten Herzenskummer macht, geht er tändelnd hinweg und sucht mich wie ein Kind zu beruhigen. Warte nur, Du sollst Dein Frauchen kennen lernen. Auf dem Ball werde ich sein ohne Dein Ahnen. Da werde ich endlich Klarheit mir erringen und dann wirst Du abbitten müssen. Ich gehe lieber in die weite Welt, ehe ich neben Dir ständig dies Herzeleid ertrage. Ich will Dich mit niemand teilen. Konnst Du mir nicht allein gehören, so verzichte ich!" schluchzte sie zuletzt.

Sie kam sich recht unglücklich und beklagenswert vor. Die wenigen Wochen des jungen Eheglückes, die sie im Süden verlebt und in denen sie wirklich einander ganz gehörten, abgeschieden von der Welt, nur sich und ihrer Liebe lebten, kamen ihr jetzt wie ein Märchen vor. Kurz vor Schluß der Ferien waren sie in die Hauptstadt gekommen. Sein Beruf entzog ihn natürlich mehr der Häuslichkeit. Doch kam er abends müde heim, erfreute ihn stets das Bewußtsein, an dieser behaglichen Stätte ausruhen zu können und im Geplauder mit seinem jungen Weibe des Tages Mühen zu vergessen. Käte hatte aber schon mehrmals diese stillen Abende durch Schmollen unangenehm gemacht. Da war er denn länger als nötig fortgeblieben, und so holte sich das Verhältnis der beiden, die innige Neigung zusammengeführt, zu einem unerquicklichen gestaltet. Gerhart wollte sie erziehen und nicht nachgeben.

Die junge Frau hatte sich müde geweint. Die geröteten Lider sanken schwer über die Augen, sie schlief ein.

Die Tage waren vergangen. Die Gatten waren stumm aneinander vorübergegangen. Man sprach nicht mehr vom Ball. Gerhart wollte das versöhnende Wort nicht geben; er fühlte sich im Recht. Seine Frau mußte zur Vernunft kommen; sie schwieg aber beharrlich.

Am Ballabend wollte Gerhart von seiner Gattin Abschied nehmen, sie versöhnen. Er wurde von dem Dienstmädchen abgewiesen, mit dem Bemerken, daß seine Frau nicht wohl wäre und niemand zu sehen wünsche. Noch einige Zeit harrte er vor der Tür ihres Schlafzimmers, vergebens. Sie mußte eingeschlafen sein! Oder war sie wirklich so eigensinnig, es bis zum äußersten zu treiben. Endlich ging er zum Feste.

Hier war schon alles im Gange. Bunte Gestalten schwirrten durcheinander. Musik rauschte durch den Saal. Langsam ließ Gerhart sich von dem Strome treiben. Dann und wann hängte sich eine übermütige Maske an seinen Arm und flüsterte ihm allerlei Scherze ins Ohr. Es lastete ein Druck auf ihm. Müde lehnte er sich an eine Säule, ein wenig abseits und sah gleichgültig auf die buntbewegte Menge.

Käte hatte dem davoneilenden Gatten lange nachgesehen vom Fenster. Jetzt rief sie das Mädchen, mit dem sie rasch einen Karton auspackte und schlüpfte in die schillernden Gazeröckchen, die sie dem Karton entnommen. Hastig beendete sie die Toilette. Sie nickte, einen Blick in den Spiegel werfend, befriedigt. Sie war eine reizende kleine Libelle. Die schillernden Gazeröckchen, die blitzenden Spangen um die fein gerundete Taille, die gleißenden Flügelchen an den Schultern, der graziöse Kopfschmuck auf dem dunklen Krausköpfchen, gaben ein köstliches Ensemble. Nun schnell noch die schwarze Larve, die langen Handschuhe und nun trippelte sie vorsichtig die Treppe herunter. Vor 12 wollte sie daheim sein, dann mußte sich ja alles entschieden haben. Ihr Gatte sollte ahnungslos bleiben.

Mit klopfendem Herzen durchschritt sie die Säle. Alle Augenblicke wurde sie angehalten. Sie achtete kaum auf das, was um sie her vorging; ihre Augen blickten suchend umher; sie bohrten sich förmlich in diese oder jene Gestalt, die ihr ähnlich der ihres Gatten schien. Gerhart hatte ihr seinen Anzug nicht verraten. Sie hatte sich alles viel leichter gedacht. Ratlos stand sie da.

Sie wollte langsam den Ausgang suchen, als sich plötzlich eine hohe Gestalt in dem Kostüm eines spanischen Edlen vor ihr verneigte und sie zum Tanz aufforderte. Die ritterliche Art, mit der der Fremde sich benahm, der feurige Blick seines dunklen Auges, die lockenden Tanzweisen, die verführerisch rauschten, ließen sie im Moment all' ihr Herzeleid und den Grund ihres Kommens vergessen, und getragen von den süßen Tönen glitt sie im Arm ihres Tänzers glückselig lächelnd durch den Saal.

Sie tanzten lange und unermüdlich. Sicher ruhte sie in den sie umschlingenden Armen und eine wunderbare Ruhe zog in ihr Herz.

Wie merkwürdig der Fremde tanzte, genau so wie Gerhart und dieselbe Art zu halten wie er. Sie sah forschend zu ihm auf, so daß Gerhart, der seine Frau sogleich in der Libelle wiedererkannt hatte, sich nur mit Mühe länger beherrschen konnte. Er schien ihr vollständig fremd. Vielleicht ein Künstler, der aus der Ferne kam.

Sie hielt atemlos inne. „Ich kann nicht mehr."

„Wetterhexe," brach es leise zwischen den Zähnen hervor, — „Du sollst jetzt büßen!"

Sie freigebend, sagte er: „Libellen fliegen ohne Ermüden den ganzen Tag und wiegen sich auf den Blättern der Seerosen."

„Wohl richtig," lachte sie, „aber im Ballsaal würden sie bald vor Hitze und Müdigkeit sterben."

„Was hat Dich denn aus Deinem Reich hierher gelockt?"

„Die Neugierde!"

„Die wird meistens bestraft!"

„Das fürchte ich auch," sagte sie, traurig das Köpfchen senkend.

„Nun," tröstete er, „nicht immer erfolgt nach dem Vergehen die Strafe. Laß uns ausruhen. Sieh, ich war mißvergnügt hierher gekommen. Nun hat mich Dein Kommen erheitert."

„Du hast Verdruß gehabt?"

„Ja, recht bösen, doch davon wissen die kleinen Libellen nichts an ihrem stillen, grünen Wasser."

„Ach, erzähle mir!"

„Du scheinst wirklich neugierig. Doch Du kannst mir nicht helfen. Wozu Dich betrüben."

„Vielleicht kann ich Dir helfen! Hab' Vertrauen! Vielleicht gelingt's!"

„Vor der Beichte trinke ich mir Mut — dann sagst Du mir auch, worauf Du hier neugierig gewesen?" —

Sie reichte ihm ihre kleine Hand.

„Topp, es gilt!"

Und beide ließen sich Champagnerkelche füllen, stießen frohgemut miteinander an, versprachen einander Hilfe.

„Ja, ja," begann er, „da habe ich mir ein kleines Nestchen gebaut und ein kleines Frauchen mit braunen Locken und blauen Augen hineingesetzt, wie Du sie hast. Wir lieben einander — aber die Kleine ist eifersüchtig — und zankt und schmollt den ganzen Tag, macht mir das Leben öde. Ich finde nirgends mehr Ruhe bei der Arbeit. Was tu' ich nur? Rate mir doch, Libellchen!"

Libelle war unruhig auf ihrem Stuhl hin und her gerückt; sie saß halb abgewandt neben ihrem Ritter.

„Du antwortest nicht, Libellchen," sagte er laut, „hast Du kein Wort für mich?"

„Ich meine, so ganz ohne Schuld wirst Du nicht sein — wie könnte denn sonst Deine Frau solch' einen Verdacht hegen?"

„Müßte nicht jemand, der liebt, auch vertrauen? Würde nicht Dir, Libellchen, ein offenes Wort Deines Liebsten genügen, um alle Zweifel zu bannen?"

„Mir wohl — aber die Menschen sollen ja schlecht sein."

„Da irrst Du Dich. Ehrliche und treue Liebe heiligt und macht das Herz vertrauend! Ich glaube, mein Weibchen liebt mich nicht, und so will ich sie verlassen. Mag sie dann einen anderen finden, der sie weniger täuscht."

„Du willst wirklich fort von hier?" rief erschreckt die Libelle und faßte angstvoll seine Hand. „O, wie garstig! — Und sie ganz allein lassen — jahraus, jahrein!"

„Dich erschreckt es wohl, Libellchen, aber mein Weib wird glücklich sein. Sie sehnt sich nach Freiheit."

„Wer sagt Dir denn das?"

„Ihr Wesen, ihr Benehmen! Sie hat kein freundliches Wort mehr für mich. Heute, als ich sie bat, zum Fest zu kommen, lehnte sie es ab. Ich gehe ohne Abschied — noch heute — für immer."

„O, mein Gott!" rief völlig außer sich Libelle. „Das darfst, das kannst Du nicht!"

„Warum nicht können? Ich trete eine Studienreise an, die ich schon lange geplant. Dort gibt es schöne Mädchen mit dunkel leuchtenden Augen und heißen Herzen —"

„Du Abscheulicher! Und Dein armes Weib wird umkommen daheim!"

„Sie liebt mich ja nicht, sie kennt keine Sehnsucht, sonst hätte sie längst ein gutes Wort für mich gehabt."

„Sie liebt Dich doch!" rief sie plötzlich aufspringend. „Frag' sie nur!"

Rasch wollte sie sich entfernen, als plötzlich mit starken Glockentönen Mitternacht verkündet wurde und noch Karnevalsbrauch die Masken fallen mußten.

Käte wollte sich losreißen und fliehen, doch der Ritter hielt sie fest bei der Hand.

„Nicht eher lasse ich Dich, bis ich Dein Antlitz gesehen. Füg' Dich dem Brauch!"

„Unmöglich," flehte sie — „hab' Erbarmen, laß mich!"

Da sprang ein übermütiger Clown in den Weg, hob keck die schwarze Spitze, die das blaßrote bebende Mündchen, die feuchten Wangen bedeckte. Im Nu lag die Larve an der Erde. Gerhart hatte Mühe, ein Lächeln zu unterdrücken.

„Leb' wohl, Käte," sagte er, nun auch seine Larve lüftend.

„Du — Du willst fort?"

„Was täte ich daheim? Auch die Libelle hatte ja keinen Trost für mich!"

„Du hast sie ja noch gar nicht darum gefragt," kam es zitternd und zagend von den Lippen.

„Ich habe Dich oft gefragt," antwortete Gerhart leise, „gib jetzt die Antwort!"

„Ich hab' Dich lieb — sei wieder gut — verzeih," flüsterte sie leise und schmiegte ihr Köpfchen an seine Schulter.

Er hob sie empor und schwenkte sie übermütig herum:

„Vivat el Carneval!" rief er dann und küßte sie.

Beneidenswertes Los. „Wie manche Gelehrte versichern, werden die Blonden im Laufe der Zeit ganz aussterben." — Junge Dame: „Ach, wie beneide ich da im voraus die letzte hübsche Blondine auf Erden!"

Eingebildet. Patientin (ängstlich): „Hat denn dieses starke Herzklopfen nichts zu bedeuten?" — Junger Arzt: „Bewahre, das haben die Damen in meiner Gegenwart immer!"

Renommage. Vielfacher Hausbesitzer: „Was mir da neulich passiert ist! Als ich durch eine Straße spaziere, erblicke ich mit einemmale mehrere Häuser, von denen ich schon ganz vergessen hatte, daß sie mir auch gehören." Meggendorfer Blätter.

Salongespräch. Man unterhält sich über Lüge und Notlüge. „Ich habe in meinem Leben nur dreimal gelogen," sagt die schöne Herrin des Hauses. — „Heute mitgerechnet also viermal," wirft der unausstehliche Hausfreund ein.

Sein Amt. Der Chef zum neuen Lehrling: „Der Buchhalter wird Ihnen wahrscheinlich schon gesagt haben, was Sie nachmittags tun sollen?!" — „Ja, ich soll ihn wecken, wenn der Herr Chef kommt!"

Der zärtliche Gatte. „Was würdest Du tun, mein Schatz, wenn ich plötzlich aus diesem Leben abberufen würde?" — „Ich glaube, ich würde verrückt werden!" — „Würdest Du noch einmal heiraten?" — „Nein, so verrückt würde ich nicht werden!"

Lebensmüde. Die ganze Straße unterhält sich aufgeregt über den Selbstmord eines alten Originals: „Weiß man denn, warum er sich getötet hat?" — „Er sagte immer, daß ihm das Leben zu langweilig sei!" — „Eine merkwürdige Art, sich die Langeweile zu vertreiben!"

Digitized by Google

Unerreicht

in Leistung und Konstruktion ist der

Neue Bergedorfer Rückkühlerhitzer

weil derselbe in einem Raume mit freiem Abfluss, also **ohne Druckventil,** Milch über 100 Grad C. **erhitzt** und dann auf 35—40 Grad zurückkühlt. 2

Billigster Preis bei grösster Leistung.

Grösste Einfachheit, geringster Dampfverbrauch.

Auch als Vorwärmer vorzüglich.

Bergedorfer Eisenwerk, W. Bergner, Bergedorf.

In unserem neuen

Germania-Separator

Modell 1905

bieten wir eine unübertroffene Entrahmungsmaschine.

Sämtliche Molkerei-Maschinen u. Apparate! Einrichtung kompletter Molkereien!

Glänzende Ergebnisse! **Glänzende Zeugnisse!**

Flensburger Eisenwerk Akt.-Ges., Flensburg.

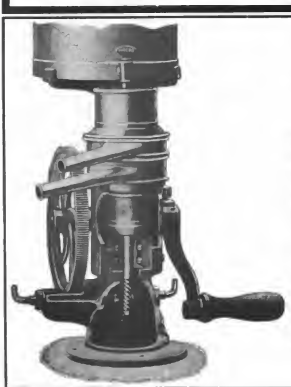
Milch-Technik.
Milch-Hygiene.

Paul Wieske

Berlin N. 24.
Oranienburgerstr. 45.

Auskunft in allen Molkereisachen, bei Neuanlagen, Maschinenanschaffungen, Kühlanlagen u. s. w. Technische u. wissenschaftliche Gutachten. Auskunft in Patentangelegenheiten. Ausarbeitung, Anmeldung und Verwertung von deutschen u. ausländischen Patenten. Molkerei-Laboratorium. Untersuchung von Milch, Rahm, Butter, Margarine u. s. w.
Schnellste Erledigung aller Eingänge.

Verkauf nur **echter Gerber-Apparate** zu Original-Preisen.



Die neuesten und weitaus besten aller Separatoren sind die

Hansa-Separatoren

für Hand-, Turbinen- und Kraftbetrieb, von **35 - 2300 Liter** stündl. Leistung, welche folgende Vorteile bieten:

1. Schärfste Entrahmung.
2. Grösste Einfachheit der Konstruktion; nur ein einziges Lager.
3. Zapfenspitzenlager nicht vorhanden.
4. Die Antriebsschraube kann, falls nötig, leicht ersetzt werden.
5. Geringe Abnutzung, daher Reparaturen ausgeschlossen.
6. Billigste Preise.

Hansa-Separator-Werk

Berlin NW. 108. **G. m. b. H.** **Wald-Str. 23/24.**

Man verlange Drucksachen. Vertreter gesucht.

Digitized by Google

Tubular ist Trumpf!

Freiwillige Zeugnisse über TUBULAR

Landwirtschaftliche Lehranstalt und Molkereischule zu Braunschweig:

Tubular-Separator No. 25 mit Dampf-Turbinenantrieb betreffend.

... Die angegebene **Stundenleistung von 1500 Liter** wird völlig erreicht und **ist die Schärfe der Entrahmung eine so bedeutende**, wie sie wohl kaum von einem anderen System erreicht wird. Wir haben die Magermilch periodenweise untersucht und dabei einen Fettgehalt von **nie über 0,02 %**, **oft aber nicht über 0,01 %** gefunden.

Milchwirtschaftliche Versuchsstation, Darmstadt:

Resultat eines zweistündigen Dauer-Versuchs mit Tubular-Separator No. 25 unter Leitung von Herrn Dr. Krüger-Dermstadt

0,08 % Fett in der Magermilch.

Herr Dr. Krüger hebt im Schlusswort seines Berichtes über die Maschine folgende Punkte hervor:

Geringer Kraftverbrauch,
Leichte Aufstellung,
Einfache Handhabung,
Trommelstörungen ausgeschlossen,
Geringe Materialbeanspruchung.

Tausende Zeugnisse über TUBULAR zur Verfügung

Es gibt nur einen modernen Separator, das ist „TUBULAR" mit hängender, zylinderförmiger Trommel

Wir warnen jeden Reflektanten, sich einen unmodernen Separator veralteten Systems anzuschaffen, er ist **teuer in der Reparatur, teuer in Kraft- und Oelverbrauch, gefährlich im Betrieb.**

Amerikan. Tubular-Separatoren-Werke G. m. b. H.
Harburg-Hamburg

Generalvertreter für Deutschland und Oesterreich-Ungarn:

RICHTER & ROBERT, HAMBURG

Filialen: **LEOP. ROBERT & CO.**, Frankfurt a. M., Breslau, Halle a. S.

„Fix"
Automatisch. Magermilchverteiler in Form einer Waage.

Lieferung auf Probe. Preis Mark 225.—

Flensburger Maschinenfabrik
Inhaber: Jürgen Jacobsen.
Flensburg.

Hartung Polygon **Hohl**

Spar-Roststäbe
D. R. P. 80489
aus Special-Stahl.
Sparen fast unbegrenzte Feuerung.
Verbrennen die Asche nicht.
Verbrennen nicht.
Greifen die Stäbe nicht an, Material.
Backen selbst gerösteter Getreidekaffee-Ersatz nicht zusammen.
Lieferung nach Kenntnahme der Maasse oder eines Rostes.
Feinste Referenzen zu Diensten.
Berliner
Gusstahlfabrik und Eisengiesserei
Hartung Aktiengesellschaft,
Berlin NO., Prenzlauer Allee 41.

Ungeschoren lassen
soll man nicht Pferd, Rind, Schaf und Hund. Es giebt **keine** besseren Scheren als die
Hauptner-Scheren. 6
Grosse silberne Denkmünze der D. L. G.
Einfachstes Modell mit Tiefstand und 1 Scherkamm 75.— M. Man achte auf die Schutzmarke „Hauptner-Schere." — Kataloge kostenfrei.
Weltausstellung Paris 1900: Grand Prix und Goldene Medaille.

H. Hauptner, Berlin NW., Luisenstr. 53.

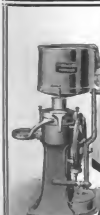
Dr. Blumenthal's reines Naturlab,
Butter- und Käsefarbe,
offeriren **Chemische Werke** vorm. Dr. Heinrich Byk, Berlin NW.

Bücher und Formulare für Molkerei-Buchführung,
in Bezug auf praktische Brauchbarkeit das Vollkommenste, was es in dieser Hinsicht giebt, empfiehlt
C. Blank, Berlin-Gr. Lichterfelde W. 33.
Reichhaltige Auswahl! Passend für jeden Betrieb!
Preislisten und Mustermappen portofrei!

Hildebrands Patent
Milchvorwärmer und -Erhitzer
ist der denkbar einfachste, leistungsfähigste und billigste Apparat für Erwärmung, resp. Erhitzung der Milch.

Stundenleistung	No. 0	I.	II.
als Vorwärmer	200—350 l	600 l	1200 l
als Erhitzer	150 l	300 l	600 l

Drucksachen gratis u. franko. Apparate-Bauanst.
Ingenieur Otto Hildebrand, Dresden-A.



Größere Landwirte
„Lanz"-Separator
mit Aufbautrieb.
Leichte und sehr leistungsfähige Typen 250, 350 und 450 Liter stündlich.
Regelmäßig Aufstellung, Regelmäßig Arbeiten, nicht regelmäßig, wie bei Zäpfer vorhanden. **Regelmäßig Einfachheit** bei Milch und gleich Gesamt-Schleuder Reinigung, keine Kraft und heute mehr eine größere Separatorlage bieten. Schreiben durch
HEINRICH LANZ in MANNHEIM
oder bei den Betrieben und Ausstellungen.

Die beste Milchtransportkanne

Die beste Milchtransportkanne

Internationale Metallwerke Josef Fliegel,
Mallmitz i. Schles.

Digitized by Google

Bergedorfer Eisenwerk, W. Bergner, **Bergedorf.**

Grösste Specialfabrik für Molkereimaschinen und Anlagen.

„ASTRA"

heissen unsere neuen **Bergedorfer Separatoren verbesserten Systems Alfa** zum Unterschiede von den bisher von uns vertriebenen Alfa-Laval-Separatoren.

Deutsche Erfindung. Deutsches Fabrikat.

Nach Urteilen bewährter Fachleute **unübertroffen** in Leistungsfähigkeit und Entrahmungsschärfe.

Volle Garantie!

Kohlen sind teuer!

Jeder Molkerei, die Kohlen sparen will und somit die Betriebskosten verringern, ist in

Ahlborn's

Kesselspeise- und Spülwasser-Vorwärmer

ein Apparat geboten, wie solcher von gleicher Wirkung bisher nicht existierte.

Zahlreiche Referenzen liegen vor! Billigste Anschaffungskosten!

Man verlange ausführliche Offerte.

Eduard Ahlborn, Hildesheim und Danzig.

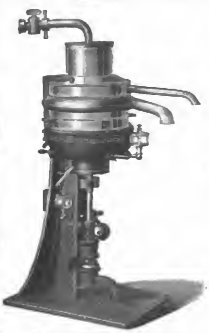
Franz Maager, Molkerei-Maschinen-Fabrik, **Breslau.**

Lieferung sämtlicher

Molkerei-Maschinen, -Geräte und Bedarfs-Artikel.

Carlshütte Rendsburg **Balance** Vorteilhafter **Umbau** aller veralteten Kraftcentrifugen.

Weltausstellung St. Louis 1904: Einziger Grand Prix für Separatoren.



Alfa-Laval-Separatoren

sind unübertroffen und ihre überlegenen Vorzüge können ohne Verletzung der Alfa-Patente auch nicht erreicht werden in

1. Schärfe der Entrahmung.
2. Grösse der Stundenleistung.
3. leichtem Austauschen der Ersatzteile.
4. geringem Anlagekapital,
5. ruhigem Gang.
6. leichtem Betrieb.
7. Sicherheit im Betrieb.
8. Möglichkeit der Rahmkonzentration,
9. geringster Abnutzung.

Ueber eine halbe Million im Betrieb. — Ende 1904: 650 Erste Auszeichnungen.

Alfa-Original-Teile. ⇔ Trommeltausch. ⇔ Alfa-Original-Oel.

Alle Alfa-Reparaturen.

Verlangen Sie ausführliche Drucksachen von uns oder unseren Vertretern.

Alfa-Laval-Separator G. m. b. H.,

Berlin 54 a.

Einzige Deutsche Alfa-Fabrik.

Verantwortlicher Redakteur: H. Lasiff in Berlin. — Druck u. Kommissionsverlag von J. Harrwitz Nachf. G. m. b. H., Berlin SW., Friedrichstr. 16

Digitized by Google

Molkerei-Zeitung

Geschäftsstelle: Berlin SW., Großbeeren-Straße Nr. 40.

Berlin.

Telephon: Amt VIa., 11 859. Telegrammadresse: Molkereizeitung Berlin.

Wochenschrift für Gewinnung, Verarbeitung und Verwertung der Milch.

Bestellungen auf hiesigen Gemeinden erscheinende Molkerei-Zeitung Berlin werden von allen Postanstalten zum Preise von 1 Mk. 80 Pf. vierteljährlich angenommen. Bei Streifbandsendung oder durch den Buchhandel vierteljährlich 2 Mk. Einzel-Nummern gegen 10 Pfennig in Briefmarken.

Anzeigenblatt des Westpreussischen Butterverkaufsverbandes.

Unter Mitwirkung von Prof. Dr. Adametz in Wien, Dr. Gerber in Zürich, Dr. Kollwitz in Berlin und Dr. Siats in Hildesheim, herausgegeben von H. Laessig, Berlin SW., Großbeerenstraße 40.

Anzeigen werden für die 5,4 cm breite Spaltzeile mit 30 Pf. (Stellungs-Gesuche frei) berechnet und von unserer Geschäftsstelle, Berlin SW., Großbeerenstraße 40 sowie von allen Anzeigen-Geschäften entgegengenommen.

Die Gebühr für Beilagen im Gewicht bis 5 gr beträgt für 1000 Stück 10 Mk.

Nr. 8. Berlin, 25. Februar 1905. 15. Jahrg.

Inhalt:

Wodurch läßt sich eine bessere Verwertung der Milch in den Genossenschafts- und Sammel-Molkereien erzielen? Von Direktor Dr. Hittcher, Kleinhof-Tapiau.

Mitglieder-Versammlung des Deutschen milchwirtschaftlichen Vereins. (Schluß.)

Tagesgeschichtliche Rundschau. Deutschland. Reichsgesetzliche Regelung des Verkehrs mit Milch. — Ueber die Maßnahmen zur Bekämpfung der Tuberkulose unter den Rindern. — Die Berliner Milchcentrale. — Hebung des Milchverbrauchs in Hamburg. — Bezirks-Butterprüfungen der rheinischen Landwirtschaftskammer. — Schweiz. Milchwirtschaftlicher Hochschul-Unterricht. — Ueber die Berichmelzung der Milchsiedlungs-Gesellschaft in Thum und Nestlé, Vevey. — Dänemark. Der Milchverbrauch Kopenhagens. — Schweden. Neue Dampferverbindung mit England. — Melk-Unterricht. — Rußland. Ueber den westsibirischen Milchwirtschaftsbetrieb.

Vereinswesen. Westpreußischer Butterverkaufsverband.

Handel und Verkehr. Die Butterreinfuhr Englands i. J. 1904. — Wochenbericht von Buttermarkt.

Marktberichte.

Literarisch.

Nachdruck ist nur mit genauer Quellenangabe gestattet.

Wodurch läßt sich eine bessere Verwertung der Milch in den Genossenschafts- und Sammel-Molkereien erzielen?

Vortrag von Dr. Hittcher-Kleinhof-Tapiau, gehalten am 21. Dezember 1904 gelegentlich der XIX. Jahresversammlung des Ostpreußischen landwirtschaftl. Centralvereins, Sektion für Milchwirtschaft.

Die Verwertung der Milch in den Molkereien ist von vier Faktoren abhängig, nämlich von der Ausbeute an Erzeugnissen, von deren Preisen, von der Verwertung der Nebenprodukte und von der Höhe der Unkosten. Was nun den ersten Punkt anbetrifft, so wird man eine höhere Ausbeute und damit eine bessere Verwertung zunächst dadurch erzielen können, daß man eine gehaltreichere Milch produziert. Dieses läßt sich vor allem erreichen durch sorgfältige Auswahl der Kühe, durch Ausmerzen derjenigen, welche eine gehaltarme Milch geben und durch Beschaffung solcher Tiere, die nachweislich neben befriedigenden Milchmengen auch eine fettreiche Milch liefern. Da man von einem Bullen leicht zehnmal so viel Nachkommen erhält als von einer Kuh, wird man vor allem darauf ausgehen müssen, nur solche Bullen sich zu halten, welche nicht allein gute Formen aufweisen, gesund und kräftig sind, sondern welche von butterreichen Kühen abstammen. Eine gehaltreichere Milch wird weiter durch sorgfältigeres Melken gewonnen. In dieser Beziehung dürften noch in vielen Wirtschaften Verbesserungen möglich sein. Wie außerordentlich wichtig ein reines Ausmelken der Kühe ist, habe ich Ihnen im Vorjahre an dieser Stelle bewiesen, als ich die Ehre hatte, Ihnen über Versuche zu berichten, die von mir mit einer Melkmaschine für Handbetrieb angestellt worden waren. Da diese Maschine die Kühe nicht rein auszumelken vermochte, so mußte jede Kuh noch mit der Hand nachgemolken werden. Diese mit der Hand nachgemolkene Milch war stets außerordentlich fettreich, es wurden darin bis 10,90 Proz. Fett angetroffen. An anderer Stelle hat man in der letzten Milch sogar bis 18 Proz. Fett vorgefunden. Auf Grund des Beobachtungsmaterials, das teils in Kleinhof-Tapiau, teils an anderen Orten gesammelt worden ist, glaube ich den Fettgehalt der letzten Milchstrahlen, welche bei dem Nachmelken aus jedem Strich entfernt werden, im Mittel auf etwa 10 Proz. veranschlagen zu können, wogegen die bei Beginn des Melkens erhaltenen ersten Milchstrahlen etwa nur 1 Proz. Fett enthalten. Nehmen wir nun den Fall an, es würden die Kühe nicht rein ausgemolken, es blieben bei jedem Melken ein Viertel Liter Milch oder also in jedem Strich 62,5 kbcm Milch zurück, so würde dies, wenn die Kuh z. B. im Jahr an 300 Tagen zweimal gemolken wird, $600 \times 0{,}25 = 150$ Liter Milch mit 10 Proz. ausmachen, was einer Milchmenge von 450 Liter mit 3,33 Proz. Fett annähernd gleichkommt. Sie sehen also an diesem Beispiel, wie außerordentlich wichtig ein reines Ausmelken der Kühe ist. — Durch die Art der Futtermittel wird der Fettgehalt der Milch nur in sehr beschränktem Maße bedingt. Von dem Futter ist die Milchmenge abhängig, es übt einen hervorragenden Einfluß aus auf den Geschmack der Milch und ihrer Produkte, es bedingt außerordentlich die Konsistenz der Butter sowie ihre Farbe, dagegen muß ich auf Grund der zahlreichen Beobachtungen, die in Kleinhof-Tapiau und an anderen Orten gemacht sind, feststellen, daß der Einfluß sowohl verschiedener Futtermittel als auch der verschiedenen Mengen von Kraftfuttermitteln auf den Fettgehalt der Milch nur ein sehr bescheidener ist. Ich möchte also diesen Weg, den Kühen solche Futterstoffe zu geben, die angeblich die Milch fetter machen sollen, Ihnen erst in allerletzter Linie empfehlen. Sachgemäße Zucht nach Leistung und sorgfältiges Melken sind die Mittel, die weitaus sicherer sind, um die Erträge aus der Viehhaltung zu erhöhen.

Weiter ist die Ausbeute, wenn wir zunächst an Butter, an das wichtigste Molkereiprodukt, denken wollen, abhängig von dem Fettgehalt der Magermilch und der Buttermilch, sowie von dem Fettgehalt der Butter selbst. Es würde zu weit führen, diese Punkte eingehend zu erörtern, ich möchte Sie daher nur darauf hinweisen, durch möglichst häufige Untersuchung von Magermilch und Buttermilch festzustellen, ob deren Fettgehalt die zulässigen Grenzen nicht überschreitet. — Endlich ist die Ausbeute an Butter auch noch von der prozentischen Rahmmenge abhängig, die man so bekanntlich bei dem Centrifugenbetriebe beliebig regeln kann. Bei gleichem Fettgehalte von Milch, Magermilch, Buttermilch und Butter erhält man etwas weniger Butter, wenn man mehr Rahm, und etwas mehr Butter, wenn man weniger Rahm der Milch entnimmt. Es kommt dies daher, weil von den beiden Nebenprodukten Magermilch und Buttermilch das letztere stets zwei- bis dreimal so fettreich ist als das erstere. Regelt man also das Verhältnis zwischen Rahm und Magermilch derartig, daß man wenig Rahm entnimmt, so ergibt sich das weiteren eine geringere Menge des fettreicheren Nebenproduktes, der Buttermilch, und umgekehrt eine größere Menge des fettärmeren Nebenerzeugnisses, der Magermilch. An einem Beispiel will ich Ihnen zeigen, wieviel Butter man unter bestimmten Voraussetzungen mehr gewinnen oder verlieren kann, je nachdem man mehr oder weniger Rahm der Milch entnimmt. Angenommen die beiden Molkereien A. und B. hätten im Mittel eine gleich große Milchmenge von 3000 kg täglich zu verarbeiten, außerdem soll der Fettgehalt von Milch, Magermilch, Buttermilch und Butter in beiden Molkereien genau gleich groß sein. Der einzige Unterschied zwischen diesen beiden Betrieben bestände einzig allein darin, daß man in der Molkerei A. der

Digitized by Google

Milch 12 Proz., in der Molkerei B. dagegen 18 Proz. Rahm entnimmt. Es ist klar, daß unter diesen Voraussetzungen die Molkerei A. 180 kg mehr von dem fettärmeren Nebenprodukt, der Magermilch, und 180 kg weniger von dem fettreicheren Nebenprodukt, der Buttermilch, gewinnt als die Molkerei B. Es wandert eine gleich große Flüssigkeitsmenge von 180 kg in der Molkerei A. in die Magermilch, und in der Molkerei B. in die Buttermilch. Nehmen wir nun weiter an, daß der Fettgehalt der Magermilch 0,15 Proz. und derjenige der reinen, unverwässerten Buttermilch 0,55 Proz. betrage, so enthalten 180 kg Magermilch mithin nur 0,27 kg Fett, wogegen die gleich große Buttermilchmenge 0,99 kg Fett aufweist. Die Differenz von 0,72 kg Butterfett wird also in der Molkerei A. gewonnen, während sie in der Molkere B. in den Rückständen verbleibt. Da wir in den Molkereien nicht Butterfett herstellen und verkaufen, sondern vielmehr Butter, ein Erzeugnis, das neben Fett auch noch andere Bestandteile, wie Wasser, Käsestoff 2c. enthält, so müssen wir, um uns ein klares Bild zu verschaffen, diese Butterfettmenge von 0,72 kg in die entsprechende Buttermenge umwandeln, wobei sich naturgemäß eine größere Zahl ergeben muß. Unter der Annahme eines Fettgehaltes der fertigen Butter von 83,33 Proz. gestaltet sich diese Umrechnung ganz besonders einfach, da wir alsdann die Butterfettmenge von 0,72 kg nur mit der Zahl 1,2 multiplizieren brauchen. Es ergibt sich alsdann eine Buttermenge von 0,864 kg = 1,728 Pfund. Bei einem Butterpreise von 1,15 M. für 1 Pfund würde alsdann die Molkerei A., welche 12 Proz. Rahm entnimmt, täglich für 2,00 M. Butter mehr gewinnen, als die Molkerei B., die aus der Milch 18 Proz. Rahm herausmacht, obwohl, wie oben erwähnt, in allen übrigen Punkten beide Betriebe übereinstimmen. Diese Geldsumme, die in der einen Molkerei gewonnen, in der anderen verloren wird, ist ungefähr so groß, um damit einen Gehilfen zu bezahlen.

Nicht unerwähnt will ich lassen, daß man zur Erzielung einer möglichst hohen Ausbeute auch darauf Bedacht nehmen muß, die Verluste im Betriebe nach Möglichkeit einzuschränken. Auch in dieser Beziehung dürften noch in vielen Molkereien Verbesserungen anzubringen sein. So empfehle ich Ihnen sehr die Aufstellung eines Milchkannen-Ablaufgestelles, um die bei den raschen Ausgießen der Kannen in diesen noch zurückbleibende Milch zu gewinnen. Solch ein Gestell macht jeder Tischler, die dazu gehörige Rinne jeder Klempner, die Mehrarbeit im Betriebe ist nahezu gleich Null, da jede Kanne anstatt auf die Erde auf das Gestell gesetzt wird, und der Gewinn an Milch, die sonst in das Spülwasser wandert und überdies dessen viel häufigere Erneuerung erfordert, doch nicht zu unbedeutend. Eine Einschränkung der Verluste wird ja um so eher möglich sein, je mehr man das Tragen von Milch, Rahm 2c. durch das Personal vermeidet und Einrichtungen schafft, die die Milch und die flüssigen Milchprodukte automatisch dorthin befördern, wohin sie gehören. (Fortsetzung folgt.)

Mitglieder-Versammlung des Deutschen milchwirtschaftlichen Vereins.

(Schluß.)

Benno Martiny, Berlin berichtet über die Bildung einer deutschen Gruppe des in Brüssel gegründeten milchwirtschaftlichen Welt-Verbandes.

Schon vor 30 Jahren bei der Gründung des Deutschen milchwirtschaftlichen Vereins sei an den Zusammenschluß nicht nur der deutschen, sondern auch der ausländischen Milchwirte gedacht worden. Damals sei dieser Sprung aus dem Nichts zu weit, die Folge nicht zu ermessen gewesen, und es sei deshalb bei der Gründung einzelner Staaten-Vereine geblieben. Jetzt nach einem Menschenalter zeige sich überall, daß den gemeinsamen Aufgaben gegenüber, für die der einzelne völkische Verein für sich allein zu schwach sei, nicht an den Grenzen Halt gemacht werden könne. Der von Brüssel ergangene Aufruf zum Zusammenwirken der Fachleute aller Länder in einem milchwirtschaftlichen Welt-Verband sei deshalb mit freudiger Zustimmung aufzufassen.

Der Redner verliest die Satzungen eines solchen Verbandes, die er schon früher in diesem Blatte bekannt gegeben hat. Da in dem milchwirtschaftlichen Verein die treibenden Fachkräfte unseres Vaterlandes vereinigt sind und in ihm der Mittelpunkt gegeben sei, sich einflußreich an den Aufgaben des milchwirtschaftlichen Welt-Verbandes zu beteiligen, wäre von vornherein die deutsche Gruppe des Welt-Verbandes als besondere Abteilung des milchwirtschaftlichen Vereins ins Auge gefaßt worden. Auf seine Anregung sei im Oktober in einer Vorstandssitzung des Vereins beschlossen worden, der heutigen Versammlung einen solchen Vorschlag zu machen. Es sei für diese deutsche Gruppe ein Geschäftsausschuß von höchstens 25 Mitgliedern in Aussicht genommen.

Man werde nicht von vornherein überwältigende Erfolge von der Tätigkeit des Weltverbandes erwarten können, seine Aufgaben seien vielmehr derart, daß sie nur ganz allmählich verwirklicht werden könnten. Dies dürfe aber nicht hindern, uns von vornherein die gebührende Stellung in einem solchen Verbande zu wahren und unsere Kräfte für die gemeinsamen Aufgaben zur Verfügung zu stellen.

In allen milchwirtschaftlichen Ländern hätten sich staatliche Gruppen gebildet, Deutschland dürfe da nicht zurückbleiben.

Konsul Mahlstedt, Oldenburg, begrüßt den Antrag als sehr sympathisch. Die Bildung eines besonderen Ausschusses sei aber überflüssig, weil der Vorstand des milchwirtschaftlichen Vereins den Verein im Weltverbande vertreten könne.

Oekonomierat Pleyn, Berlin macht demgegenüber darauf aufmerksam, daß es wünschenswert sei, auch andere Kräfte, als die im milchwirtschaftlichen Verein organisierten, für die Ziele des Weltverbandes nutzbar zu machen.

Die Versammlung faßt den Beschluß, den Vorstand zu ermächtigen, die Organisation der deutschen Gruppe nach eigenem Ermessen in die Wege zu leiten.

Ueber die Verwertung der Magermilch in den Molkereien sprach Dr. Knoch-Stuttgart und zwar beschränkte er seine Ausführungen auf die Herstellung von Milcheiweiß und die Eintrocknung von Milch.

Zunächst gab er eine kurze Kritik der im Handel befindlichen Milcheiweiß-Präparate, Plasmon, Eukasin, Sanatogen u. dgl., welche wegen ihres hohen Preises nur als medizinische Präparate beschränkte Anwendung finden könnten, und deshalb für den allgemeinen Molkereibetrieb nur geringes Interesse hätten.

Beschränkte Anwendung hätten bisher auch die heutigen Milchpulver gefunden, welche ebenso wie die Milcheiweißpräparate das Kasein nicht in genuiner, d. h. nach ihm in unverändert quellbarer Form, wie natürliche Milch enthielten und aus diesem Grunde auf Anwendung als Ersatz für frische Milch im Haushalt, für Küchenzwecke nicht zu rechnen hätten. Solche Aussicht hätten nur Milchpräparate, die mit kaltem oder warmem Wasser angerührt, die ursprünglichen Eigenschaften des Kaseins, nämlich die natürliche Quellbarkeit zeigten; ihm sei es gelungen, solche Milchpräparate, sowohl Milcheiweiß als eingetrocknete Milch mit genuinen Eigenschaften der Eiweißstoffe herzustellen. Nähere Angaben zu machen, sei er vorläufig nicht im stande, weil die Patentfrage noch nicht erledigt wäre und weil andererseits durch eine Gesellschaft, welche das Verfahren ankaufen wolle, ihm Schweigen auferlegt sei. Er hege aber die Hoffnung, daß schon in kurzer Zeit im Interesse einer besseren Verwertung der Magermilch durch die Molkereien sein Verfahren umfangreiche Anwendung finden werde. Ueber die Verwertung der Magermilch bei seinem Verfahren lasse sich eine Kalkulation noch nicht aufstellen, weil die Gesellschaft, welche die Ausübung seines Verfahrens übernähme, den Vertrieb als Monopol sich vorbehalten müsse, es würde aber sein eifrigstes Bestreben bleiben, den Milchwirten zu hohen Milchpreisen zu verhelfen.

Ingenieur Bernstein begrüßt diese Aussicht dankbar, hält es aber nach den Erfahrungen mit seinem eigenen, aus Magermilch hergestellten Ei-Ersatzmittel Lakto-Eipulver nicht für sehr wahrscheinlich, daß die nach dem Geheimverfahren des Vorredners hergestellten Milchpräparate so große Hoffnungen erfüllen würden. Das Hühnerei habe ganz andere, für Backzwecke unentbehrliche Eigenschaften, als das Milcheiweiß; dieses gerinne im Gegensatz zum Hühnereiweiß bei höherer Temperatur nicht, sei also auch nicht wie jenes geeignet, damit bereitete Backwaren locker zu machen und hoch zu halten; der Mangel dieser für die Bäckerei unentbehrlichen Eigenschaften mache es also zu einem vollkommenen Ersatz des Hühnereies unmöglich, wobei es ganz gleichgültig sei, ob es in genuiner oder anderer Form aus der Milch gewonnen sei.

Prof. Dr. Bietz, Hameln: So interessant die Andeutungen des neuen Verfahrens von Dr. Knoch seien, so zweifelhaft bleibe es, ob mit dessen Hilfe eine bessere Verwertung der Nebenprodukte zu erreichen sei. Nahrungsmittel würden nicht nach ihrem Nährwert, sondern nach ihrem Wohlgeschmack geschätzt.

Da nun Magermilch, auch solche feinkester und bester Beschaffenheit, wegen ihres geringen Wohlgeschmacks vom Volke als Nahrungsmittel abgelehnt würde, sei es wenig wahrscheinlich, daß daraus hergestellte Trocken-Produkte bessere Aufnahme finden würden. Dem Versprechen des Dr. Knoch, daß mit Hilfe seines Verfahrens in Bälde ein Magermilchstrom aus dem Ueberfluß unserer Molkereien werde abgeleitet werden, stehe er deshalb sehr zweifelnd gegenüber und warne die Molkereien, daraufhin teure Dakumm-Apparate aufzustellen. Das beste Verfahren sei und bleibe einstweilen die Verwertung der Magermilch als Futtermittel für Kälber und Schweine.

Molkerei-Konsulent Dr. Herz, München: Die Versprechungen auf bessere Verwertung der Magermilch durch Nährpräparate, wie Plasmon, Milchpulver u. s. w., oder technische Produkte, wie Galalith,

Digitized by Google

hätten sich nicht bewahrheitet. Gegen den Verbrauch von Magermilch bestehe nun einmal wegen ihres süßlichen Geschmacks ein Widerwille, über den man nicht hinwegkomme. In geeigneterer Form könne Magermilch durch Ansäuren mit Reinkulturen gebracht werden; derart gesäuerte Magermilch sei von Allers her ein beliebtes Nahrungsmittel bei der ländlichen Bevölkerung. Dem gesteigerten Verbrauch der Magermilch in städtischen Haushaltungen sei auch das Vorurteil hinderlich, daß sich an den Namen Magermilch hänge. Mit diesem Wort verbinde sich bei dem Käufer der Begriff besonderer Armseligkeit, und es gelte mancher Hausfrau als ehrenhafte, eine solche Speise auf die Tafel zu bringen. Es sei daselbe Vorurteil, wie es etwa gegen die Verwendung des Pferdefleisches bestehe. Ein klangvoller Name, wie etwa Margarine für nachgemachte Butter, würde dieses Vorurteil vielleicht beseitigen können. Einstweilen wäre die Ueberführung von Magermilch in die Form von Schweinefleisch noch das Zweckdienlichste.

Professor Dr. Klein, Proskau. Der allgemein nutzbringenden Verfütterung der Magermilch an Schweine ständen erhebliche Schwierigkeiten gegenüber, da der Preis der Nährstoffeinheit in vegetabilischen Futtermitteln doch wesentlich geringer sei, als in Magermilch. Diese könne vorteilhaft nur dann an Schweine verfüttert werden, wenn nicht mehr als 3 bis 4 Liter Magermilch auf den Kopf verabreicht würden, was in Großbetrieben mit sehr erheblichen Schwierigkeiten verknüpft sei. Auch die Kälbermast mit Magermilch sei sehr heikel. Nicht immer ständen Kälber in gewünschter Anzahl zur Verfügung und nicht überall und nicht zu allen Jahreszeiten sei der Absatz der Mastkälber gesichert. Wenn die Erfahrung, daß bei Schweinemast die Magermilch an manchen Stellen kaum zu 1 Pfennig für das Liter verwertet würde, auch nur durch Eiweißverschwendung zu erklären sei, so sollte man die unmittelbare Verwendung der Magermilch als menschliche Nahrung doch begünstigen, wo es irgend möglich sei.

Oekonomierat Plehn, Berlin: Die Schwierigkeiten der Magermilchverwertung seien besonders in städtischen Molkereien groß und diese würden jedes Verfahren, das ihnen eine Entlastung in dieser Beziehung verspräche, mit Freuden begrüßen. Die Technik sollte deshalb in dem Streben, Nährpräparate aus Magermilch zu schaffen, nicht erlahmen.

Ingenieur Helm, Berlin, welcher Kostproben von Magermilch ausgestellt hat, die durch Ausfrierenlassen auf $^2/_3$ bis $^1/_3$ ihres Volumens eingeengt sind, erklärt dies Verfahren näher. Bei wiederholtem Ueberleiten der einzungenden Magermilch über einen mit Salzeismischung beschickten Kühler, unter Entfernung des an den Bandungen ausfrierenden Wassers, sei es auf die einfachste Weise möglich, die Magermilch im gewöhnlichen Molkereibetriebe einzudicken und sie dadurch nicht nur wohlschmeckender, sondern auch für die verschiedensten Verwendungsarten zweckdienlicher zu machen.

Oekonomierat Plehn, Berlin berichtet über die Bestrebungen zur Hebung des unmittelbaren Milchverzehrs. Die mit Bezug hierauf vom Verein im vergangenen Jahre eingeleitete Agitation habe zunächst im Rheinland den Erfolg gehabt, daß sich dort eine gemeinnützige Gesellschaft gebildet habe, zu dem Zweck Milchkanhäuschen in verkehrsreichen Straßen der Industrie-Städte zu errichten. Diese Milchschankhäuschen würden unter Bedingungen verpachtet, die Sicherheit für den Ausschank durchaus einwandfreier Milch, je nach Wunsch kalt oder warm, bieten. Die Anfänge in Köln, Düsseldorf, Essen und anderen rheinischen Städten ließen einen gesunden Fortgang erwarten. Im Vorjahre sei die Bewegung nach Danzig und Königsberg getragen, in jüngster Zeit habe der Verein in Breslau eine Versammlung unter dem Motto: „Mehr und bessere Milch“ mit dem Erfolg abgehalten, daß sich dort nach dem Muster der gemeinnützigen Gesellschaft für Rheinland eine solche für Schlesien gebildet habe. Die Agitation für die Hebung des Milchverzehrs erfordere erhebliche Mittel; es seien jetzt vom Reichsamt des Innern Mittel für diesen Zweck in Aussicht gestellt und daher zu erwarten, daß dieser Bewegung immer mehr Boden gewonnen werden könne. Die städtischen Verwaltungen erwiesen sich dieser Bewegung, die auch den Bestrebungen gegen den Alkohol-Mißbrauch entgegenkomme, durchaus freundlich. Es werde durch die Hebung des Milchverzehrs nicht nur das allgemeine volkswirtschaftliche, sondern auch das besondere landwirtschaftliche Interesse gefördert, da jedes Liter Milch, das dem unmittelbaren Verbrauch zugeführt werden könne, 4 bis 8 Pfg. höher verwertet werde, als es bei der Butterbereitung möglich sei. Die Bewegung gereiche allen zum Vorteile, keinem zum Nachteil, und jeder möge deshalb in seinem Kreise sie zu fördern suchen.

Der Vertreter der Molkerei Liegnitz berichtet über die erfolgreiche Einrichtung eines Milchrestaurants in den städtischen Parkanlagen der Stadt Liegnitz seitens der dortigen Molkerei-Genossenschaft. Trotz der erheblichen Anlagekosten bezahle sich die Anlage sehr gut. Der Erfolg ermutige durchaus, nach diesem Vorbilde auch in auch in anderen Städten vorzugehen.

Oekonomierat Plehn, Berlin macht an Milchsiter-Rückständen, von je 35 Liter städtischer Marktmilch stammend, die auf den Batteileinlagen der bekannten Fliegelschen Milchsiter vorgezeigt werden, darauf aufmerksam, daß die Milchversorgung der Städte in Bezug auf reinliche Milchgewinnung noch sehr viel zu wünschen übrig lasse und daß eine Besserung in dieser Hinsicht unzweifelhaft einer Steigerung des Milchverbrauchs förderlich sein werde.

Der Sitzung schloß sich ein gemeinsames Mahl in den Räumen des Kinds der Landwirte an.

Tagesgeschichtliche Rundschau.

Deutschland.

Reichsgesetzliche Regelung des Verkehrs mit Milch hat der Verband der Milchhändlervereine Deutschlands beim Reichstage erbeten. Die Petitionskommission des Reichstags hat am 21. d. beschlossen, diese Petition der Regierung als Material zu überweisen.

Ueber die Maßnahmen zur Bekämpfung der Tuberkulose unter den Rindern entnehmen wir dem Geschäftsbericht des Deutschen milchwirtschaftlichen Vereins, erstattet von seinem Geschäftsführer, Oekonomierat Boysen, Hamburg, folgende Angaben:

„Die allgemeine Ausstellung für hygienische Milchversorgung war in einem Teile ihrer Aufgaben und Ziele gewissermaßen eine weitere Etappe der Arbeiten unseres Vereins, die lange Jahre zurück zu verfolgen sind, die mit Nachdruck einsetzen im Jahre 1900 und die gipfelten in den zur Bekämpfung der Euterstuberkulose hingelenden Bestrebungen. Meine Herren, ich glaube, unser Verein wird mit den Erfolgen jener Arbeit sehr wohl zufrieden sein können; die damals dem Herrn Reichskanzler und dem Königlich Preußischen Herrn Landwirtschaftsminister eingereichte Denkschrift bildete die Unterlage für eine Verhandlung in der technischen Deputation für das Veterinärwesen, die zu festen Beschlüssen führte, namentlich hinsichtlich einer Beschränkung in dem Kampf gegen die Tuberkulose bei den Rindern auf die Bekämpfung der Euterstuberkulose ꝛc. Das seitdem zur Anwendung gekommene Verfahren, welches sich mit den unserseits gemachten Vorschlägen deckt, findet neuerdings immer weitere Verbreitung und wird kurz als das Ostertag'sche bezeichnet, weil Herr Professor Dr. Ostertag es war, der im Jahre 1900 die leitenden Ideen zuerst praktisch zur Ausführung brachte, und zwar in Ostpreußen.

Jetzt gewahren wir das gleiche Vorgehen in einigen anderen Landesteilen, Pommern ꝛc., neuerdings auch in Schleswig-Holstein, woselbst die Landwirtschaftskammer gemeinsam mit den Tierärzten das Verfahren der Bekämpfung ins Werk zu setzen sucht. Unseren Verein darf es mit größter Genugtuung erfüllen, daß die Verhandlungen, die uns vor fünf Jahren an dieser Stelle beschäftigten, von solchen Erfolgen begleitet gewesen sind, insofern wenigstens, als der Kampf gegen die gefährlichste Form der Tuberkulose mit Nachdruck in Angriff genommen ist, unbeschadet um den Stand der Frage der Uebertragbarkeit der Rindertuberkulose auf den Menschen. Die jetzt in Angriff genommene Art der Bekämpfung würde schon in dem landwirtschaftlichen Interesse allein seine volle Berechtigung finden.“

Die Berliner Milchcentrale war wegen unlauteren Wettbewerbs durch Urteil der Kammer für Handelssachen des Landgerichts I in Berlin verurteilt worden, weil sie zu Beginn des Milchkrieges in Inseraten und Zirkularen die Behauptung aufgestellt hatte, der Berliner Milchhandel verkaufe Halbmilch zu Vollmilchpreisen. Ein auf amtliche Feststellungen und die Jahresberichte des Berliner Polizeipräsidiums gestütztes eingehendes Gutachten des bekannten gerichtlichen Sachverständigen Dr. Bischoff hatte die Unrichtigkeit dieser Behauptung der Milchcentrale dargetan. Gegen ihre Verurteilung hatte sie beim Kammergericht Berufung eingelegt und sich darüber beschwert, daß den Ergebnissen der von ihrem Vorstandsmitglied, dem früheren Landtags-Abgeordneten Ring-Düppel, veranstalteten und von diesem auch in den Debatten des Abgeordnetenhauses verwendeten Erhebungen über die Berliner Milchverhältnisse seitens des Landgerichts keine Bedeutung beigelegt worden sei. Das Kammergericht ordnete eine neue umfangreiche, auch diese Erhebungen umfassende Beweisaufnahme an. Aber auch das Berufungsgericht konnte der seinerzeit für Rechnung der Milchcentrale in dem Laboratorium der Brandenburgischen Landwirtschaftskammer ausgeführten Privatuntersuchung beweisende Kraft nicht beimessen, nachdem von zwei gerichtlichen Sachverständigen übereinstimmend Bedenken über die Art der Probenentnahme und das Untersuchungsverfahren erhoben wurden. Demgemäß hat jetzt auch der Civilsenat des Kammergerichts durch Urteil vom 18. d. die Berufung der Milchcentrale kostenpflichtig zurückgewiesen. (Berl. Lokal-Anzeiger.)

Zur Hebung des Milchverzehrs in Hamburg. Die Hamburgische Gesellschaft zur Beförderung der Künste und nützlichen Ge-

Digitized by Google

werde (Patriotische Gesellschaft) hat auf Anregung des Deutschen milchwirtschaftlichen Vereins Einladungen ergehen lassen zu einem Vortrage des Herrn Prof. Dr. Kamp in Bonn über: „Neuere Aufgaben und Ziele der städtischen Milchversorgung", den derselbe, wie die Alton. Nachr. schreiben, am 25. d. M. halten wird. „Der Deutsche milchwirtschaftliche Verein, der durch seine Mitwirkung bei der Allgemeinen Ausstellung für hygienische Milchversorgung noch in guter Erinnerung stehen wird, läßt es sich angelegen sein, das damals in Angriff genommene Gebiet weiter zu kultivieren und Anregung in verschiedener Richtung zu geben. In Herrn Prof. Dr. Kamp hat es einen tüchtigen Vorkämpfer und Mitarbeiter gefunden, der, gestützt auf eine von guten Erfolgen gekrönte Arbeit in verschiedenen Städten der Rheinprovinz, neuerdings seine Ideen in Breslau, im vorigen Jahre in Danzig und Königsberg entwickelt hat und nunmehr in Hamburg die Bedeutung einer Hebung des Milchverzehrs zum Gegenstande eines Vortrages machen wird. Gerade dort verspricht die Anregung auf guten Boden zu fallen, der durch die vorerwähnte Ausstellung gewissermaßen vorbereitet ist. Manche Unternehmungen von wirtschaftlicher Bedeutung hat diese Ausstellung zweifellos im Gefolge gehabt, die für die Hygiene der Großstadt nicht ohne Bedeutung sind. Diese Ausstellung hat in die weitesten Kreise die Einsicht hineingetragen, daß eine Besserung der Milchversorgung einsetzen muß im Stall und auf der Weide. Hier, bei der Gewinnung der Milch muß die bessernde Hand anfangen, dann haben alle Bemühungen, die gerichtet sind auf den Transport und rationellen Vertrieb, auch auf eine sorglamere Behandlung der Milch im Haushalt, mehr Aussicht auf Erfolg. „Mehr und bessere Milch" ist der Leitsatz, der den von dem Milchwirtschaftlichen Verein getragenen und von dem Prof. Dr. Kamp gepflegten Ideen zu Grunde liegt."

Bezirks-Butterprüfungen der Landwirtschaftskammer für die Rheinprovinz. Die bestimmungsgemäß in diesem Frühjahr stattfindenden sachmännischen Butterprüfungen der rheinischen Landwirtschaftskammer sollen im Laufe des Monats März in folgenden Orten abgehalten werden:

Für den Prüfungsbezirk I (Reg.-Bez. Düsseldorf und die Kreise Erkelenz, Heinsberg, Geilenkirchen und Jülich) in Crefeld; für den Prüfungsbezirk II (Reg.-Bez. Cöln, Reg.-Bez. Koblenz rechtsrheinisch und Kreis Düren) in Düren; für den Prüfungsbezirk III (Reg.-Bez. Trier nördlich der Mosel und die Kreise Aachen, Eupen, Schleiden, Montjoie und Malmedy) in Gerolstein und für den Prüfungsbezirk IV (Reg.-Bez. Trier südlich der Mosel und Reg.-Bez. Koblenz linksrheinisch) in Saarbrücken.

Alle Genossenschafts-, Guts- und Privat-Molkereien der Provinz sind zur Beteiligung an dieser Einrichtung zur Hebung der heimischen Butterproduktion eingeladen. Die Beteiligung ist für die Molkereien kostenfrei. Die näheren Bestimmungen und alle erforderlichen Drucksachen werden Interessenten kostenlos zugesandt. Im Anschluß an die Prüfungen findet in jedem Bezirk eine Versammlung statt, in welcher die Ergebnisse der Prüfungen und die weitere Ausgestaltung derselben, sowie sonstige wichtige milchwirtschaftliche Angelegenheiten besprochen und beraten werden. Den Besuchern der Versammlung ist Gelegenheit geboten, die ausgestellten Butterproben selber zu prüfen und durch Vergleichung der verschiedenen Marken an Hand der Richterurteile das eigene Urteil zu üben und zu schärfen.

Schweiz.

* **Milchwirtschaftlicher Hochschulunterricht.** Herr Dr. Peter, Leiter der Molkereischule Rütti bei Bern, ist vom schweizer Schulrat zum Lehrer für Milchwirtschaft am eidgenössischen Polytechnikum in Zürich ernannt worden. Er wird dort allwöchentlich eine einstündige Vorlesung über Milchwirtschaft zu halten haben.

Ueber die Verschmelzung der Milchkondukungsgesellschaft in Cham und Nestlé, Vevey (vergl. vorige Nummer d. Bl.), und ihre Vorgeschichte berichtet die „Züricher Ztg.":

Es wird behauptet, daß der verstorbene Generaldirektor Geo. H. Page sich seinerzeit ernstlich um die Anbahnung einer Verschmelzung mit der Nestlé Gesellschaft bemüht habe. Es scheint aber, daß die Sache zu Lebzeiten Pages nicht in das Stadium eigentlicher Verhandlungen zwischen beiden Gesellschaften gelangt ist. Kurz nach dem Tode des Generaldirektors (April 1899) tat die Nestlé-Gesellschaft die Absicht kund, in nähere Beziehungen zur Chamer Gesellschaft zu treten. In erster Linie setzte sie sich in Besitz eines Postens Chamer Aktien. Im Mai 1899 kamen zwei Vertreter der Gesellschaft Nestlé nach Cham und schlugen eine Verschmelzung auf der Basis 1:1 vor. In Cham erklärte man jedoch diese Grundlage für ganz unannehmbar. Der Verwaltungsrat der Chamer Milchgesellschaft machte den Vorschlag einer Verschmelzung auf der Grundlage, daß das Aktienkapital der neuen Gesellschaft 45 Mill. Fr. zu betragen hätte, woran Cham und Nestlé im Verhältnis von zwei Drittel zu einem Drittel hätten teilnehmen sollen. Verhandlungen in diesem Sinne wurden gepflogen. Sie endeten mit der Ablage der Aktiengesellschaft Nestlé. Die letztere versuchte darauf, die Chamer Gesellschaft anzukaufen, indem sie 44 Mill. Fr. nebst einer Obligation von 100 Fr. auf jede Aktie anbot. In Cham ging man auf das Anerbieten nicht ein. Kurze Zeit darauf, im Juni 1899, machte der Verwaltungsrat der Chamer Milchgesellschaft ein weiteres Verschmelzungs-Anerbieten auf einer Grundlage, wonach die verschmolzene Gesellschaft 50 Millionen Aktienkapital haben sollte, das zu zwei Drittel auf Cham, zu einem Drittel auf Nestlé entfallen sollte. Die Besitzer der Gesellschaft Nestlé lehnten ab. Hierauf wurden die Verschmelzungsbestrebungen durch eine Gruppe Chamer Aktionäre aufgegriffen und der Generalversammlung vom 12. September 1899 ein Verschmelzungsvertrag mit Satzungsentwurf für eine neue Gesellschaft vorgelegt. Die neue Gesellschaft sollte 40 Mill. Fr. Aktienkapital haben, wovon je 20 Mill. den beiden zu vereinigenden Unternehmungen überwiesen worden wären. Außerdem sollte auf jede Chamer Aktie noch eine Obligation von 100 Fr. ausgerichtet werden. Der Verwaltungsrat der Chamer Milchgesellschaft beantragte, das Angebot abzulehnen. Er machte namentlich geltend, die Verschmelzung mit völliger Gleichberechtigung beider Gesellschaften berücksichtige nicht, daß Immobilien und Mobilien sowie die verfügbaren Mittel der Chamer Gesellschaft sehr bedeutend größer seien als die der Gesellschaft Nestlé, daß ferner die Produktionsfähigkeit von Cham dreimal so groß und der Absatz doppelt so groß sei als bei Nestlé. Die Freunde der Verschmelzung wiesen dagegen auf den Reingewinn als das entscheidende Moment hin, der bei beiden Gesellschaften ungefähr gleich sei. Die Generalversammlung gab 20 387 Stimmen für und 14 146 Stimmen gegen die Verschmelzung ab. Der Vorschlag war, da er nicht die Unterstützung von zwei Dritteln des Aktienkapitals erhielt, verworfen. Der Verwaltungsrat, in den die gleiche Generalversammlung den Führer der fusionsfreundlichen Aktionärgruppe wählte, erhielt den Auftrag, eine Verschmelzung mit Nestlé auf günstigerer Grundlage anzubahnen. Seither ging die Mitteilung von neuen Verschmelzungsverhandlungen wiederholt durch die Presse.

Die Grundlagen des neuen Verschmelzungsvertrages sind im wesentlichen die gleichen wie diejenigen des im Jahre 1899 von der Generalversammlung verworfenen Entwurfs: Gleichberechtigung beider Gesellschaften, Zuteilung von 20 Millionen Franken Aktien an jede Gesellschaft. Die Obligation von 100 Fr., die nach dem Entwurf von 1899 außerdem auf jede Aktie der Chamer Milchgesellschaft vorgesehen war, fällt beim neuesten Entwurf weg, dagegen erhalten die Chamer Aktionäre den Erlös von 800 000 Fr. Aktien der neuen Gesellschaft, was zu den heutigen Kursen auf die Aktie zu 400 Fr. etwas über 70 Fr. ausmacht. Soweit also aus den Hauptbestimmungen ersichtlich, ist der neueste Verschmelzungsentwurf für die Aktionäre der Chamer Milchgesellschaft nicht günstiger, als das im Jahre 1899 verworfene. Nichtsdestoweniger ist anzunehmen, daß diesmal die Verschmelzung auf der vorgeschlagenen Grundlage von den Aktionären der Chamer Gesellschaft mangels günstigerer Bedingungen angenommen werde. Der Verwaltungsrat ist in der Befürwortung des Verschmelzungsvertrages einstimmig gewesen.

Dänemark.

* **Der Milchverbrauch Kopenhagens** ist, laut Nord. Landtm.-Tidn., seit dem Jahr 1840 folgendermaßen gestiegen:

Jahrgang	Milchverbrauch überhaupt 1000 Pfd.	v. H.	Milchverbrauch für Tag und Kopf Pfd.	v. H.
1840	5 250	100	0,125	100
1859	7 350	140	0,165	132
1881	35 350	673	0,345	276
1894	50 000	952	0,375	300
1902/3	69 500	1324	0,420	336

Man ersieht aus diesen Zahlen einerseits die vermehrte Anforderung der wachsenden Städte an die Milchzufuhr und andererseits die Zunahme des Milchverbrauchs infolge besserer Geschäftsheit der Milch.

Schweden.

* **Neue Dampferverbindung mit England.** Um unmittelbaren Absatz schwedischer Butter nach England zu vermitteln, ist eine in Eröffnung begriffene neue Dampferverbindung, nämlich zwischen Halmstad und Grimsby eingerichtet worden. Nord. Landtm. Tidn.

* **Melkunterricht** ist auf der Volkshochschule von Jamtlandslän zu Aas eingeführt worden. Gemolken wird nach Hegelunds Verfahren. Nord. Landtm.-Tidn.

Rußland.

* **Ueber den wesentlichen Milchwirtschaftsbetrieb** entnimmt Dr. H. Pndor einem in der „Zeitschr. d. Kgl. dän. Landwirtschaftsgesellschaft" veröffentlichten Bericht von L. Fritz u. a. folgende Angaben:

Westsibirien ist etwa 3mal größer als Deutschland und etwa 2½mal größer als das europäische Rußland. Der Bildungsgrad der Bevölkerung ist freilich noch recht niedrig, macht aber doch bemerkenswerte Fortschritte: während im Jahre 1885 nur 23,7 v. H. der Rekruten lesen und schreiben konnten, waren es im Jahre 1900 59 v. H. Aber immer noch kommt auf 4½ Meilen und 1570 Ein-

Digitized by Google

wohner nur eine Schule. Die Entwicklung der Industrie und der Landwirtschaft ist in der Hauptsache der Anlage der sibirischen Eisenbahn zu verdanken, obwohl diese bekanntlich mit großer Geschicklichkeit die Hauptorte selbst vermeidet. Was das Klima betrifft, so ist die mittlere Temperatur im Sommer + 18,7° C., im Winter — 19,6° C.

Trotz des außerordentlichen Aufschwungs der westsibirischen Landwirtschaft liegt die eigentliche landwirtschaftliche Kultur noch sehr darnieder. Sind schon die Wohnungen der Menschen in barbarischem Zustande, so sind die Ställe noch mehr verwahrlost, dunkel und schmutzig. Trotzdem kann eine sibirische Kuh, wenn sie einigermaßen gepflegt wird, über 3000 Pfd. Milch jährlich und an 170 Pfd. Butter geben. Selbst im Winter läßt man die Kühe auf die Weide, doch kommt es dabei freilich vor, daß sie sich das Euter erfrieren.

Der Bodenbesitz eines westsibirischen Bauern beträgt durchschnittlich 30 Tonnen Land (in Rußland 8). Nur einmal in fünf Jahren wird der Boden umgelegt. Zu Kurgan befindet sich eine Molkereischule, welche im Jahre 1904 von 80 Schülern in dreimonatigem Lehrgang besucht wurde; in Omsk ist eine Schule zur Heranbildung von Meiereiwanderlehrern soeben eröffnet worden. Man brauchte ehemals in diesen Gegenden 32 Pfund Milch für 1 Pfund Butter, das mit 40 Pfennig bezahlt wurde. Die erste Molkerei für Ausfuhrbutter, welche im Jahre 1893 in der Nähe von Kurgan errichtet wurde, brauchte, wie heute gewöhnlich, 20/22 Pfund Milch für 1 Pfund Butter, das mit 55/65 Pfennig bezahlt wird. Die Milch wird mit 3 Pfennig das Pfund bezahlt. Zur Zeit gibt es gegen 3000 Molkereien in Westsibirien, zum Teil genossenschaftlicher Einrichtung; im Jahre 1894 gab es deren nur 2, 1895 9, 1896 31, 1897 82, 1898 150, 1899 318, 1900 756, 1901 1550, 1902 2730. Die Erzeugung hat sich nicht am wenigsten dadurch gehoben, daß ausländische Firmen den Bauern Kredit gegeben haben, besonders auf die Molkereimaschinen. Die Regierung hat außer der Errichtung von Molkereischulen Laboratorien angelegt, Wanderlehrer angestellt, Kühlwagen in Schnellzügen auf den Eisenbahnen eingerichtet. Engländer, Dänen, Deutsche und Holländer haben landwirtschaftliche Niederlagen in Westsibirien errichtet und im Lande ansässige Vertreter angestellt, und für die Ausfuhr sibirischen Fleisches nach Deutschland ist eine große Aktiengesellschaft gegründet worden. Aber trotz allem wird es noch lange Zeit dauern, bis die sibirische Butter die Güte der dänischen erreicht haben wird.

Landw. Genossenschaftsbl., Neuwied.

Vereinswesen.

Westpreußischer Butterverkaufs-Verband. Neues Mitglied: Molkereibesitzer Fr. Perlick, Constantia b. Prachlin i. Westpr.

F. Hübner.

Handel und Verkehr.

* **Die Buttereinfuhr Englands i. J. 1904** hat gegen das Jahr 1903 der Menge nach ungefähr 4,5 v. H., dem Wert nach nur um etwa 1,5 v. H. zugenommen. Verglichen mit den beiden Vorjahren stellte sich die Einfuhr aus den verschiednen Ländern wie folgt:

	Menge in cwt			Wert in £		
	1902	1903	1904	1902	1903	1904
Rußland	190 091	484 328	404 717	2 196 231	2 190 560	1 817 736
Schweden	191 591	212 232	206 791	995 862	1 108 980	1 062 353
Dänemark	1 703 032	1 771 654	1 708 619	9 302 362	9 572 439	9 063 089
Deutschland	26 375	12 507	4 080	145 399	65 165	20 547
Niederland	393 261	343 761	252 262	1 973 990	1 718 092	1 225 768
Frankreich	414 240	454 088	371 061	2 233 122	2 351 402	1 961 094
Amerika	54 458	42 405	68 754	252 874	190 678	294 584
Viktoria	62 519	98 177	255 716	312 578	469 168	1 212 660
New South Wales	17 621	20 376	159 622	88 256	99 629	747 870
Queensland	20	786	59 475	104	3 725	270 231
New Zealand	157 993	249 879	291 982	781 872	1 245 022	1 394 445
Kanada	285 765	185 437	268 607	1 347 345	866 249	1 194 823
Andre Länder	177 967	185 069	186 319	896 776	916 998	911 916
Zusammen	3 974 933	4 060 694	4 241 005	20 526 690	20 798 707	21 117 162

Wie hieraus ersichtlich, befindet sich die Einfuhr aus den australischen Kolonien in erstaunlich raschem Wachstum, wogegen die Einfuhr aus den europäischen Staaten zurückgegangen ist.

Wochenbericht vom Buttermarkt. Berlin, 25. Februar 1905. Die letzten Preiserhöhungen sind nicht ohne Einfluß auf die Nachfrage in Butter geblieben. Die Stimmung ist mehr abwartend, wenn auch die Einlieferungen sich räumen. Billigere Qualitäten sind sehr gefragt und erzielen steigende Preise, da der Nachfrage nicht genügt werden kann.

Vom Hamburger Markt wird berichtet, daß die erhöhten Preise nur schwer zu erzielen sind und nicht alle Einlieferungen verkauft werden. Aufträge aus dem Inland laufen nur spärlich ein.

In der Auktion des ostholsteinischen Meiereiverbands wurden in dieser Woche 116 M. 53 Pfg. gegen 117 M. 71 Pfg. in der Vorwoche erzielt.

Berlin notiert Mittwoch unverändert, heute Ia. nicht notiert, Hamburg notiert 1 M. niedriger.

Marktberichte.

Abrechnungspreise zwischen Molkereien und Butterhändlern. Eigenbericht der Molkerei-Zeitung Berlin. **Berlin,** 25. Februar 1905. Im Großhandel an die Molkereien für feine Butter wirklich bezahlte Preise. Reines Buttergewicht, frei in Berlin oder Hamburg, also nach Abzug der Fracht reines Geld:

Berlin . . . . . **bis 117 Mk.**
Hamburg . . . . . **„ 116 „**

Berlin, 25. Februar 1905. Butterbericht der Firma **C. F. Wienstruck,** SW., Leipzigerstr. 82, und W., Kronenstr. 32.

Bei den allgemein hohen Preisen schränkt sich der Bedarf so ein; daß nur von einem ruhigen Geschäft zu berichten ist. Die Ankünfte feinster Butter räumen sich nur langsam, dagegen ist starker Bedarf in Mittel- und billigen Qualitäten, die unzureichend eintreffen.

Telegramme der Molkerei-Zeitung Berlin.

Berlin, den 25. Februar 1905. Preisfeststellung der von der ständigen Deputation gewählten Notierungs-Kommission. Mitgeteilt von der Firma C. F. Wienstruck, Berlin, Leipzigerstr. 82. Durchschnittspreise für die Woche vom 19. Februar bis 25. Februar 1905.

			22 Februar	25. Februar
Hof- u. Genossensch.-Butter:		Ia per 50 kg M.	116—119	— — —
do.	do.	IIa „ „ „	114—115	111—116
do.	do.	IIIa „ „ „	111—113	— — —
do.	do.	Abfallende „ „	107—111	— — —
		Tendenz:	Ruhig.	Ruhig.

Hamburg, Grimm, den 24. Februar 1905. (Butter-Bericht von Ahlmann u. Boysen.) Notierung der Notierungs-Kommission der am Butterhandel beteiligten Firmen zu Hamburg. In Hamburg höchstbezahlte Brutto-Preise: I. Klasse M. 113—122. II. Klasse M. 106—110 pr. 50 kg. Netto reine Tara.

Tendenz: Ruhig.

Butternotierungen in Kopenhagen. Den 23. Februar 1905. Butter: I. Klasse 92—94 Kr. (1 Kr. = 112,5 Pf.). Tendenz: Fest.

Berlin, 23. Febr. 1905. Amtlicher Marktbericht der städtischen Markthallen-Direktion über den Großhandel in der Zentral-Markthalle. **Butter.** Preise franko Berlin einschließlich Provision. Für 50 kg Ia M. 115—119, IIa M. 110—114, Abfallende M. 100—105.

Käse. Import. Emmenthaler Ia p. 50 kg 85—90 M., dito IIa M. 60—80, import. Glarner Kräuterkäse M. 60——, import Holl. Gouda Ia M. 80—85, import. Holl. Gouda IIa M. ——, import. Edamer M. 80—— import. Camembert per Dtzd. M. 7,50, import. Gervais M. —, import., Neufchatel per 100 Stück M. 20, import. Roquefort sur choix Ia per 50 kg M. 130—140, import. Parmesan. 3-4 jährig. M. ——, dito, 2—3 jährig M. 80—85, import. Chester-Viktoria M. 115—125, dito Cheshire M. 80—85, Gorgonzola per 50 kg M. 90—100. Steppenkäse M. —. Inländische. Westpr. Schweizer-Käse Ia per 50 kg M. ——, Neufchatel, do. per 100 Stück M. ——, Holländer, rheinisch, Ia per 50 kg M. ——, Edamer Ia M. ——, Limburger Alpenkäse in Pergament M. ——, Tilsiter Käse, fette Ia M. 58—60, Tilsiter Käse IIa, halbfette M. 45—50, Harzer per Kiste, 100 Stück, M. 2,10-2,30, IIa — — —, Soldiner per Schock M. 6,00, Schloßkäse per Dutzend M. ——, Camembert, große I (H. Prinz), per Dtzd. M. 6,00, do. II, per Dtzd. M. 4,40, Kaiserkäse (H. Prinz) M. 2,40, Kronenkäse M. ——, Frühstückskäse per 50 Stück M 3,75 (H. Prinz). Deutscher Gervais Dutzend M. 2,20. Brickäse, Orig.-Packung, per $^1/_2$ kg M. 0,80.

Butter-Notierungen der Landwirtschaftskammer für die Provinz Schleswig-Holstein. Butter-Auktionen des Ost-Holsteinischen Meierei-Verbandes.

Hamburg, den 22. Februar 1905.

1 Klasse 6 Drittel zu 120, 6 Drittel zu 119, 7 Drittel zu 118$^1/_2$, 19 Drittel zu 118, 2 Drittel zu 117$^1/_2$, 25 Drittel zu 117, 7 Drittel zu 116$^1/_2$, 14 Drittel zu 116, 2 Drittel zu 115$^1/_2$, 35 Drittel zu 115, 1 Drittel zu 114$^1/_2$, 8 Drittel zu 114 M. Zusammen 1 Klasse 135 Drittel zu 116,53 M. im Durchschnitt, 2. Klasse 18 Drittel zu 111,83 M.

Jeder Produzent in Schleswig-Holstein ist berechtigt, die Auktionen zu beschicken. Der Vorstand des Ostholst. Meierei-Verbandes.

Halle a. S., den 23. Februar 1905. (Bericht von Gebr. Rößler.) Das bis Ende voriger Woche lebhafte Geschäft ist in dieser Woche merklich ruhiger geworden.

Ausgesucht feinste gesalzene Molkereibutter 115—119 Mk.
I „ 110—114 „
II „ 106—109 „

in Tonnen von 100 Pfd. und Kübeln von 50 Pfd.

Königsberg i. Pr., 23. Februar 1905. (Butterbericht von Gyßling, Eckhardt u. Co.) Die eingetretene Besserung in dem Absatz feinster Qualitäten machte diese Woche weitere Fortschritte. Die Zufuhren darin wurden nicht nur geräumt, sondern genügten kaum der gesteigerten Nachfrage. Landbutter mußte dagegen im Preise etwas nachgeben.

Wir zahlen heute für feinstes Produkt 105—110 M. für 100 Pfd. netto hier. Fehlerhafte Ware verrechnen wir nach Verkauf.

Kempten. Butternotierung der Butter-Engros-Händler u. -Produzenten der Stadt Kempten im Allgäu, mitgeteilt von der Firma Albert Rinker, Käse und Butter en gros, Kempten i. Allg.

Engros-Einkaufspreise der Allgäuer Händler auf den Sennereien des Allgäus.

Mittwoch, den 22. Februar 1905.

Süßrahmbutter 94 M. für den Centner,
Sennbutter 91 „ „ „ „

Außerdem wurden je nach Qualität 5—7 Pf. Ueberpreise bezahlt.
Tendenz: Mäßige Nachfrage.

Digitized by Google

Hamburg, 21. Februar 1906. (Bericht von Cölle u. Ellemann.) **Kraftfuttermittel:** Die Nachfrage nach Futtermitteln blieb sowohl für prompte, als auch für spätere Termine eine sehr lebhafte und haben Preise speziell in Rocewaare eine weitere Steigerung erfahren.

Erdnußkuchen 129—145 M., Kokoskuchen 196—136 M., Amerik. Baumwollsaatkuchen und -Mehl 123—126 M., Sesamkuchen 116—135 M., Rapskuchen aus inländischer Saat 111—125 M., Palmkernkuchen 113—116 M., Leinkuchen 138—144 M., Amerik. Weizenkleien 122—126 M. für 1000 kg ab hier.

Schweine- und Ferkelmarkt. (Amtlicher Marktbericht vom Magerviehhof in Friedrichsfelde.) Mittwoch, den 22. Februar 1906. **60** standen zum Verkauf: 5095 Schweine, 543 Ferkel.

Verlauf des Marktes: Flotter Geschäftsgang. Preise für alle Sorten höher.

Im Engroshandel wurden gezahlt für: Läuferschweine, 3—5 Monate alt 27—42 M.; 6—7 Monate alt 42—58 M. für 1 Stück. Ferkel, mindestens 8 Wochen alt 16—25 M.; unter 8 Wochen alt 10—15 M. für 1 Stück.

Die Direktion des Magerviehhofes.

Städtischer Centralviehhof, Berlin, 18. Februar 1905. Zum Verkauf standen: 5277 Rinder, 1435 Kälber, 10 536 Schafe, 12 648 Schweine.

Bezahlt wurden für 100 Pfund oder 50 kg Schlachtgewicht in Mark (bezw. für 1 Pfund in Pfg.): Für Rinder: Ochsen: 1. vollfleischig, ausgemästet, höchsten Schlachtwerts, höchstens 7 Jahre alt 68—72; 2. junge fleischige, nicht ausgemästete und ältere ausgemästete 63—67; 3. mäßig genährte junge und gut genährte ältere 60—62; 4. gering genährte jeden Alters 58—59. — Bullen: 1. vollfleischige höchsten Schlachtwerts 66—70; 2. mäßig genährte jüngere und gut genährte ältere 62—65; 3. gering genährte 57—60; — Färsen und Kühe: 1. a) vollfleischige, ausgemästete Färsen höchsten Schlachtwerts —; b) vollfleischige, ausgemästete Kühe höchsten Schlachtwerts, höchstens 7 Jahre alt 58—62; 2. ältere, ausgemästete Kühe und wenig gut entwickelte jüngere 54—56; 3. mäßig genährte Färsen und Kühe 49—53; 4. gering genährte Kühe und Färsen 44—48. — Kälber: 1. feinste Mastkälber (Vollmilchmast) und beste Saugkälber 81—84; 2. mittlere Mastkälber und gute Saugkälber 71—77; 3. geringe Saugkälber 53—62; 4. ältere gering genährte Kälber (Fresser) 52—58. — Schafe: 1. Mastlämmer und jüngere Masthammel 65—68; 2. ältere Mastlämmer 58—63; 3. mäßig genährte Hammel und Schafe (Merzschafe) 52—56; 4. Holsteiner Niederungsschafe (Ueberdeichmarsch) —. — Schweine: Marktpreis für 100 Pfd. (mit 20 pCt. Tara): vollfleischige, fernige Schweine feinerer Rassen und deren Kreuzungen, höchstens 1¼ Jahr alt, 220—280 Pfund schwer, 59—; schwere, 280 Pfd. und darüber (Käse) —; fleischige Schweine 56—57; gering entwickelte 52—54; Sauen 55 M.

Verlauf und Tendenz des Marktes:

Das Rindergeschäft wickelte sich langsam ab und hinterläßt Ueberstand. — Der Kälberhandel verlief ruhig. — Bei den Schafen war der Geschäftsgang langsam. — Der Schweinemarkt verlief ruhig und wurde nicht ganz geräumt.

In **Hamburg** wurden bezahlt: für beste Ochsen 68,50—71 M., junge fette Kühe 60—63 M., beste, reine Schweine mit 20 Proz. Tara 60,50—61 M., Kälber I. Qualität 83—88 M., Doppellender 98—105 M.

Versuchsstation für Molkereiwesen Kiel.

Versand von Reinkulturen für die Ansäuerung des Rahmes. Ausbildung von Molkereipersonal.

Professor Dr. H. Weigmann.

Stellen-Gesuche.

Reisender!

Tüchtiger Kaufmann, gesetzten Alters, mit besten Empfehlungen, der in

Käse und Butter

Westfalen, Rheinland und Mitteldeutschland bereist, gute Erfolge aufzuweisen hat, über großen Kundenkreis verfügt und gut eingeführt ist, sucht sich per 1. Juli zu verändern.

Gefl. Angebote unter **O. S. 99** an die Expedition d. Blattes.

Ein praktisch und theoretisch gebildeter

Molkereileiter,

welcher schon 2 Molkereien 11 Jahre mit bestem Erfolg leitete, sucht Stellung bei bescheidenen Ansprüchen. Derselbe besitzt vorzügliche Zeugnisse und Empfehlungen, ist kautionsfähig, verheiratet (1 Sohn). Gefl. Offerten sub **W. M. 105** an die Exped. d. Ztg. erbeten.

Streblamer Fachmann,

8 Jahre praktisch beim Fach, eine Molkereischule von ½jähriger Dauer mit bestem Erfolge absolviert und somit im Praktischen wie im Theoretischen durchaus gründlich vertraut, sucht bis zum 1. April oder auch später dauernde selbständige Stellung. Offerten erbittet

B. Barke, Ludau, Kauflg.

Aelterer Meier,

in allen Zweigen der Milch- u. Vieh-wirtschaft erfahren, 15 Jahre im Fachsucht Stellung zum 1. 4. 05, wo Verheiratung gestattet, als Verwalter oder Gutsmeier. Offerten erbittet

Wilh. Wiehl, Gutsmeier, Striesdorf b. Lauge i. M.

Tüchtiger, mittlerer

Meier,

in städtischen Großbetrieben tätig gewesen. Mit sämtlichen Molkereiarbeiten sowie Milchuntersuchung vertraut, sucht zum Frühjahr oder Sommer d. J. nach Amerika Stellung. Gefl. Offerten sind zu richten an

Rudolf Schulz, Dampfm. Düffa bei Zebbin in Pom.

Tüchtiger, strebsamer

Meier

sucht bald oder später Stellung. Off. erbeten Dampfmolkerei

Kültschen, Krs. Reichenbach Schlesien.

Suche per 1. April oder später Stelle als

Volontär

in Buchhalterei eines größeren Eier- oder Buttergeschäftes oder etwas ähnlichem. Gefl. Offerten unt. **O. 31028** an Haasenstein u. Vogler A.-G., Leipzig.

Vermischte Anzeigen.

Käse

in schöner mittlerer und besserer Qualität ist bei Jahresabschluß stäuser bei sofortiger Kasse.

Offerten an **L. Casper, Berlin,** Prenzlauerstr. 18.

Wiederverkäufer gesucht,

für „Boltbia Kalkseife". Absolut das beste existierende Mittel für Reinigung in Meiereien, Weyereien, Brauereien und alle ähnlichen Betriebsanlagen. Angebote empfängt und nähere Auskünfte gibt

J. Meldgaard, Sæby, Dänemark.

Nehme Aufträge z. Beleihung v. Molkereien

für gute **Hypothekenbank** entgegen. Auf Wunsch bringe Interessenten mit derselben direkt in Verbindung.

Franz Bähse, Eßteren b. Cöln a. Rhein.

Harzkäse
Bauernkäse
Stangenkäse
Hopfenkäse

empfiehlt zu billigsten Tagespreisen

Rudolf Benze, Harsum b. Hann. 13.

Separator-Schnüre,

9 mm stark, gut imprägniert, in allen Dimensionen liefert als Spezialität die

Hanf- und Baumwollseilerei von H. Löffler.

Bergedorf bei Hamburg.

Echt. Pergamentpapier

in weiß, gar. rein, in Rollen und Bogen beliebiger Größe, auf Wunsch mit sauber. Druck, liefert die

Pergamentpapier-Fabrik Ratingen bei Düsseldorf.

Käsekistenbretter

in allen Größen liefert billigst

Wilh. Köhler jun., Kistenfabrik,

St. Andreasberg i. H.

Gängige Größe 35×28×6 cm stets am Lager, bei Abnahme von 500 Stück 11 Pf., bei 1000 Stück 10½ Pf. die Kiste, größere Posten nach Uebereinkunft.

Käseschachteln

in Span oder Karton, rund und eckig □ ▷ ○

Butterversandkartons

GEBR. ROESSLER,

Butterabsatzstelle von Molkereien der Provinz Sachsen und der angrenzenden Staaten.

HALLE a. S.,

Freiimfelderstr. 8. Fernspr. No. 858.

Kaufe jedes Quantum

feine Butter

zu den **höchsten Preisen** gegen **sofortige Kasse.**

R. Schröter,

Berlin SO. 16,

Adalbert-Straße Nr. 53.

Butterkartons

in jeder Größe, sowie **alle anderen Kartons** liefert aus zähester Lederpappe franko

S. Ullmann, Wiesenthal b. Taschenheim i. L.,

Lederpappen- u. Kartonfabrik.

Blei-Plomben

und Plombierzangen zum Kontrollverschluß von Milchkannen, Kisten, Säcken etc. empfehlen billigst

J. A. Galette & Co., Offenbach a. M.

Tremser Eisenwerk

Koch & Co., Lübeck 6.

Eisenblech-Stanz- und Emaillier-Werk.

Fabrik von rohen, verzinnten und emaillierten Eisenblechwaaren.

Molkerei-Geräthe

aus bestem Stahlblech angefertigt und **dreimal im Vollbade** verzinnt, in neuesten, erprobtesten Konstruktionen.

Spezialität: **Milchdichte u. diebessichere sowie auch nahtlose**

Transportkannen aller Art.

Original-Muster stets zur Verfügung, Lieferung, auch des größten Quantums in kürzester Zeit.

Illustrierte Preislisten gratis und franco.

Gebrüder Groh,

Hoflieferanten,

BERLIN O., Blumenstr. 70,

Buttergrosshandlung.

23 eigene Detail-Geschäfte.

Ständige Abnehmer für feine Molkereibutter zu höchsten Tagespreisen bei wöchentlicher Abrechnung und Kasse.

Jahres-Abschlüsse erwünscht.

Gust. Schultze & Sohn,

Berlin C., Gertraudten-Strasse 22.

Butter-Grosshandlung.

F. Oswald Richter

DRESDEN-A. 1.

Wettinerstr. 32

Butter-Gross-Handlung

sucht regelmässige Lieferanten in **feinster** und **feiner Butter** und zahlt höchste Preise bei prompter Abrechnung und Kasse.

Jahresabschlüsse und Uebernahme ganzer Produktionen erwünscht.

Kehle & Burkhart,

Butter en gros

BERLIN SO.,

Neanderstr. 4 (Neanderhof).

Ein **gewaltiger Fortschritt** ist das

neue Modell

des

Teutonia-Centrifugal-Milch-Separators.

Verlangen Sie Prospekte und Offerte.

Märk. Maschinenbau-Anstalt „Teutonia", Frankfurt, Oder.

Digitized by Google

Größere Landwirte
kaufen vorteilhaft den neuen patentierten
„Lanz"-Separator
mit Lederantrieb.
Betriebe wird mit Leistungen von 250, 350 und 450 Liter geliefert.
Bequemer Antrieb, bequemes Arbeiten, nicht ermüdend, da das Drehen möglich. Bequemes Einschütten der Milch und großer Rahmschleuderteller, klein Kraftbed., keine Mengh. muß heute mehr eine größere Genauigkeit drehen. Näheres durch
HEINRICH LANZ in MANNHEIM
oder deren Vertretern und Filialen.

Vor Nachahmung
meiner Milchvorwärmer
und -Pasteure
wird gewarnt! Drucksachen gratis und franko.
Karl Hirn, Dinkelsbühl.

Butterpressen
zur schnellen und accuraten Ausformung der Butter in Stücken beliebiger Form und Grösse.
Dierks & Möllmann, Osnabrück.
Molkereimaschinenfabrik.

Einmal gebrauchte Butter-tonnen
in ungewöhnlich bester Qualität für Molkereien, Gut, 110 Pfund Inhalt, liefert sofort und franko umgehend
O. Thomack,
Berlin SO. 36.
Hasenheide 54.

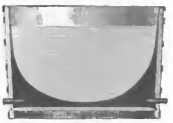
Anlagen
für Flaschen- und Kindermilch nebst Kindermilchrezepten
liefert als langjährige Spezialität
Theodor Timpe, Magdeburg.

Farbe Lab Oel.
Schlüsche. Banse. Fabrikant
A. V. Brauth, Hamburg 1.

Molkerei-Wagen-Fabrik
Heinr. Heine Söhne in Preetz-Holstein
halt grosses Lager ihrer bewährten, stets verbesserten
verschliessbaren
Milchverkaufswagen
in allen Grössen nebst Kannen, für Pferde- und Handbetrieb eingerichtet, mit Eiskühlung.
Erste und älteste Spezialfabrik Deutschlands für verschliessbare Milchverkaufswagen mit Eiskühlung und mit Siedel's Einsatz zur Verhinderung der Aufrahmung der Milch während des Verkaufs. D. G. M. No. 130 128.
Fabrikation in grossem Maassstabe mit Dampfbetrieb und den neuesten Maschinen.

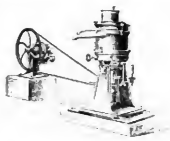
Erster Preis Hamburg 1903.

Einrichtungen
für
Milchzucker, Kasein, kondensierte Milch
liefert
C. Neuberg, Maschinen-Fabrik
Grimma (Sachsen).

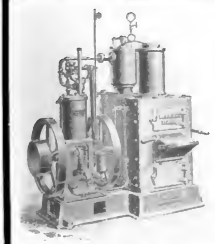


Dampfkäsewannen
mit über den Rand d Pitchpineholzbottich greifd. Kupferkessel
400 500 600 800 1000 1500 Ltr.
140 170 190 235 275 375 Mk.
T. Bartels, jetzt Oberca sel bei Bonn.

In unserem neuen
Germania-Separator
Modell 1905
bieten wir eine unübertroffene Entrahmungsmaschine.
Sämtliche Molkerei-Maschinen u. Apparate! Einrichtung kompletter Molkereien!
Glänzende Ergebnisse! Glänzende Zeugnisse!



Flensburger Eisenwerk Akt.-Ges., Flensburg.



Löcknitzer Dampfmotorenwerk u. Eisengiesserei,
G. m. b. H., Löcknitz
Spezial-Molkereimaschinen-Fabrik
Eis- u. Kühlmaschinen
System Schlüter-Gsell.
Ohne Konkurrenz.
Man verlange Prospekte.

Milch- und Rahmkühler für direkte Verdampfung.
D. R. G. M. und D. R. P. angem.

Spar-Dampf-Anlage.

Digitized by Google

Tubular ist Trumpf!

Freiwillige Zeugnisse über TUBULAR

Landwirtschaftliche Lehranstalt und Molkereischule zu Braunschweig:

Tubular-Separator No. 25 mit Dampf-Turbinenantrieb betreffend.

... Die angegebene **Stundenleistung von 1500 Liter** wird völlig erreicht und **ist die Schärfe der Entrahmung eine so bedeutende,** wie sie wohl kaum von einem anderen System erreicht wird. Wir haben die Magermilch periodenweise untersucht und dabei einen Fettgehalt von **nie über 0,02 %, oft aber nicht über 0,01 %** gefunden.

„Milchwirtschaftliche Versuchsstation, Darmstadt:

Resultat eines zweistündigen Dauer-Versuchs mit Tubular-Separator No. 25 unter Leitung von Herrn Dr. Krüger-Darmstadt

0.08 % Fett in der Magermilch

Herr Dr. Krüger hebt im Schlusswort seines Berichtes über die Maschine folgende Punkte hervor:

Geringer Kraftverbrauch,
Leichte Aufstellung,
Einfache Handhabung,
Trommelstörungen ausgeschlossen,
Geringe Materialbeanspruchung.

Tausende Zeugnisse über TUBULAR zur Verfügung

Es gibt nur einen modernen Separator, das ist

„TUBULAR"

mit hängender, zylinderförmiger Trommel

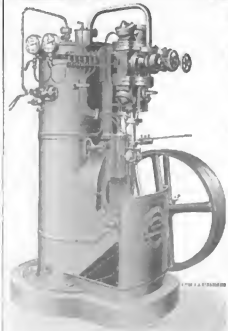
Wir warnen jeden Reflektanten, sich einen unmodernen Separator veralteten Systems anzuschaffen, er ist **teuer in der Reparatur, teuer in Kraft- und Oelverbrauch, gefährlich im Betrieb.**

Amerikan. Tubular-Separatoren-Werke G. m. b. H.
Harburg-Hamburg

Generalvertreter für Deutschland und Oesterreich-Ungarn:

RICHTER & ROBERT, HAMBURG

Filialen: **LEOP. ROBERT & CO.**, Frankfurt a. M., Breslau, Halle a. S.



Eis Maschinen Fabrik

Quiri & Co.,

Schiltigheim (Els.),

Zweigniederlassung:

Köln a. Rh., Friesenplatz 19

liefert als Specialität

Kühl-Anlagen

für

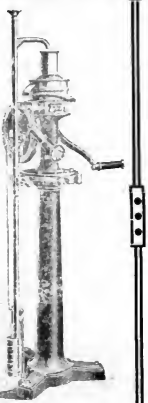
Molkereien.

Alleinverkauf uns. kleineren Maschinen f. Nord-Ost-Deutschland:

W. H. Kaufmann,
Ingenieur in
Tegel-Berlin.

450 Anlagen.

Pump-Separator.



Nach ganz neuen Prinzipien konstruierte **Milch-Entrahmungs-Maschine,** die Aufsehen erregt und bei allen Fachleuten Bewunderung und Anerkennung findet. —

Spielend leichter Gang. —

Entrahmt immer gleich scharf, da Verarbeitung und Zufluss der Milch in gleichem Verhältnis stehen. —

Hohe Leistung. —

Nur ein Einsatz. Aeusserst bequeme Instandhaltung. —

Billiger wie jede andere Centrifuge.

Höchste Auszeichnung.
Viele Anerkennungen.

Milchkühler in grosser Vollendung.

Wattefilter und alle Sorten Milch-Transportkannen in starker guter Ausführung empfiehlt

J. J. Fliegel

Berlin C. 25

Alexanderstr. 31.

Alt, Eberhardt & Jäger, Ilmenau i. Thür.

Glas-Instrumente und Apparate aller Art und in jeder Ausführung für die technische Milchuntersuchung.

Grösstes Lager Thüringens in **Laktodensimetern, Aräometern, Messgefässen, Cremometer, Mensuren, Büretten, Pipetten** usw. u. Hohlglas aller Art. **Butyrometer** unter Gewähr für Genauigkeit. **Butterwasserprüfer, Laktobutyrometer, Centrifugen u. Centrifugen-Röhrchen** aller Art. **Milchfett- usw. -Bestimmungs-Apparate, Abmessvorrichtungen.**

Thermometer aller Art

für Molkerei- und Landwirtschafts-Zwecke, z. B. **Brutthermometer, Kontaktthermometer** für Feuersignal- und Kontrollzwecke, **Psychrometer** in allen Ausführungen, **Feuchtigkeitsmesser, Regenmesser.**

Preisliste auf Verlangen.

Molkereitechnisches Institut Sichler & Richter, Leipzig.

Unsere Milchprüfungs-Apparate, insbesondere unsere Butyrometer und Centrifugen sind das Beste auf dem Gebiete und unübertroffen in Genauigkeit, Einfachheit, Haltbarkeit und Preiswürdigkeit. Verlangen Sie bitte überall die mit der Schutzmarke „Sinacid" versehenen Milchprüfungs-Instrumente, denn nur so haben Sie Garantie für Echtheit.

Generalvertreter für Oesterreich-Ungarn:

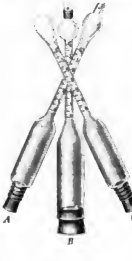
Anton Pfanhauser, Wien IX/3.

Generalvertreter für Italien:

Melchiore Sordi, Lodi.

Günstigste Bezugsquelle f. Wiederverkäufer.

Unsere Preisliste 16 erhält Jedermann gratis.



Da ich nach den bisherigen Resultaten mit der Sinacidbutyrometrie zufrieden bin, so bitte ich Sie, nachstehende, zu dieser Methode erforderliche Artikel möglichst bald zu senden. — Ich beabsichtige, diese neue Methode in allen genossenschaftlichen Molkereien Oberösterreichs, sowie in unserem milchwirtschaftlichen Laboratorium allmählich einzuführen. Hochachtungsvoll

Landwirtsch.-Chemische Versuchsstation d. Landeskulturrates f. Oberösterr.
F. Hanusch, Direktor.

Unserer geschätzten Kundschaft in Provinz Sachsen, Anhalt, Sachsen-Weimar, Sachsen-Coburg-Gotha, Schwarzburg-Sondershausen und -Rudolstadt beehren wir uns anzuzeigen, dass die Landwirtschaftskammer, Centralankaufsstelle für landwirtsch. Maschinen u. Geräte zu Halle a. S., den Alleinverkauf unserer bewährten Milchprüfungs-Apparate übernommen hat.

Digitized by Google

Feierabend.

Sanftmut wirkt größere Dinge als schneidende Gewalt.
Bodenstedt.

Die Brüder Pélissier.

Aus den Papieren eines französischen Detektivs.

Erzählung von Alphonse Ledlanc.

Nachdruck verboten.

Herr Fernand Pélissier, der schwerreiche Eigentümer eines Hauses in der Lafayette-Straße, einer Villa in Passy und ein Dutzend von Mietskasernen im Viertel la Villette, saß jeden Abend auf seinem Stammsitz in der Comédie française und danach noch ein Stündchen bei l'Hermite unweit des Nordbahnhofes. Er war nicht mehr jung, Junggeselle und kannte kein größeres Vergnügen, als ins Theater zu gehen und nachher mit einigen Freunden klug zu reden.

An einem Abend saß er wieder bei l'Hermite und erzählte, daß ihm eine unverhoffte Freude bevorstehe: sein Bruder Antoine, der seit 25 Jahren in Huasco (Chile) ansässig war, habe seine Frau verloren und gedenke dauernd nach Paris überzusiedeln. Antoine sei im Begriff seine Liegenschaften dort unten zu veräußern, und werde in einiger Zeit hier sein. — Sechs Wochen später wußte Fernand Pélissier zu berichten, sein Bruder sei bereits von Huasco nach St. Francisco abgereist und komme via New-York—Southampton; in 14 Tagen müsse er da sein.

„Ein sehr braver Junge," sagte er, „muß hier auch Stammgast werden. Ihr werdet ihn alle lieb gewinnen, du l'Hermite, du Fraissinet und du Meunier. Bin neugierig, ob er sich sehr verändert haben wird. Sein letztes Bild vor 15 Jahren aus Chile — na, da war er etwas mager; aber das Klima da unten, das zehrt."

Nachdem er solches gesprochen, bestellte er einen petit vin, der heute aber sechs Franks die Flasche kosten dürfte, und trank mit seinen drei Freunden, dem Wirt und den beiden anderen Herren, bis die nahe Kirchuhr die zweite Morgenstunde verkündete.

Am nächsten Abend fanden ihn die Freunde etwas verstimmt; der Wein hatte seinem sonst so trefflichen Magen Beschwerden gemacht; und dazu kam noch eine Mitteilung seines Bruders, er, Antoine, komme erst acht Tage später, da er bei seinem Geschäftsfreunde Pembroke and Gibson brothers New York einige Angelegenheiten abwickeln werde, die in Huasco nicht mehr zu erledigen waren.

„Hab' mich so gefreut, daß er zu meinem Geburtstag da sein werde" —

„Na, na, Pélissier, wenn Ihr Euch 25 Jahre nicht gesehen habt, wirst Du's wohl noch eine Woche länger ertragen können."

„Was wollt Ihr Kinder, ich bin alt und krank —"

„Mit 55 ist man noch nicht alt, Fernand! Und krank? Wenn man fünf Flaschen, wie Du gestern, vertragen kann!"

„Aber ich habe Magendruck."

„Nimm ein Natron-Pülverchen."

Fernand Pélissier zog ein Gesicht und ging etwas früher, wie sonst. —

„Was hat er nur?" fragte l'Hermite.

„Marotten," antwortete Meunier. „Reiche Leute haben oft Launen."

„Nein, das ist es nicht," fiel Fraissinet ein. „Mit seinen Mietern in la Villette hat er Aerger gehabt. Ihr wißt ja, in dem Viertel haust nur Spitzbubenvolk."

„Ja — ja," pflichtete Meunier bei.

Am nächsten Abend erschien Pélissier nicht, zum erstenmal seit zwölf Jahren. Die Freunde beschlossen, falls er am folgenden Abend wieder nicht da sei, ihm einen Besuch abzustatten. Da sein Platz zum zweiten Male leer blieb, ging Meunier am nächsten Nachmittag nach Passy, wo Pélissier wohnte. Auf sein Klingeln öffnete niemand, und im Briefkasten steckten, wie man durch das Gitterchen sehen konnte, einige Schreiben.

Da Pélissier keinen Pförtner hielt, wie das sonst in Frankreich gebräuchlich ist, und auch keine ständige Bedienung hatte, so ging Meunier zu der alten Frau Barbette, die im Hinterhäuschen wohnte und Aufwärterindienste für Pélissier verrichtete. Frau Barbette befand sich in großer Aufregung; sie war soeben im Begriff, zur Polizei zu gehen, weil Herr Pélissier nicht öffnete.

„Ich besorge seine Stube stets von 8—10 Uhr abends," sagte sie, „zu der Zeit, wenn Herr Pélissier ins Theater geht. Denn er litt keine Bedienung um sich. Vorgestern Abend fand ich jedoch die Wohnung von innen verriegelt. Ich dachte, er habe vielleicht wichtige Geschäfte — Sie verstehen, mein Herr, wir haben soeben den Monats-Ersten gehabt, da laufen die Mieten ein! — und wartete bis heute. Aber noch ist immer nichts zu sehen. Ich gehe zur Polizei."

Die Polizei erschien mit einem Schlosser und man öffnete. Im ersten Zimmer war alles in guter Ordnung, im zweiten lag Herr Fernand Pélissier tot im Bett.

Sofort wurde der Bezirksarzt und der Kommissär geholt und eine genaue Aufnahme aller Verhältnisse vorgenommen. Alles befand sich in normaler Lage, die Lampe war nur wenig heruntergebrannt, einige Apotheker-Kästchen mit innerlichen Medizinen standen auf dem Bett-Tisch, im Briefkasten war eine Kündigung und ein Telegramm des Bruders, schon aus London. Die erstere lautete in kurzem Satz: „Ich kündige meine Wohnung zum 1. April, weil die Oefen rauchen. M. Laurent, Tischler." — Das letztere: „Lieber Bruder, ich bin schon hier, da Geschäfte erledigt sind; mündlich Näheres. Erwarte mich dieser Tage London, Charingcroß-Hotel. Antoine." —

Meunier und die anderen Freunde des Verewigten waren tief betrübt; sie telegraphierten sofort nach London und hatten noch am Abend Nachricht:

„Tieferschüttert! Komme sofort über Dover. Dank! Antoine Pélissier."

„Mit dem üblichen Dampfer und Schnellzug kann er um ½8 Uhr hier sein," sagte l'Hermite. „Ich denke, einer von uns holt ihn ab — der arme Mensch! 25 Jahre fort — und kommt gerade, um den Bruder zu begraben."

„Ja, ich gehe sehr gern, aber wie ihn erkennen?"

„Pélissier sprach doch von einem Bilde?"

„Richtig — ich will sofort nach Passy deshalb."

In einer Stunde war Meunier wieder da mit der Photographie. Ein großer, brünetter Herr und hinten die Aufschrift: „Seinem lieben Bruder — Antoine." —

Mit Hilfe dieses etwas vergilbten Bildes gelang es Meunier in der Tat, des Ankommenden auf dem Bahnsteig habhaft zu werden.

„Verzeihung — Herr Antoine Pélissier?"

„So ist mein Name! Mit wem hab' ich die Ehre?"

„Auguste Meunier — ein Freund Ihres Herrn Bruders — meine aufrichtige Teilnahme."

„Danke herzlichst. Was war es denn. Weiß man schon etwas?"

„Der Bezirksarzt vermutet Herzschlag; er war etwas kurzatmig."

„Und wie haben Sie mich erkannt?"

„Mittels dieser alten Photographie?"

Herr Pélissier betrachtete gerührt das Bild und steckte es in die Tasche: „Vor zwölf Jahren, glaube ich, schickte ich ihm die."

„Er sprach davon, der gute Fernand."

„Begleiten Sie mich nach Passy?"

„Wenn Sie gestatten?"

„Ich bin natürlich sehr fremd in Europa geworden — besten Dank, wenn Sie mir helfen wollen."

„Mit Vergnügen!" —

Schon am selben Tage bestattete man Herrn Fernand Pélissier, denn die Obduktion hatte eingetretenen Tod seit mindestens 70 Stunden und als Ursache Herzschlag festgestellt. Eine winzige Dosis eines Herzgiftes, welche sich im Magen vorfand, mußte lediglich auf eine Medizin geschoben werden, die diesen Stoff auch mitenthielt, und von der erwiesen war, daß Herr Pélissier sie vor Weihnachten selbst in einer Apotheke bestellt hatte. —

Ein Testament fand sich nicht vor, so daß Antoine Pélissier als gesetzlicher Erbe in den Genuß der Erbschaft trat.

„Auch hier muß ich Ihre Hilfe in Anspruch nehmen," sagte er am folgenden Mittag zu Meunier, dem er als Andenken eine herrliche Repetieruhr und den Diamantring des Toten überreichte, „wieviel besaß eigentlich mein Bruder? Und wo mag er seine Gelder deponiert haben? Ich weiß bloß, er war sehr argwöhnisch und hat von mir vor Jahresfrist ein Guthaben von 200 000 Franks zurückgezahlt erhalten."

Meunier stellte nach einigen Umfragen noch am selben Tage fest, daß das ganze Barvermögen des Toten in Höhe von einer Million 150 000 Franks in Staatspapieren auf der Bank de France lag. Außerdem besaß Herr Pélissier noch die Pariser Grundstücke.

„Für die Liegenschaften möchte ich einen Advokaten als Verwalter einsetzen — können Sie mir einen raten?"

„Wenn mein Bruder Ihnen zusagte?"

„Ihr Bruder? Vortrefflich, Herr Meunier! Und Ihr Herr Bruder mag überzeugt sein, daß er in mir einen liberalen Mandanten findet. — Apropos, Herr Meunier, ich habe in diesem Trubel gar nicht gefragt: Sind Sie auch Jurist?"

„Nein, nein — ich bin Professor der schönen Wissenschaften am Lycee Karl der Große."

„Ah so — am staatlichen Lycee; darf ich Sie denn vielleicht bitten, mich an der Bank de France zu legitimieren? Meine Papiere kommen erst über Valparaiso — ich ahnte ja nicht, daß ich sie brauchen würde, und wer weiß, wann das Schiff hier anlangt."

„Mit Vergnügen, Herr Pélissier. Der Hauptkassierer an der Bank ist ein Duzfreund von mir. Sie haben ja außer mir auch niemand in Frankreich."

„Ja, unsere Verwandten sind sonst alle tot — ich war fast 27 Jahre im ganzen fort."

„Und nun bleiben Sie dauernd hier?"

„Natürlich — ich wohne hier in Passy. Und werde mich immer freuen, wenn die intimen Freunde meines teuren Fernand auch die meinen werden wollten!"

Die Herren drückten sich innig die Hand. — —

An einem der folgenden Tage benachrichtigte Herr Antoine Pélissier seine neuen Bekannten, daß er in Geschäften auf einige Wochen nach London reise, und bat sie, seine Häuser während der Abwesenheit im Auge behalten zu wollen. — —

Vierzehn Tage waren ins Land gegangen. — es war ein recht frostiger Januarmorgen — als vor der Villa Pélissier in Passy eine Droschke hielt und ein dicker Herr gleich darauf die Schelle zog. Die alte Barbette öffnete.

„Herr Pélissier zu Hause?"

„Bedaure — ist verreist."

„Ach was! Wohin?"

„Weiß ich nicht. Mit wem hab' ich die Ehre?"

„Mein Name ist Pélissier — ich bin der Bruder des Herrn."

„Ei was! Herr Antoine hat gar nichts davon gesagt, daß er —"

„Antoine heiße ich doch. Mein Bruder Fernand —"

„Herr Fernand? Der ist tot!"

„Sind Sie des Teufels, Frau? Soeben sagen Sie mir, er ist verreist —"

„Ja — Herr Antoine Pélissier ist verreist. Herr Fernand ist Anfang Januar gestorben."

Der Dicke stand einen Augenblick ratlos; dann fuhr er zum Kommissar nach dem Polizeibureau.

Und nun kam der ganze Schwindel ans Licht: der Kommissar benachrichtigte die Kriminalpolizei, der gewiegte Detektiv H. (mein Freund, aus dessen Papieren diese Geschichte herrührt) wurde auf die Fährte gesetzt und das Resultat war dieses:

Herr Fernand war einem Verbrechen zum Opfer gefallen. Ein raffinierter Schurke, der seine Lebensgewohnheiten genau kannte, hatte ihn mittelst Gift in seiner einsamen Villa getötet, die Spuren der Tat verwischt und dann seinen Weg nach London genommen, um von dort als Mr. Antoine zu erscheinen und die Erbschaft bei der Bank de France zu erheben. Die Photographie des Bruders hatte er nach der Tat gegen seine eigene vertauscht, um einen Beweis für seine Identität zu besitzen. Der gute Professor Meunier war mit einer Million 150 000 Franks hineingefallen. Der wirkliche Antoine erschien aber, wie er aus Newyork gemeldet, nach drei Wochen, — um ein leeres Nest zu finden.

Der Detektiv H. stellte fest, daß der Verbrecher auf dem Dampfer „Iduna" nach Sidney gereist war, der Schurke konnte aber von der irdischen Gerechtigkeit nicht gefaßt werden, denn das Geschick griff mit mächtiger Hand dazwischen: Die „Iduna" versank in einem Teifun vor Sumatra mit Mann und Maus.

Eine Farm für Menschenzucht. Ueber eine eigenartige Hochzeit, die dieser Tage in Perm, im nordöstlichen Rußland, auf den Gütern des Großgrundbesitzers Raschatnikow stattfand, berichtet die „Polit.-anthropolog. Revue" nach russischen medizinischen Blättern. Die Hochzeit gehört zu einer Reihe interessanter biologischer Experimente, die der genannte Großgrundbesitzer seit Jahrzehnten veranstaltet. Raschatnikow hat nämlich eine größere Geldsumme der Züchtung schöner Menschen geweiht. Er duldet unter seinen Arbeitern nur die vollkommensten und gesündesten Exemplare von Männern und Frauen, Leute von tadelloser Körperschönheit. Unter diesen Leuten stiftet er selbst Heiraten, indem er diejenigen Paare zur Vereinigung bringt, die den schönsten menschlichen Nachwuchs zu liefern versprechen. So hat er sich nach und nach eine Kolonie auserlesener Schönheiten geschaffen und hat sich auf seiner „Zuchtfarm" der Aufgabe unterzogen, das Menschengeschlecht zu verbessern. Er hat bereits 40 Musterpaare zusammengebracht und diese haben ihm über 100 wirklich außerordentlich schöne Kinder in die Welt gesetzt. Die Buben strotzen von Kraft und Schönheit, die Mädchen sind Typen von Anmut und Lieblichkeit. Außer dieser zweiten von Raschatnikow nach seinen eigensten Ideen gezüchteten Generation war nun das oben erwähnte Hochzeitspaar das erste, das er zusammengefügt hat und das ihm eine neue, dritte Sprößlingsschaft von Idealmenschen schaffen soll. Der Bräutigam war ein Bauer namens Wasitiew, geradezu ein Antonius von jugendlicher Schönheit, die Braut ein entzückendes Mädchen von 18 Jahren. Das Paar wurde in des Gutsherrn eigener Equipage zur Kirche gefahren und erhielt von ihm eine Aussteuer, bestehend in einem hübschen Häuschen und reichlichem Ackerland. Das Hochzeitsmahl wurde gleichfalls vom Gutsherrn gegeben, und Raschatnikow selbst brachte dabei einen Toast auf die „zweite Generation seiner Pfleglinge" aus.

Auch eine Mitgift. „Wieviel Mitgift hat denn der Herr Doktor bekommen?" — „30 000 Mark und zwei chronische Magenkatarrhe in der Familie!"

Zeitgemäß. „. . . So, das ist also die neue Frau vom Direktor?! . . . Was ist sie denn für 'ne Geschiedene?" (Flieg. Bl.)

Zwei Seelen wohnen, ach, in meiner Brust, — also könnte der kleine Willy auch von sich sagen, aus dessen jungem Dasein uns folgende beiden Geschichten verbürgt werden:

Willys Vater besaß einen Hund, der zum Lohne böser Taten fast jeden Tag eine Tracht Prügel haben mußte. Das Geheul des Hundes ward aber regelmäßig von dem Geschrei des kleinen Willy begleitet, bis diese Begleitung eines Tages plötzlich unterblieb. Darüber wunderte sich der Vater — sollte das Mitleid seines Sohnes für den Hund erloschen sein? Er fragt ihn daher: „Na, Willy, Du weinst ja gar nicht mehr", worauf der mitleidige Willy erwidert: „Ich darf ihn ja doch nit hauen!"

Digitized by Google

Bahnsendungen für Ratingen: Ratingen-Ost.

Telegramm-Adresse: Pergame Fabrik Ratingen. Telephon-Anschluss: Ratingen No. 20.

Papier- und Pergamentpapierfabriken Schleipen & Erkens,
Aktien-Gesellschaft Jülich (Rheinland) und Ratingen bei Düsseldorf
empfehlen:

Ia echte Pergamentpapiere.

Wir bitten, **genau auf unsere Firma zu achten** und Briefe und Aufträge nur nach **Jülich** oder **Ratingen** zu richten.

„Perfect."

Original Dänische Kraft-Separatoren

mit und ohne Vorgelege für garantierte stündliche Leistung von 750, 1500 und 2250 Liter bei denkbar schärfster Entrahmung, leichtestem Gang und geringstem Kraft- und Oelverbrauch liefert als 25jährige Spezialität in rühmlichst bekannter Bauart und Ausführung

Burmeister & Wain's Maschinen- u. Schiffsbau Akt.-Ges.
Berlin SW. 48.

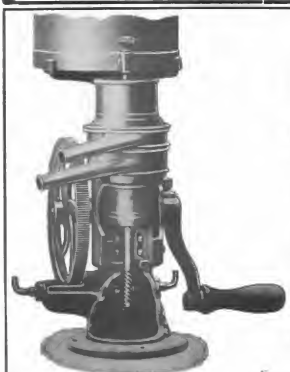
Prämiiert mit der grossen silbernen Medaille.

Der beste
Milchfettbestimmungs-Apparat
ist heute:

„Matador".

Leichte und schnelle Inbetriebsetzung.
Absolute Betriebssicherheit. (Die sich bewegende Trommel befindet sich in einem feststehenden Gussmantel.)
Niederste Konstruktion (17—18 cm).
Höchste Tourenzahl bei längster Auslaufgeschwindigkeit.
Einfachste, stabile Konstruktion.

Man verlange Listen über Milchuntersuchungsapparate, Butyrometer und sämtliche Molkereibedarfsartikel.
PAUL FUNKE & Co., Berlin N. 4, Chaussee-Strasse 2d.



Die neuesten und weitaus besten aller Separatoren sind die

Hansa-Separatoren

für Hand-, Turbinen- und Kraftbetrieb, von **35 - 2300 Liter** stündl. Leistung, welche folgende Vorteile bieten:

1. Schärfste Entrahmung.
2. Grösste Einfachheit der Konstruktion; nur ein einziges Lager.
3. Zapfenspitzenlager nicht vorhanden.
4. Die Antriebsschraube kann, falls nötig, leicht ersetzt werden.
5. Geringe Abnutzung, daher Reparaturen ausgeschlossen.
6. Billigste Preise.

Hansa-Separator-Werk
Berlin NW. 108. G. m. b. H. Wald-Str. 23/24.
Man verlange Drucksachen. Vertreter gesucht.

Digitized by Google

Die beste Milchtransportkanne

Internationale Metallwerke Josef Fliegel.
Mallmitz i. Schles.

Briefl. Kursus in **Molkerei-Buchführung**, techn. u. kaufmänn. **Gründlichste Ausbildung.** Völliger Ersatz für mündlichen Unterricht. Prospekte kostenfrei! Probebriefe à M 1,—!
C. Blank, Berlin-Gr.-Lichterfelde W. 33, Steglitzerstrasse. Lehrinstitut f. Molkerei-Buchführung.

Die beste Milchtransportkanne

Lactoskop

Original-Milchuntersuchungs-Apparat D. R.-P. 134 245,
ist nur durch mich zu beziehen.
Andere als durch mich auf meine Vertreter hereinfallende sind nur Nachahmungen.
Flensburger Maschinenfabrik
Inhaber: Jürgen Jacobsen
Flensburg.

Hartung Polygon Hohl

Spar-Roststäbe
D. R. P. 80680
aus Spezial-Metall.
Haben fast unbegrenzte Dauer,
Verbrennen nie,
Verbiegen sich nicht,
Erfparen bis 25% Material,
Putzen selbst geringste Brennmaterial vollkommen aus.
Lieferung nach Kirsendung der Maasse oder alten Roststaben.
Feinste Referenzen zu Diensten.
Berliner
Gussstahlfabrik und Eisengiesserei
Hartung Aktiengesellschaft,
Berlin SO., Prenzlauer Allee 16.

Ungeschorene Hassen
soll man nicht Pferd, Rind, Schaf und Hund. Es giebt **keine** besseren Scheren als die
Hauptner-Scheren.
Grosse silberne Denkmünze der D. L. G.
Einfachstes Modell mit Triebrad und 1 Scherkam à 75.— M. Man achte auf die Schutzmarke „Hauptner-Schere." — **Kataloge kostenfrei.**
Weltausstellung Paris 1900: Grand Prix und Goldene Medaille
H. Hauptner, Berlin NW., Luisenstr. 53.

Milchfiltrations-Watten
aus chemisch reiner und hygroskopischer Baumwolle in allen Grössen und Formaten
Wagner & Wolff, Wattenfabrik,
BERLIN SW. 47. Hagelsberger Strasse 50.

Hildebrands Patent
Milchvorwärmer und -Erhitzer
ist der denkbar einfachste, leistungsfähigste und billigste Apparat für Erwärmung, resp. Erhitzung der Milch.

Stundenleistung	No. 0	I	II	III
als Vorwärmer 20—35°	150 l	600 l	1200 l	1800 l
als Erhitzer	90°	75 l	120 l	240 l	350 l

Drucksachen gratis u. franko. Apparate-Baumst.
Ingenieur Otto Hildebrand, Dresden-A.

BLANK bleibt BLANK!!

Schönemann's offener Hochdruck-Milcherhitzer „BLANK" mit Berieselungs-Wärmeaustausch

ist in der Centralmolkerei Karstädt von der Deutschen Landwirtschafts-Ges. einer 4monatigen Prüfung unterworfen und nach

in Gegenwart Sr. Excellenz des Herrn Landwirtschaftsministers von Podbielsky

durch die unten genannten Herren Preisrichter vorgenommener Schlussprüfung wegen seiner Vorzüge mit der bronzenen **„Grossen Denkmünze"** ausgezeichnet worden.

Der Prüfungsbericht führt als **Hauptvorzüge** dieses Gerätes an:

1. Die Einrichtung, durch die im Rückkühlkanal abfliessende Milch einen derartigen Druck auf die im Erhitzer befindliche Milch auszuüben, dass diese ohne zu sieden auf 100° und darüber erhitzt werden kann;
2. die Möglichkeit, das Gerät auch zu Anwärmung von Milch auf minder hohe Wärmegrade ohne nachherige Wiederabkühlung zu benutzen;
3. die nur an der Aussenwand des Erhitzungsbehälters erfolgende Erhitzung der während derselben gegen die Wand schaumfrei geschleuderten und darum gründlich durchmischten und vor Anbrennen bewahrten Milch;
4. die Möglichkeit, die Erhitzung nur durch Abdampf zu bewirken;
5. die der zufliessenden Milch während ihrer Vorwärmung und Erhitzung bis auf 100° C und darüber gewährte Möglichkeit, abzudunsten, und der Abschluss der erhitzten Milch gegen Lufteutritt;
6. die an dem Einsatz angebrachte, die Auseinandernahme und Wiederzusammenstellung des drehbar aufschänglen Geräts erleichternde Karre;
7. die fugenfreie Herstellung des geteilten Einsatzes aus einem einzigen Stück Kupferblech, das in allen Teilen des Einsatzes zu gleicher Dicke ausgezogen ist, und
8. die Vermeidung einer Pumpe für die umlaufende Milch.

„An den Heizflächen war keinerlei Ansatz wahrnehmbar".
„Der Geschmack der verarbeiteten Milch war tadellos".
„Irgendwelche Mängel konnten an dem Gerät nicht gefunden werden".

gez. Prof. Dr. P. Vieth. Prof. Dr. A. Nachtweh. B. Martiny.

„BLANK" übertrifft daher alle bekannten Milcherhitzer und minderwertigen Nachahmungen.

A. SCHÖNEMANN & Co., Maschinenfabrik, SCHÖNINGEN i. BRAUNSCHWEIG.
Filiale: **Berlin N., Oranienburgerstrasse 60/63.**
Erstklassige Molkereimaschinen und Geräte. **Prospekte auf Verlangen gratis und franko.**

Digitized by Google

Bergedorfer Eisenwerk, W. Bergner, **Bergedorf.**
Grösste Specialfabrik für Molkereimaschinen und Anlagen.

„ASTRA"
heissen unsere neuen **Bergedorfer Separatoren verbesserten Systems Alfa** zum Unterschiede von den bisher von uns vertriebenen Alfa-Laval-Separatoren.
Deutsche Erfindung. Deutsches Fabrikat.
Nach Urteilen bewährter Fachleute
unübertroffen in Leistungsfähigkeit und Entrahmungsschärfe.
Volle Garantie!

Kohlen sind teuer!
Jeder Molkerei, die Kohlen sparen will und somit die Betriebskosten verringern, ist in
Ahlborn's
Kesselspeise- und Spülwasser-Vorwärmer
ein Apparat geboten, wie solcher von gleicher Wirkung bisher nicht existierte.
Zahlreiche Referenzen liegen vor! Billigste Anschaffungskosten!
Man verlange ausführliche Offerte.
Eduard Ahlborn, Hildesheim und Danzig.

Franz Maager, Molkerei-Maschinen-Fabrik, **Breslau.**
Lieferung sämtlicher
Molkerei-Maschinen, -Geräte und Bedarfs-Artikel.

Carlshütte Rendsburg **Balance** Vorteilhafter **Umbau** aller veralteten Kraftcentrifugen.

1904 Weltausstellung ▲ **Grand Prix für Separatoren** ▲ St. Louis 1904.

Neuer Alfa-Separator
Modell 1904
für Kraftbetrieb und grösste Stundenleistung vereinigt die alten, anerkannten Vorzüge mit
allerschärfster Entrahmung.
Keine Erhöhung der Tourenzahl. **Keine** Vergrösserung der Trommel.
Erprobte Neuerung.
Allen Besitzern von Alfa-Separatoren zugänglich durch einfachen Trommeltausch zu niederen Preisen.
Man verlange amtliche Prüfungsausweise und Preislisten.
Alfa-Laval-Separator G. m. b. H.,
Berlin 54 a.
Einzige Deutsche Alfa-Fabrik.

Verantwortlicher Redakteur: H. Laessig in Berlin. — Druck u. Kommissionsverlag von J. Harrwitz Nachf. G. m. b. H., Berlin SW., Friedrichstr. 16.

Der heutigen Nummer unseres Blattes ist eine Beilage der A.-G. f. Cartonnagenindustrie Dresden, betr. „Milchflaschen-Verschlussmaschine" beigefügt, die wir der Beachtung unserer Leser bestens empfehlen.

Digitized by Google

Molkerei-Zeitung

Geschäftsstelle: Berlin SW., Großbeeren-Straße Nr. 40.

Berlin.

Telephon: Amt VIa., 11 859. Telegrammadresse: Molkereizeitung Berlin.

Wochenschrift für Gewinnung, Verarbeitung und Verwertung der Milch.

Bestellungen auf die jeden Sonnabend erscheinende Molkerei-Zeitung Berlin werden von allen Postanstalten zum Preise von 1 Mk. 60 Pf. vierteljährlich angenommen. Bei Streifbandversand aber durch den Buchhandel vierteljährlich 2 Mk. Einzel-Nummern gegen 25 Pfennig in Briefmarken.

Anzeigeblatt des Westpreussischen Butterverkaufsverbandes.

Unter Mitwirkung von Prof. Dr. Adametz in Wien, Dr. Gerber in Zürich, Dr. Kollwitz in Berlin und Dr. Siats in Hildesheim, herausgegeben von H. Laessig, Berlin SW., Großbeerenstraße 40.

Anzeigen werden für die 5,4 cm breite Spaltzeile mit 20 Pf. (Einlösungs-Gesuche frei) berechnet und von unserer Geschäftsstelle, Berlin SW., Großbeerenstraße 40 sowie von allen Anzeigen-Geschäften entgegengenommen. Die Gebühr für Beilagen im Gewicht bis 5 gr beträgt für je 1000 Stück 10 Mk.

Nr. 9. Berlin, 4. März 1905. 15. Jahrg.

Inhalt:

Wodurch läßt sich eine bessere Verwertung der Milch in den Genossenschafts- und Sammel-Molkereien erzielen? Von Direktor Dr. Hittcher-Steinhof-Tapiau. (Forts.)

Eis- und Kühlmaschinen im Molkereibetriebe. Von Prof. Dr. Nachtweh und Prof. Dr. P. Vieth.

Tagesgeschichtliche Rundschau. Deutschland. — Bekämpfung der Rindertuberkulose durch die Molkereigenossenschaften. — Uebertragung der Tuberkulose auf Menschen durch Milch. — Die Ansprüche der Milchcentrale an ihre zahnenflüchtigen Genossenschafter. — Wegen Milchfälschung. — Bayerische Viehtransporte nach dem Herzogtume. — Belgien. Eine allgemeine Viehfütterungs-Versammlung. — England. Gesetz gegen Verfälschungen im Butterhandel. — Kanada. Fortschritte der Milchwirtschaft in Oberkanada.

Literatur. On the Relation of Food to the Production of Milk and Butter-fat by Dairycows.

Beobachtungen, Versuche, Erfindungen. Ueber Schweinemilch.

Handel und Verkehr. Aenderung der Notierungsgrundsätze der Berliner Butternotierung. — Wochenbericht vom Buttermarkt.

Marktberichte. — **Feiertabend.**

Nachdruck ist nur mit genauer Quellenangabe gestattet.

Wodurch läßt sich eine bessere Verwertung der Milch in den Genossenschafts- und Sammel-Molkereien erzielen?

Vortrag von Dr. Hittchee-Steinhof-Tapiau, gehalten am 21. Dezember 1904 gelegentlich der XIX. Jahresversammlung des Ostpreußischen landwirtschaftl. Centralvereins, Sektion für Milchwirtschaft.

(Fortsetzung.)

Die Verwertung der Milch in den Molkereien ist, wie ich eingangs meines Vortrages sagte, zweitens abhängig von den Preisen der Erzeugnisse. Wenn wir nun die verschiedenen Umstände ins Auge fassen wollen, welche den Preis beeinflussen, so wollen wir zunächst an die Güte der Erzeugnisse denken. Diese wird nun wieder im hohen Maße bedingt durch die Beschaffenheit des Rohmaterials, der nach den Molkereien eingelieferten Milch. Um diese zu prüfen, genügt es nicht, sich auf die Bestimmung des Fettgehaltes zu beschränken, sondern man sollte sich durch die so leicht zu handhabende Alkoholprobe dessen vergewissern, daß die Milch noch vollkommen frisch ist, man sollte ferner die Temperatur der Milch beobachten, um zu sehen, ob die Milch auch im gehörig gekühlten Zustande eingeliefert wird, was in den allermeisten Fällen bei uns leider nicht geschieht, und man sollte endlich auch dazu übergehen, regelmäßige Schmutzbestimmungen einzuführen, wie dies Ihr früherer Molkerei-Instruktor Otto in der seiner Leitung unterstellten Molkerei-Genossenschaft Stolp i. Pomm. schon seit acht Jahren mit dem denkbar besten Erfolge getan hat. Um eine Butter von feinster Beschaffenheit zu gewinnen, wird man weiter im Betriebe alle Hilfsmittel anwenden müssen, welche die Technik uns gegenwärtig zur Verfügung stellt, wie das Pasteurisieren des Rahms, die Verwendung von Reinkulturen zur Ansäuerung des Rahms und dgl. Auf eine in unserer Provinz noch fast gar nicht in Anwendung gebrachtes technisches Hilfsmittel, das sehr wesentlich die Qualität der Molkerei-Erzeugnisse verbessern kann, möchte ich Ihre Aufmerksamkeit noch besonders hinlenken, das ist nämlich die Verwendung von künstlicher Kälte. In Dänemark, welches Land mir wenig größer ist als unsere Provinz Ostpreußen, arbeiten bereits über 100 Molkereien mit Eismaschinen, und auf einer Studienreise, die mich in diesem Jahre nach Schleswig-Holstein führte, traf ich schon in Betrieben, die wesentlich kleiner waren als die größeren Molkereien unserer Provinz, Eismaschinen an. In unserer Nachbarprovinz Westpreußen wurde bereits vor mehreren Jahren von dem Käsereibesitzer Krieg-Tiegenhof eine Eismaschine aufgestellt, um die Käsekeller im Sommer kühl zu halten, die sich dort schon nach einigen Jahren bezahlt gemacht hat. Es dürfte an der Zeit sein, daß auch die größeren Molkereien unserer Provinz sich dieses Hilfsmittel verschaffen, um die Molkereierzeugnisse zu verbessern und dem Betriebe im Sommer eine größere Sicherheit zu verleihen. — Der Preis der Butter ist des weiteren abhängig von dem Verhältnis zwischen Angebot und Nachfrage und es ist allbekannt, daß alljährlich zu Beginn des Sommers das Angebot ein viel größeres als die Nachfrage ist. Man sollte daher mit Nachdruck auf eine Entlastung des Buttermarktes in den Sommermonaten hinarbeiten. Eine Aufstapelung des Butterüberschusses in Kühlhäusern kann man den Molkereien nicht gut empfehlen, da diese Butter dann später die Preise im Herbst drücken würde. Ein Weg, der hier wirklich helfen und die Butterpreise im Sommer heben könnte, wäre der, daß die Molkereien sich dazu entschlössen, in dieser Zeit den Milchüberflusses wenigstens einen Teil ihrer Milch in anderer Weise, z. B. durch Käserei, zu verwerten. Weiter könnte auch durch eine bessere Regelung der Ablaufungen einem Sinken der Butterpreise in den Sommermonaten entgegengearbeitet werden; würden die Landwirte mehr als bisher es einzurichten versuchen, daß die meisten Kühe im Spätherbst kalben, so gewönne man größere Milchmengen in der Zahreszeit, in welcher die Butterpreise am höchsten stehen, und es würden alsdann die zu Beginn des Sommers größtenteils altmelken Kühe nur geringe Milchmengen liefern, was ein so tiefes Sinken der Butterpreise im Sommer verhüten würde. Ueberdies sei auch an das Ergebnis ausgedehnter statistischer Erhebungen erinnert, durch die festgestellt worden ist, daß diejenigen Kühe, welche im Spätherbst kalben, im großen Durchschnitt höhere Milcherträge geben, als die zu anderen Jahreszeiten kalbenden Kühe, am niedrigsten waren die Erträge der im Frühjahr frischmilchend gewordenen Tiere. Daß auch mit Rücksicht auf die Aufzucht der Kälber die Spätherbst-Kalbung den Vorzug verdient, sei nur nebenbei erwähnt.

Als ein weiteres Mittel zur Entlastung des Buttermarkts und zur günstigen Beeinflussung der Butterpreise ist von mancher Seite eine Ausdehnung des Exports empfohlen worden. Die Butterausfuhr Deutschlands hatte im Jahre 1871 mit 19,76 Millionen Kilogramm ihren Höhepunkt erreicht, von da an ist sie ziemlich regelmäßig zurückgegangen und betrug im Jahre 1903 nur noch 4,26 Mill. Kilogramm. Im Gegensatz hierzu ist die Buttereinfuhr von 3,52 Mill. Kilogramm im Jahre 1871 auf 23,39 Mill. Kilogramm im Jahre 1903 gestiegen. Seit Mitte der neunziger Jahre ist Deutschland aus einem Butter ausführenden Lande ein Butter einführendes Land geworden. Die Nachfrage nach Butter konnte eben durch die Inlandsproduktion allein nicht mehr gedeckt werden. Unter diesen Umständen erscheint es mir zweifelhaft, daß eine Ausdehnung des Exports eine Steigerung des Butterpreises zur Folge haben würde, da eine der ausgeführten Buttermenge entsprechende Menge ausländischer Ware eingeführt werden müßte, um die Nachfrage nach Butter im Inlande zu befriedigen. Immerhin mag die Herstellung präservierter Butter,

Digitized by Google

die, in Blechbüchsen verpackt, für die Ausfuhr nach den Tropen und für die Versorgung der Schiffe bestimmt ist, auch bei uns mehr Beobachtung finden, da diese im allgemeinen doch wohl etwas höher bezahlt wird, als die andere Butter.

Eine bessere Verwertung der Butter wird man im allgemeinen durch den Postkistenversand erzielen können, der von vielen Molkereien noch zu wenig berücksichtigt wird. Es mag ohne weiteres zugegeben werden, daß diese Art des Absatzes mehr Mühe verursacht, immerhin erhält man im Mittel die Butter doch höher bezahlt, als wenn man sie an den Großhändler verkauft, weil doch alsdann der Zwischenhandel ausgeschaltet wird. Soweit es nicht möglich ist, die Butter an die Konsumenten direkt abzusetzen, sollten die Molkereien sich einem genossenschaftlichen Butterverkaufsverband anschließen. Wie Sie wissen, besteht in unserer Provinz seit dem Jahre 1887 die Ostpreußische Tafelbutter-Produktiv-Genossenschaft. Dieses Unternehmen, welches mit den bisher erzielten Erfolgen durchaus zufrieden sein kann, würde noch weit bessere Ergebnisse zu verzeichnen haben, wenn die Mitgliederzahl eine größere wäre und wenn nicht gerade so viele Genossenschaftsmolkereien sich von ihm fern hielten. Die Gründe dieser Zurückhaltung sind Ihnen wohl bekannt: Manchen Molkereiverwaltern ist es unbequem, daß die Butter regelmäßig jeden Monat von der Prüfungskommission in Königsberg begutachtet und somit die Beschaffenheit ihres Erzeugnisses ständig überwacht wird; außerdem ist es einzelnen von ihnen auch noch aus anderen Gründen, auf die ich nicht weiter eingehen mag, viel angenehmer, mit dem Butterhändler als mit der Tafelbutter-Produktiv-Genossenschaft in Verbindung zu stehen. Jedenfalls ist es einleuchtend, daß dieses Unternehmen um so höhere Preise für die Butter zahlen kann und um so geringere Unkosten in Abzug zu bringen braucht, je mehr Molkereien sich ihm anschließen. Der Nutzen solcher genossenschaftlichen Verkaufsverbände kann nicht bezweifelt werden, und in den meisten anderen Provinzen haben sich daher auch ähnliche Verbände gebildet.

Der dritte Faktor, welcher die Höhe der Milchverwertung bedingt, ist der Ertrag der Nebenprodukte Magermilch und Buttermilch; je mehr man aus diesen herausmacht, um so günstiger muß sich auch die Milch verwerten und umgekehrt. Am einträglichsten ist die Verwendung als menschliches Nahrungsmittel, der direkte Verkauf an die Konsumenten, was freilich nur für besonders günstig gelegene Molkereien in Frage kommen kann. Ueberdies ist die Nachfrage nach Magermilch und Buttermilch in Städten im allgemeinen ziemlich gering, es ist ihr hoher Nährwert viel zu wenig bekannt und es würde sowohl im Interesse der Landwirtschaft, als auch im allgemeinen Interesse liegen, wenn die breiten Schichten des Volks darüber mehr aufgeklärt würden, daß sie in diesen Molkerei-Nebenprodukten die erforderlichen Nährstoffe am allerbilligsten kaufen. Vor allen Dingen sollten aber die Molkereien mit allem Nachdruck dagegen Einspruch erheben, daß in einer Reihe von Städten durch die daselbst geltenden behördlichen Verordnungen der Verkauf dieser Nebenprodukte erschwert oder gar verboten wird. Es gibt Städte, in denen der Verkauf von Centrifugen-Magermilch überhaupt verboten ist, und in sehr vielen Städten wird verlangt, daß die Mager- und Buttermilch einen bestimmten Fettgehalt aufweisen muß. Die Milchregulative sind offenbar am grünen Tisch entstanden und von Leuten entworfen, die mit der Praxis des Molkereibetriebs wenig vertraut sind. Das ganze Streben einer auf der Höhe stehenden Molkerei muß doch naturgemäß darauf gerichtet sein, das Fett gründlichst aus der Milch herauszuziehen, und das Ideal wäre, eine völlig fettfreie Mager- und Buttermilch zu erzielen, was allerdings wohl nie erreicht werden wird. Es ist also völlig verkehrt, einen bestimmten Fettgehalt für diese Stoffe vorzuschreiben, sondern man sollte nur verlangen, daß sie rein und unverwässert in den Handel gebracht werden. Vielen Leuten ist es unbekannt, daß die fettärmste Centrifugen-Magermilch an Käsestoff, Eiweiß, Milchzucker und Salzen noch mehr als die Milch enthält. — Die Herstellung von kondensierter Magermilch kann unter Umständen sehr wohl in Betracht kommen und eine gute Verwertung ermöglichen, worauf ich noch später eingehen werde. Die Fabrikation von Milchpulver und von Kasein dürfte dagegen nur in seltenen Ausnahmefällen am Platze sein. Immerhin müssen wir alle Bestrebungen begrüßen, die darauf abzielen, die Magermilch auf andere Weise, als durch Verfütterung nutzbar zu machen, weil man in dem letzteren Fall im allgemeinen doch nur eine recht mäßige Verwertung erreichen kann.

Viertens ist die Höhe der Verwertung der Milch in den Molkereien abhängig von der Größe der Unkosten. Wenn wir von Ausnahmefällen absehen, so bewegen sich die auf 1 kg Milch entfallenden gesamten Unkosten bei den meisten Molkereien etwa zwischen 0,5 und 2 Pf. Niedrigere Sätze treffen wir im allgemeinen bei größeren Betrieben an, man wird also bemüht sein müssen, die zu verarbeitende Milchmenge durch Gewinnung neuer Lieferanten zu vergrößern und auch den Bezug von Rahm immer mehr auszudehnen, der auf der Bahn für denselben Preis wie die Milch befördert wird. Da man leicht einen Rahm herstellen kann, der siebenmal so fettreich ist als die Milch, so wird mithin das in Form von Rahm nach der Molkerei gelieferte Fett siebenmal so billig befördert als das in der Milch, oder man kann für denselben Preis die gleiche Fettmenge in Gestalt von Rahm siebenmal so weit transportieren als in Form von Milch. Fraglos dürfte es noch vielen Molkereien möglich sein, ihren Betrieb auszudehnen und auf diese Weise eine Erniedrigung der Unkosten zu erzielen. — Da die Ausgaben für Gehälter und Löhne bekanntlich einen sehr beträchtlichen Teil der Unkosten ausmachen, wird man bestrebt sein müssen, durch möglichst zweckmäßige Betriebseinrichtungen an menschlichen Arbeitskräften zu sparen. So sollte z. B. ein Tragen von Milch, Rahm, Magermilch u. s. w. möglichst vermieden werden, sondern es sollten diese Erzeugnisse von selbst unter Ausnutzung des Gefälles oder durch geeignete maschinelle Vorrichtungen weiterbefördert werden; in diesem Falle wird auch weniger verloren gehen, als wenn ein Tragen und Umgießen durch Personen stattfindet. — Der gemeinsame Bezug von Molkerei-Bedarfsartikeln, wie Kohlen, Pergamentpapier, Oel u. s. w. durch einen Molkereiverband wäre ein weiteres Mittel zur Verringerung der Unkosten. Daß die Höhe der letzteren auch durch die Lage der Molkerei bis zu einem gewissen Grade bedingt wird, dürfte kaum bestritten werden können. Die Entfernung bis zum Bahnhof, die Wegeverhältnisse, die billigere oder teurere Beschaffung von Wasser, die leichtere oder schwierigere Beseitigung der Abwässer, die Nähe eines Gewässers oder gar eines schiffbaren Flusses u. s. w. Alles dies sind Umstände, die fraglos auf den Umfang der Unkosten und damit also auch auf die Höhe der Verwertung der Milch einen Einfluß ausüben und die daher bei der Auswahl des Bauplatzes berücksichtigt werden müssen. —

Bisher habe ich nur daran gedacht, daß die Milch auf Butter verarbeitet wird, welcher Fall ja allerdings bei uns auch am häufigsten angetroffen wird. Es sollten jedoch die Molkereien darauf Bedacht nehmen, die Milch zum Teil auf eine andere einträglichere Art zu verwerten. In erster Linie käme hier in Betracht der unmittelbare Verkauf an die Konsumenten. Derjenige Teil der Milch, welcher als menschliche Nahrung Verwendung findet, ist recht beträchtlich, er kann auf etwa 13 Proz. der gesamten im Deutschen Reich produzierten Milchmenge veranschlagt werden. Da nun bekanntlich die Bevölkerung in den Städten sehr rasch wächst und überdies das Eisenbahnnetz von Jahr zu Jahr dichter wird, so können immer mehr Molkereien an Milchversand nach der nächsten Stadt denken, zumal die heute vorhandenen technischen Hilfsmittel es gestatten, Milch vor dem Verderben zu schützen. Ich erinnere Sie an die sogenannte Eismilch, bei welcher unter Verwendung von Kälteerzeugungsmaschinen ein kleiner Teil der Milch zum Gefrieren gebracht, und dieses Milcheis dem größeren Teile der flüssigen Milch hinzugesetzt wird; während der Beförderung wird nun der flüssigen Milch zum Schmelzen des Milcheises beständig Wärme entzogen, so daß die Milch bei Ankunft an ihren Bestimmungsort eine tiefe Temperatur aufweist und vollkommen süß und frisch ist. — Handelt es sich um kleinere Betriebe, deren Milchmenge nur 1000 kg oder weniger beträgt, so kann man nicht gut an die Aufstellung einer Eismaschine denken, sondern man wird hier die von Helm oder Ahlborn, Hildesheim gebauten Tiefkühleinrichtungen wählen. Helm bewerkstelligt die Abkühlung, indem er das zerkleinerte Natureis mit $\frac{1}{10}$ bis $\frac{1}{4}$ Viehsalz gut mengt und so eine Sole von —5 bis —15° C. herstellt, die durch den Kühler hindurch gepumpt wird; man kann also hier, wenn man will, Milch zum Gefrieren bringen. Bei dem Ahlbornschen Apparat wird nur Natureis verwandt und die Milch bis auf +3° C. abgekühlt, was für die meisten Verhältnisse genügen dürfte. Bei Beantwortung der Frage, ob eine Molkerei besser tut, Milch zu verarbeiten oder nach der nächsten Stadt zu senden, kommen hauptsächlich die Transportkosten in Betracht. Bei Verwendung der neuen Helm'schen Milchkannen, welche eine annähernd würfelförmige Gestalt haben und sich daher im Eisenbahnwagen dicht neben und übereinander aufstellen lassen und somit eine ausgezeichnete Ausnutzung des Raumes gestatten, betragen die Frachtspesen einschließlich der Kosten für den Rücktransport der leeren Kannen bei einer Entfernung von 200 km 2,16 Pf. für 1 kg Milch. Hierzu kommen noch die Kosten für die Kannen — auf Grund der in Kleinhof-Tapiau gemachten Beobachtungen dürften diese etwa 0,1 Pf. ausmachen — für die Beförderung nach der Bahn und für die Tiefkühlung der Milch. — Daß Milchverkauf nach einer Großstadt selbst auf beträchtliche Entfernungen noch unter Umständen lohnender als Butterfabrikation sein kann, zeigt die Ihnen wohl bekannte Tatsache, daß in diesem Jahre sogar Dänemark sich an der Versorgung Berlins mit Milch beteiligt hat und unlängst las ich in einer Fachzeitung, daß jetzt sogar im südlichen Schweden sich Land-

Digitized by Google

wirte mit der gleichen Absicht tragen sollen. Die von Dänemark nach Berlin beförderte Milch hat außer dem Wege in Dänemark und außer dem Wassertransport noch in Deutschland eine Eisenbahnstrecke von etwa 300 Kilometer zurückzulegen. Unwillkürlich fragt man sich doch da, ob nicht vielleicht manche deutsche Molkerei sich viel eher an der Versorgung Berlins mit Milch beteiligen könnte. — Die Anregungen, welche die im Mai vorigen Jahres in Hamburg veranstaltete Ausstellung für hygienische Milchversorgung gegeben hat, scheinen auf fruchtbaren Boden gefallen zu sein. Aufgabe dieses Unternehmens war es, den Besuchern der Ausstellung all die Mittel und Wege zu zeigen, welche die Gewinnung einer in hygienischer Beziehung einwandfreien Milch gestatten, um so gleichzeitig auf eine Hebung des Milchverbrauches hinzuarbeiten. Zu gute kommen dabei allerdings diesen Bemühungen die in den letzten Jahren immer mehr um sich greifenden Bestrebungen der Gegner des Alkohols bezw. des Alkoholmißbrauches, der Abstinenzler und Temperenzler. Ich erinnere Sie nur daran, daß man schon im letzten Jahre in Rheinland und in Westfalen in einer Reihe von Großstädten Milchhäuschen aufgestellt hat, in denen je nach der Jahreszeit und dem Betrieben der Konsumenten warme oder kalte Milch verkauft wird. Hoffentlich finden diese Einrichtungen auch bald in unserer Provinz Nachahmung. Eine Hebung des Milchverbrauchs liegt nun einmal sowohl im Interesse der Städter wie in dem der Landwirte, denn die ersteren kaufen in der Milch die Nährstoffe am billigsten, die letzteren verwerten dieselbe so besser als bei der Verarbeitung auf Butter u. s. w. und entlasten damit gleichzeitig den Buttermarkt. Hierzu kommt noch das sehr wichtige Moment, daß mit einer Steigerung des Milchverbrauchs sraglos eine Abnahme des Konsums an Bier, Branntwein u. s. w. Hand in Hand geht. — Bei dem Absatz der Milch an die Haushaltungen wird bei uns in Deutschland leider noch viel zu wenig der Verkauf in Flaschen berücksichtigt, der in anderen Ländern sich schon viel mehr eingebürgert hat als bei uns. Die Vorteile dieser Art der Lieferung bestehen darin, daß die Behandlung der Milch eine so viel sauberere und appetitlichere ist und daß bei entsprechendem Verschluß (Plomben, Paraffinscheiben u. dgl.) eine Verfälschung der Milch absolut ausgeschlossen ist. Gerade auf diesen letzteren Umstand legen die Kunden mit vollem Recht ein hohes Gewicht, weshalb sie sich an diese Form des Milchverkaufs leicht gewöhnen dürften. Wenn man eine so geringwertige Ware wie künstlich hergestelltes Selterswasser in Flaschen verkauft, bei dem eine Verfälschung überdies kaum in Frage kommt, weshalb macht man dies nicht auch bei dem ungleich wertvolleren Produkte Milch, wie dies unsere östlichen und südlichen Nachbaren schon seit Jahren in beträchtlichem Umfange tun? Der Flaschenbruch ist ja freilich nicht unerheblich, er beträgt etwa 1½ Proz. und die Mehrarbeit, welche das Spülen und Füllen der Flaschen verursacht, ist nicht zu verkennen, indes haben die Erfahrungen in anderen Ländern gezeigt, daß das Publikum gern diese geringen Mehrkosten mit Rücksicht auf die vorher erwähnten Vorteile trägt. Auf der Hamburger Ausstellung konnte man an den gelungenen, mit einer goldenen Medaille bedachten Vorführungen der Wiener Molkerei so recht erkennen, welche Ausdehnung der Flaschenmilchverkauf im Laufe der Jahre dort angenommen hat; im Jahre 1886 betrug der tägliche Absatz im Mittel 16000 Flaschen und im Jahre 1903 34000 Flaschen! Diese den Kunden in Flaschen dargebotene Milch hatte einen Durchschnitts-Fettgehalt von 3,15 Proz., wobei ich allerdings daran erinnern muß, daß in der Umgegend Wiens vorwiegend Gebirgsvieh gehalten wird, welches eine fettere Milch gibt als das Niederungsvieh. Ich glaube kaum, daß in Deutschland eine Molkerei vorhanden ist, die auch nur den zehnten Teil an Flaschen mit Milch täglich absetzt; in Petersburg, Moskau, Riga und anderen Großstädten Rußlands dagegen hat sich diese Form des Milchverkaufs schon längst eingebürgert.

(Schluß folgt.)

Eis- und Kühlmaschinen im Molkereibetriebe.

Von Prof. Dr. Nachtweh und Prof. Dr. P. Vieth.

In der Geräte-Abteilung der Deutschen Landwirtschaftsgesellschaft am 16. Februar d., sprachen Prof. Dr. Vieth, Hameln und Prof. Dr. Nachtweh über Eis- und Kühlmaschinen in Molkereien.

Zunächst sprach ll. Mitteil. der D. L.-G. Herr Professor Dr. Nachtweh-Halle a. S.:

Von dem Ausbruch des Direktors Büsing in Strückhausen (Oldenburg) ausgehend, keine Molkerei sollte ohne Kühlmaschinen sein, erläutert der Vortragende zunächst die neueren Methoden der Kälteerzeugung, welche fast ausschließlich auf der Bindung von Wärme infolge Verdampfung flüchtiger Flüssigkeiten bezw. kondensierter Gase bei niedriger Temperatur beruhen. Von den drei Arten dieser sogenannten Kaltdampfmaschinen kommen heutzutage wohl ausschließlich nur die Kompressionsmaschinen in Anwendung. Als Kälteträger finden wir Ammoniak, Kohlensäure und schweflige Säuren. Der Vorgang, welcher bei allen drei Stoffen nahezu gleich ist, wird von dem Redner anschaulich erläutert und das Prinzip einer Kälteerzeugungsanlage in einer schematischen Skizze dargestellt. Der Wert einer maschinellen Kühlung wird besonders ersichtlich, wenn man sich solgende an eine Molkerei zu stellende Forderungen vergegenwärtigt:

1. Abkühlung von Milch u. s. w. in genau bestimmten Zeiten von bestimmten Anfangstemperaturen auf bestimmte Endtemperaturen;
2. bestimmte Milchmengen während bestimmter Stunden auf gegebener Temperatur zu halten;
3. Räume auf bestimmte Temperaturen zu kühlen;
4. gewisse Mengen Eis in einer Stunde zu liefern.

Die Größe der Kühlmaschinen soll derart bemessen werden, daß der ganze Tagesbedarf an Kälte, wenn möglich, während der eigentlichen Betriebszeit der Molkerei hergestellt werden kann. Die Frage, ob zum Milch- bezw. Rahmkühlen direkte Solekühlung verwendet werden soll, oder ob erst indirekt kaltes Süßwasser hergestellt werden soll, scheint noch nicht aufgeklärt zu sein. Doch wird man auch in Molkereien, wie dies jetzt schon in Brauereien der Fall ist, zur direkten Solekühlung übergehen, was eine Vereinfachung des Betriebes bedeutet. Für die Raumkühlung kann man auch hier statt des unmittelbaren Verdampfens eine Kältesole in Röhren durch die Räume leiten, was für Molkereien mit geringer Betriebszeit insofern einen Vorteil bietet, als man dadurch mittelst entsprechend großer Röhren eine zweckmäßige Kältereserve schaffen kann.

Sehr wesentlich für eine gute Raumkühlung ist die richtige Raumisolierung, auf welche bislang noch viel zu wenig Wert gelegt wird. Die Erzeugung von Kunsteis wird von den Sonderbedürfnissen der betreffenden Molkerei abhängen. Hiermit wäre ein Erzeugen von Milcheis (gefrorener Milch) leicht zu verbinden. Bezüglich der Frage, welcher Kälteträger, ob Kohlensäure, Ammoniak oder schweflige Säure, vorzuziehen sei, schloß sich der Vortragende im allgemeinen dem Professor Lorenz an, welcher diese drei Systeme als praktisch gleichwertig bezeichnet; doch gibt er für Molkereien der Kohlensäure den Vorzug. Eine Anzahl Zeichnungen von ausgeführten Kühlanlagen in Molkereien waren zur Erläuterung einer solchen Einrichtung aufgehängt.

Darauf äußert sich Herr Professor Dr. P. Vieth, Leiter des Milchwirtschaftlichen Instituts Hameln, etwa wie folgt:

Daß bei der Verwendung und Verwertung der Milch das Innehalten bestimmter Wärmegrade von großer Bedeutung ist, ist allgemein bekannt. Für die heutige Betrachtung kommt die Anwendung höherer Wärmegrade nicht in Frage, sondern nur die niederer Wärmegrade.

In unseren Molkereigroßbetrieben hat man allgemein zur Erzielung niederer Wärmegrade Eis verwendet und zu dessen Bergung mit den Molkereien Eishäuser verbunden. Die Eishäuser sind sehr häufig zu klein, vielfach auch schlechtgut gebaut und der Eisvorrat daher oft unzureichend; nach eisfreien Wintern standen sie ganz leer. Ankauf von Natur- oder Kunsteis in solchen Fällen verursacht große Kosten. Ueber alle Schwierigkeiten hilft am besten hinweg die sehr empfehlenswerte Aufstellung einer Kältemaschinenanlage. In Frage kommen gegenwärtig nur Kompressionsmaschinen, und es ist zwischen Ammoniak-, Kohlensäure- und Schwefligsäuremaschinen zu wählen. Da diese drei Maschinensysteme als gleichwertig anzusehen sind, so wird die Entscheidung danach zu treffen sein, ob das eine oder das andere System für die Zwecke des Molkereibetriebes ausgesprochen Vorteile oder Nachteile hat. Diese Frage ist zu Gunsten der Kohlensäuremaschinen zu entscheiden. Ammoniak sowohl als schweflige Säure sind stark riechende Gase, die, wenn sie Gelegenheit finden, sich in den Molkereiräumen zu verbreiten, schädigende Wirkungen hervorbringen können. Das ist nicht der Fall bei Kohlensäure, die ferner auch keineswegs mehr, sondern weniger gesundheitsschädlich wirkt, als die genannten anderen Gase. Sollte im Kondensator eine Undichtheit eintreten, so nimmt das ihn durchströmende Wasser das betreffende Gas auf. Kohlensäurehaltiges Wasser ist für alle Molkereizwecke zu verwenden, ammoniak- oder schwefligsäurehaltiges durchaus nicht. Der Kondensator braucht aber viel Wasser, und in vielen Molkereien muß man mit Wasser sparsam umgehen. Dem hohen Druck, mit welchem Kohlensäuremaschinen arbeiten, kann das zur Verfügung stehende Herstellungsmaterial durchaus widerstehen.

Für die Verwendung der Kühlanlage kommt in Frage: 1. das Kühlen von Flüssigkeiten; 2. die Kühlung von Räumen; 3. die Eiserzeugung. Die Eisbereitung sollte stets vorgesehen werden, selbst wenn keine Veranlassung zur Verwendung von Kunsteis vorzuliegen scheint. Zur Kühlung von Flüssigkeiten kann man die verflüssigte Kohlensäure direkt in Röhren ausströmen lassen, mit deren Außenfläche man die zu kühlende Flüssigkeit in Berührung bringt. Als

Digitized by Google

Tauchkühler ist eine solche Einrichtung empfehlenswert, als Berieselungskühler nur bedingungsweise. Berieselungskühler werden besser, wenn sie aus nahtlosen Röhren bestehen, mit gekühlter Salzlösung, bei geölteten Röhren mit stark gekühltem Wasser gespeist werden. Die Luftkühlung beschränkt sich in den meisten Molkereien auf den Butterlagerraum. Zu ihrer Ausführung genügt ein in der Nähe der Decke angebrachtes Röhrensystem, durch welches gekühlte Salzlösung nach Bedarf gepumpt wird. Berieselungs-, Regen- und andere Luftkühleinrichtungen sind in Molkereien noch kaum genügend erprobt. Auch über künstliche Kühlung von Käsereiräumen und Lagerräumen sind in Deutschland noch nicht genügende Erfahrungen gemacht.

Ueberhaupt beschränken sich die bisherigen Erfahrungen über Kälteanlagen wesentlich auf Molkereigroßbetriebe; für mittlere und kleinere Molkereien sind aber solche Anlagen gleichfalls von größter Bedeutung. Eine Hauptprüfung für die letzterwähnten Anlagen scheint sehr wünschenswert.

Tagesgeschichtliche Rundschau.

Deutschland.

Bekämpfung der Rindertuberkulose durch die Molkereigenossenschaften. In der letzten Generalversammlung der Genossenschaftsmolkerei Greifswald wurde nach einem von dem Vorsitzenden des Aufsichtsrats Theod. Drewitz gehaltenen Vortrag über diesen Gegenstand, laut „D. Landw. Presse", beschlossen, die Herden der Genossen alljährlich nach dem Otterlagschen Verfahren untersuchen zu lassen. Dieser Antrag wurde von 16 anwesenden Genossen einstimmig angenommen. Die Untersuchung geschieht seitens eines beim hygienischen Institut der Landwirtschaftskammer von Pommern angestellten Veterinärs. Die Kosten trägt die Genossenschaft. Es sind bisher in 49 Herden 2767 weibliche Rinder und 135 Bullen untersucht worden. Aus 42 Herden mit 2400 Tieren lautet der Bericht, daß 22 Rinder offene Lungentuberkulose und eine Kuh Eutertuberkulose zeigte. Alle Tiere, welche offene Tuberkulose und Euitertuberkulose zeigen, werden sofort zur Schlachtbank gebracht und nach dem Schlachten genau vom Tierarzt untersucht. Bei 7 Tieren war die Untersuchung noch nicht abgeschlossen. Die Untersuchung in den übrigen 7 Herden ist noch nicht abgeschlossen. Auf Grund dieser Ergebnisse empfiehlt Herr Drewitz sämtlichen Genossenschaftsmolkereien, ebenfalls dies Verfahren einzuführen, zum Segen der milchkonsumierenden Menschheit und zur Sanierung der Rinderherden. Einen weiteren Vorteil bietet das Verfahren aber auch den Genossenschaftsmolkereien, welche Vollmilch verkaufen, dadurch noch, daß dem Publikum doch eine immerhin recht große Gewähr dafür geleistet wird, Milch zu erhalten, welche von Tuberkelkeimen frei ist. Um nun aber auch ganze Arbeit zu machen, ist es natürlich dringend erforderlich, den Anfangichtkälbern vom dritten Tage nach der Geburt an pasteurisierte Milch zu geben, um zu verhindern, daß die Tiere Tuberkelbazillen in Milch von Kühen mit verdeckter Tuberkulose aufnehmen. Daß das Jungvieh in Koppeln im Sommer gehalten wird, und daß im Winter demselben Laufplätze geboten werden, ist selbstverständlich.

Uebertragung der Tuberkulose auf Menschen durch Milch. Zur Klärung dieser wichtigen Frage lassen die preußischen Minister für Medizinal-Angelegenheiten und für Landwirtschaft jetzt diejenigen Fälle feststellen, in denen Menschen längere Zeit hindurch die Milch euterlungentuberkulosekranker Rinder genossen haben. Die Tierärzte sollen diese Feststellungen machen, das Material dann dem Kreisarzt eingereicht werden, welcher dasselbe an das Reichsgesundheitsamt weitergegeben hat.

Die Ansprüche der Milchcentrale an ihre sahnenlüchtigen Genossenschafter sind vom Kammergericht am 21. Februar abgewiesen worden. Die „Voss. Ztg." berichtet darüber: „Nachdem schon vorher von drei Senaten des Kammergerichts Klagen der Milchcentrale gegen ausgeschiedene Genossenschafter aus verschiedenen, mehr formellen als tatsächlichen Gründen abgewiesen waren, hat nunmehr, gelegentlich eines vierten Prozesses, eine grundsätzliche Prüfung der finanziellen Grundlagen der Milchcentrale stattgefunden. Die Milchcentrale, die ihren Milchbrief bereits mit einer Unterbilanz begann, sah sich wenige Monate später genötigt, zur Deckung der inzwischen weiter angewachsenen Schuldenlast eine Statutenbestimmung einzuführen, wonach ihre Genossenschafter fortlaufende Abgaben von ihren Berliner Milchlieferungen zu entrichten haben. Tatsächlich sind auf Grund dieser Bestimmungen Summen von den schwer betroffenen Genossen eingezogen worden, die mehrere 100 Prozent des ganzen Geschäftskapitals darstellen. Wesentlich über diese Abgabe wird noch immer zwischen der Centrale und ihren Genossenschaftern prozessiert, nachdem z. B. von Genossen, die seinerzeit mit 100 M. ihre Geschäftsanteile voll eingezahlt hatten, nachträglich Summen bis zu 8000 Mk. eingefordert wurden. Auf der andern Seite hat die Milchcentrale diese fortlaufende Abgaben in ihren Prozeßschriften als „ihre einzige Einnahmequelle" bezeichnet, was auch nicht unwahrscheinlich klingt, da sie in Berlin wirklich gewinnbringende Geschäfte niemals gemacht zu haben scheint. Nun ist, in Uebereinstimmung mit den erstinstanzlichen von verschiedenen Abteilungen des Berliner Landgerichts gefällten Urteilen, diese Statutenbestimmung selbst am 21. Februar vom 15. Civilsenat des Kammergerichts geprüft und für nichtig erklärt worden. Die von der Milchcentrale eingelegte Berufung wurde kostenpflichtig zurückgewiesen, da ihren Genossen nach dem Genossenschaftsgesetz Gehaltzahlungen über den Betrag der Geschäftsanteile hinaus durch Statut nicht auferlegt werden dürften."

Das ist in der Tat ein schwerer Schlag für die Milchcentrale.

Wegen Milchfälschung wurde in Mühlhausen i. E. ein dortiger Milchhändler, dem eine Fälschung der Milch mit 25 Proz. Wasser nachgewiesen war, mit vier Wochen Gefängnis und 300 M. Geldstrafe und Veröffentlichung des Urteils bestraft.

Bayerische Viehtransporte nach dem Hererolande. Dieser Tage wurden, wie die Deutsche Landw. Tierzucht berichtet, vom Auswärtigen Amt große Ankäufe von bayerischem Zuchtvieh gemacht, um die durch Hereros zerstörten Farmen in Deutsch-Südwestafrika wieder zu versorgen. Aus dem Zuchtverband für oberbayerisches Alpenfleckvieh wurden 70 Stück der Simmentaler Rasse und ebensoviele aus dem Zuchtverband für Allgäuer Vieh angekauft, durchwegs prachtvolle Tiere, die mit Ertragung nach Hamburg befördert und auf das Schiff verladen wurden.

Belgien.

* **Eine allgemeine Viehfütterungs-Versammlung**, unter der französischen Bezeichnung Second Congrès international d'Alimentation du Bétail, soll bei Gelegenheit der heurigen Weltausstellung zu Lüttich abgehalten werden. Die auf die Tagesordnung gesetzten Fragen sollen in drei gesonderten Abteilungen verhandelt werden, von denen umfassen

Abt. 1: die Grundsätze richtiger Ernährung; wissenschaftliche Tatsachen; wissenschaftliche Versuche;

Abt. 2: Verfälschung der Futtermittel; Gesundheitspflege der Tiere, a) in Bezug auf die Ernährung, b) in Bezug auf die Stallung;

Abt. 3: Verbreitung von Kenntnissen in Bezug auf Fütterung und Gesundheitspflege; genossenschaftlicher Einkauf von Futtermitteln; Zuberettung der Futtermittel.

Teilnehmer an den Verhandlungen haben vorher eine Gebühr von 10 Fr. an den Geschäftsführer, Herrn Fr. Smeyers, Chaussée de Tirlemont 25, zu Löwen (Louvain), einzusenden. Die Versammlung steht unter Obhut der belgischen Staatsregierung. Die Tage der Versammlung sind noch nicht festgesetzt.

England.

Gesetz gegen Betrügereien im Butterhandel. Das „Butter Regulations Committee" des englischen Parlaments, dem die Aufgabe geteilt war, Erhebungen über die normale Zusammensetzung der Butter mit Rücksicht auf etwa zu erlassende Ausführungs-Bestimmungen in § 4 Abs. 1 des Gesetzes von 1899, betr. den Verkehr mit Nahrungsmitteln und Drogen, anzustellen, hat dem Landwirtschaftsamte einen Bericht erstattet. Dieser Bericht empfiehlt die folgenden Leitsätze: 1. Falls die Reichert-Meißlsche Zahl unter 24 sinkt, liegt der Verdacht einer Fälschung vor. 2. Der Margarine müssen bei der Herstellung 10 Proz. Sesamöl zugesetzt werden. 3. Es sind Maßnahmen zur internationalen Regelung der Angelegenheit zu treffen. In der Thronrede bei der Parlaments-Eröffnung ist die Einbringung des Buttergesetzes bereits angekündigt worden.

Kanada.

* **Zeitschrift der Milchwirtschaft in Ober-Kanada.** Der Jahresbericht des Bureau of Industries der Provinz Ontario für das Jahr 1903 enthält über den Bestand und die Leistungen der Milchwirtschaft in dieser Provinz folgende statistische Angaben.

Jahr	Zahl der Milchkühe. 1000	Zahl der Butterein	Butter bereitet 1000 Pfd.	1 Pfd. Butter = cts	Zahl der Käsereien	Käse bereitet 1000 Pfd.	1 Pfd. Käs = cts.
1903	1050	265	10 812	19,39	1128	165 307	10,11
1902	1011	282	11 082	19,68	1127	146 886	10,08
1895	888	135	1551	19,07	1161	101 231	7,88
1894	851	115	3 163	20,91	1011	97 385	9,70

Von den Buttereien des Jahres 1903 waren 165 mit mir winterlichem Butterei- und sommerlichem Käsereibetrieb. Diese erzeugten zusammen nur 2 129 918 Pfd., im Durchschnitt also jede 12 900 Pfd. Butter, während die 100 andern, in ganzjährigem Betrieb, jede durchschnittlich 86 822 Pfd.*) ergeugten.

*) 1 Pfd. 1536 g.

Literatur.

* **On the Relation of Food to the Production of Milk and Butterfat by Dairycows.** By Fritz Wilhelm Woll. A Thesis

Digitized by Google

submitted for the degree of Doctor of Philosophy University of Wisconsin. Madison 1904. 8°, 85 S., 2 besondere Tafeln.

Nicht zum erstenmal gibt der jugendliche Gelehrte an der landwirtschaftlichen Abteilung der Universität zu Madison in Wisconsin Veranlassung, an dieser Stelle ihm für wertvolle Untersuchungen zu danken, mit denen er die Wissenschaft der Milchwirtschaft bereichert, den praktischen Milchwirten schätzbare Dienste geleistet hat. Den Arbeiten, betitelt: On the conditions influencing the Number and Size of Fatglobules in Cowsmilk (Madison 1892). One Hundred American Rations for Dairy Cows (das. 1894). A Study of Dairy Salt (das. 1899), Official Tests of Dairy Cows 1900/01, und On the average Composition of Milk of purebred Cows of different Breeds (das. 1901), Investigations of Methods of Milking (das. 1902) — um nur einige der hervorragendsten zu nennen — schließt die obige sich an, die als eine Geschichte der landwirtschaftlichen Fütterungslehre und als eine Darstellung des die Fütterung der Milchkühe betreffenden Teils der Fütterungslehre zu bezeichnen ist. Gerade in dieser letzteren Beziehung ist in Nord-Amerika viel geforscht, viel versucht worden. Die dort gewonnenen, in dem Buch niedergelegten Ergebnisse sind dazu angetan, ebenso sehr den Blick der Milchviehzüchter für manche andre Umstände zu schärfen, die für den Milchertrag einer Herde, dem Futter vorauf, maßgebend sind, wie richtige Grundsätze für die Fütterung gewinnen zu lassen.

Die Ausstattung des Buchs in Papier und Druck macht, es in die Hand zu nehmen, schon zu einer Freude. Manchen deutschen Verlegern sei es als Vorbild warm empfohlen. B. Martiny.

Beobachtungen, Versuche, Erfindungen.

Aeber Schweinemilch. Von W. A. Henry und F. W. Woll. Was zunächst die Milchmenge anbelangt, so lieferten vier Sauen während einer zweimonatigen Beobachtungsperiode durchschnittlich 4,1 bis 5,8 Pfd. (engl.) Milch täglich; die höchste beobachtete Menge war 8,7 Pfd., die geringste 1,2 Pfd. Die chemische Zusammensetzung von neun Milchproben betrug im Durchschnitt 80,35 Proz. Wasser, 8,24 Proz. Fett, 11,41 Proz. fettfreie Trockensubstanz. Der Fettgehalt von 68 untersuchten Proben bewegte sich zwischen 1,0 und 16,1 Proz., im Durchschnitt betrug er 6,74 Proz. Spätere Untersuchungen ergaben als Durchschnitt von 20 Milchproben folgende Zusammensetzung: Wasser 82,51 Proz., Fett 5,78 Proz., Kasein und Eiweiß 6,34 Proz., Milchzucker 4,37 Proz., Mineralbestandteile 1,00 Proz., spezifisches Gewicht 1,0385. Die mikroskopische Untersuchung zeigte, daß die Fettkügelchen der Schweinemilch etwa nur $^1/_4$ so groß als die der Kuhmilch sind, und daß in der Raumeinheit etwa achtmal so viele in ersterer vorhanden sind als in letzterer. Durchschnittlich wurden in 0,001 kbcm Schweinemilch 1388 Fettkügelchen gefunden. (20. Jahresber. d. Landwirtsch. Vers.-Stat. d. Univers. Wisconsin, 1904, 315 bis 316, d. Zeitschr. f. Untersuchung d. Nahr.- u. Genußmittel.)

Handel und Verkehr.

Aenderung der Notierungsgrundsätze der Berliner Butternotierung. Die Ständige Deputation für den Berliner Butterhandel veröffentlicht folgende Erklärung:

Berlin, den 3. März 1905.

Wir teilen Ihnen hierdurch mit, daß die Ständige Deputation für den Berliner Butter-Handel in ihrer Sitzung vom 25. v. Mts. beschlossen hat, bez. der Notierungen, entsprechend dem Ansuchen der Centralstelle der Preuß. Landwirtschaftskammern, folgende Bestimmungen zu treffen.

Zur Feststellung der Notierung ist für die betr. Klasse als höchster Preis derjenige anzumelden, welcher in der Periode, auf die sich die Notiz bezieht, für ein Quantum von mindestens 15 Centner der gleichen Beschaffenheit als Abrechnung zwischen Käufern und Verkäufern zu Grunde gelegt ist oder wird.

Die Ständige Deputation hat jedoch dem Antrag der Centralstelle die Bedingung hinzugefügt, daß zur gültigen Notierung der Höchstpreise übereinstimmende Angaben von mindestens 3 Mitgliedern der Notierungs-Kommission genannt werden müssen.

Gleichzeitig hat die Deputation folgende Erklärung erlassen:

Auf Ansuchen der Centralstelle der Preuß. Landwirtschaftskammern hat der Notierungsmodus der Berliner Butter-Notierungen eine Aenderung erfahren. Infolge der Erweiterung des Kreises der bei der Notierung zu berücksichtigenden Geschäfte wird die höchste Notiz um etwa 2 bis 3 Mk. höher werden, als sie es nach den bisherigen Notierungs-Grundsätzen geworden wäre.

Wir machen Ihnen hiervon Mitteilung zur gefl. Kenntnisnahme bezw. Nachachtung.

Ständige Deputation für den Berliner Butter-Handel.
gez. Jacoby, Vorsitzender.

Ueber die Vorgeschichte dieses Beschlusses der Ständigen Deputation ist mit wenig Worten folgendes zu sagen. Zu Beginn dieses Jahres waren die seit längerer Zeit wieder üblichen Ueberverkaufsverband seinen Vertreter in der Notierungskommission anwies, die wirklich von ihm erzielten Butterpreise auch vorschriftsmäßig in der Notierungskommission anzulagen. Dies plötzliche Hochhalten der Notiz machte bei jenen Mitgliedern der Kommission und allen jenen Händlern, die auf die gewohnheitsmäßige Unternotierung hin sehr Absichlüsse gemacht hatten, sehr böses Blut. Einige Mitglieder der Notierungskommission schieden protestierend aus und der Vertreter des westpreußischen Verbandes wurde öffentlich und hinterrücks bei seinen Abnehmern als Butterverderer ausgeschrien und dadurch geschäftlich so schwer geschädigt, daß er, um sein Geschäft nicht zu ruinieren, die wahrheitsgemäße Anlage der erzielten Preise einstellen mußte. Diese Sachlage gab der Konferenz der Vorstände der preußischen Landwirtschaftskammern am 1. Februar d. J. Veranlassung, an das Aeltesten-Kollegium der Kaufmannschaft das Ersuchen zu richten, die Bestimmungen über die Berliner Butternotierung dahin zu ändern, daß gesagt wird:

„Zur Feststellung der Notierung ist für die betreffende Klasse als höchster Preis derjenige anzumelden, welcher in der Periode, auf die sich die Notiz bezieht, für ein Quantum von mindestens 15 Ctr. der gleichen Beschaffenheit als Abrechnung zwischen Käufer und Verkäufer zu Grunde gelegt ist oder wird."

Im übrigen erklärten die Vorstände der preußischen Landwirtschaftskammern in jener Konferenz, nur darin eine endgültige Beseitigung der Uebelstände zu erblicken, welche bei dem jetzigen Butternotierungs-Verfahren zu Tage treten, daß die Butterverkaufsverbände einwandsfreie Butterauktionen in Berlin veranstalten. Es müsse deshalb seitens der Kammern dahin gestrebt werden, dieses Ziel zu erreichen.

Die Folge ist der eingangs mitgeteilte Beschluß der Ständigen Deputation, wonach fortan die Notiz um 2 bis 3 M. höher gehalten werden wird als bisher. Da dieser Beschluß gemäß auch wirklich Mittwoch und heute 2 bis 3 M. höher notiert worden ist, als es sonst der Fall gewesen, müssen die Händler natürlich die Abrechnungspreise um ebenso viel niedriger halten.

Wenn nun derart auch augenblicklich den Wünschen der Molkereien nach Notierung der wirklich erzielten Preise Rechnung getragen wird, so will uns der Nachsatz des Beschlusses der Deputation: „daß zur gültigen Notierung der Höchstpreise übereinstimmende Angaben von mindestens drei Mitgliedern genannt werden müssen", doch als keine Verbesserung gegenüber der bisherigen Vorschrift scheinen, weil bei den widersprechenden Interessen der Mitglieder der Notierungskommission es natürlich schwer halten wird, daß drei Mitglieder sich zur Angabe des wirklichen Preises zusammenfinden. Doch wir wollen nicht vorgreifen.

Wochenbericht vom Futtermarkt. Berlin, 4. März 1905. Von allen Seiten wird über ruhigeren Verkauf des Buttermarktes berichtet. Die Forderungen konnten nicht aufrecht erhalten werden und es blieben vielfach Ueberstände. Wenn dennoch die Berliner Notierung am Mittwoch auf 119 M. belassen wurde und heute 117 M. notiert wird, so ist dies auf die im vorhergehenden geschilderte, in dieser Woche eingetretene Aenderung des Notierungsmodus zurückzuführen. Unser Eigenbericht lautet deshalb diese Woche auch 4 M., statt wie vorige Woche 2 M. niedriger, als die offizielle Notierung.

Der Hamburger Markt liegt auch flau und mußte seine Notierung um 2 M. ermäßigen.

Marktberichte.

Abrechnungspreise zwischen Molkereien und Butterhändlern. Eigenbericht der Molkerei-Zeitung Berlin. **Berlin**, 4. März 1905. Im Großhandel an die Molkereien für feine Butter wöchlich bezahlte Preise. Reines Buttergewicht, frei in Berlin oder Hamburg, also nach Abzug der Fracht reines Geld:

Berlin	bis 114 Mk.
Hamburg	„ 114 „

Berlin, 4. März 1905. Butterbericht der Firma **C. F. Wienstruck**, SW., Leipzigerstr. 82, und W., Kronenstr. 32.

Bei ruhigerer Marktlage konnten sich die Preise nicht aufrecht erhalten.

Telegramme der Molkerei-Zeitung Berlin.

Berlin, den 4. März 1905. Preisfeststellung der von der ständigen Deputation gewählten Notierungs-Kommission. Mitgeteilt von der Firma C. F. Wienstruck, Berlin, Leipzigerstr. 82. Durchschnittspreise für die Woche vom 26. Februar bis 4. März 1905.

			1. März	4. März
Hof- u. Genossensch.-Butter:		Ia per 50 kg M.	116—119	115—117
do.	do.	IIa „ „ „	113—116	112—115
do.	do.	IIIa „ „ „	110—111	109—111
do.	do.	Abfallende „ „ „	107—109	105—108
		Tendenz:	Ruhig.	Ruhig.

Digitized by Google

Hamburg, Grimm, den 3. März 1905. (Butter-Bericht von Ahlmann u. Boysen.) Notierung der Notierungs-Kommission der am Butterhandel beteiligten Firmen zu Hamburg. In Hamburg höchstbezahlte Brutto-Preise: I. Klasse M. 111—120, II. Klasse M. 108—110 pr. 50 kg. Netto reine Tara. Tendenz: Ruhig.

Auch in dieser Woche können wir leider nur über einen flauen Buttermarkt berichten, die frischen Zufuhren konnten, obwohl billiger angeboten, nicht geräumt werden, weil die Verkaufspreise noch zu hoch sind für den allgemeinen Konsum. Wirklich feinste Ware ist zu 112—115 M. verkauft worden. Von russischer Butter kam nur wenig heran und wurde solche bis 111 M. verzollt bezahlt. Unsere Notierung ist um 2 M. ermäßigt worden, während Kopenhagen unverändert notierte.

Ferner Privat-Notierungen: Fehlerhafte und ältere Butter pr. 50 kg M. 95—100. Schleswig-Holsteinische und ähnliche frische Bauer-Butter M. 90—95. Russische, Sibir. und Livländ. Winterbutter (verzollt) M. 106—110, Galizische (verzollt) M. ——. Finnländische Winter-Butter (verzollt) M. — bis —. Amerikanische (verzollt) M. ——.

Butternotierungen in Kopenhagen. Den 2. März 1905. Butter: I. Klasse 92—94 Kr. (1 Kr. = 112,5 Pf.). Tendenz: Ruhig.

Berlin, 2. März 1905. Amtlicher Marktbericht der städtischen Markthallen-Direktion über den Großhandel in der Central-Markthalle. **Butter.** Preise franko Berlin einschließlich Provision. Für 50 kg Ia M. 115—119, IIa M. 110—114, Abfallende M. 100—105.

Käse. Import. Emmenthaler Ia p. 50 kg 85—90 M., dito IIa M. 60—80, import. Glarner Kräuterkäse M. 60——, import. Holl. Gouda Ia M. 80—85, import. Holl. Gouda IIa M. ——, import. Edamer M. 80—— import. Camembert per Dtzd. M. 7,50, import. Gervais M. —, import. Neufchatel per 100 Stück M. 20, import. Roquefort sur choix Ia per 50 kg M. 130—140, import. Parmesan, 3-4jährig, M. ——, dito, 2—3jährig M. 80—85, import. Chester-Viktoria M. 115—125, dito Cheshire M. 80—85, Gorgonzola per 50 kg M. 90—100. Steppenkäse M. —. Inländische. Westpr. Schweizer-Käse Ia per 50 kg M. ——, Neufchatel, do. per 100 Stück M. ——, Holländer, rheinisch, Ia per 50 kg M. ——, Edamer Ia M. ——, Limburger Alpenkäse in Pergament M. ——, Tilsiter Käse, fette Ia M. 58—60, Tilsiter Käse IIa, halbfette M. 45—50, Harzer per Kiste, 100 Stück, M. 2,10—2,30, IIa — — —, Soldiner per Schock M. 6,00, Schloßkäse per Dutzend M. ——, Camembert, große I (H. Prinz), per Dtzd. M. 6,00, do. II, per Dtzd. M. 4,40, Kaiserkäse (H. Prinz) M. 2,40, Kronenkäse M. ——, Frühstückskäse per 50 Stück M. 3,75 (H. Prinz). Deutscher Gervais Dutzend M. 2,20. Briekäse, Orig.-Packung, per ½ kg M. 0,80.

Butter-Notierungen der Landwirtschaftskammer für die Provinz Schleswig-Holstein. Butter-Auktionen des Ost-Holsteinischen Meierei-Verbandes.

Hamburg, den 1. März 1905.

1. Klasse 10 Drittel zu 116, 17 Drittel zu 115, 2 Drittel zu 114½, 35 Drittel zu 114, 2 Drittel zu 113½, 5 Drittel zu 113, 9 Drittel zu 112½, 16 Drittel zu 112, 10 Drittel zu 111½, 26 Drittel zu 111, 13 Drittel zu 110½, 2 Drittel zu 110 M. Zusammen 1. Klasse 147 Drittel zu 112,84 M. im Durchschnitt, 2. Klasse 15 Drittel zu 108,77 M.

Jeder Produzent in Schleswig-Holstein ist berechtigt, die Auktionen zu beschicken. Der Vorstand des Ostholst. Meierei-Verbandes.

Halle a. S., den 2. März 1905. (Bericht von Gebr. Rößler.) Das Geschäft blieb ruhig und mußten Preise etwas nachgeben.

Ausgesucht feinste gesalzene Molkereibutter	114—116	Mk.
I „	110—113	„
II „	106—109	„

in Tonnen von 100 Pfd. und Kübeln von 50 Pfd.

Königsberg i. Pr., 2. März 1905. (Butterbericht von Gyßling, Ebhardt u. Co.) Entgegen den flauen Berichten von Berlin und Hamburg ist hier Butter in allen Qualitäten gut gefragt. Die Zufuhren sind allerdings auch noch sehr klein, so daß schon aus diesem Grunde ein Mangel sich geltend machen muß.

Wir zahlen heute für feinstes Produkt 108—112 M. für 100 Pfd. netto hier. Fehlerhafte Ware verrechnen wir nach Verkauf.

Kempten. Butternotierung der Butter-Engros-Händler u. -Produzenten der Stadt Kempten im Allgäu, mitgeteilt von der Firma Albert Rinker, Käse und Butter en gros, Kempten i. Allg.

Engros-Einkaufspreise der Allgäuer Händler auf den Sennereien des Allgäus.

Mittwoch, den 1. März 1905.

Feinste Molkereibutter	108	M. für den Centner,
Süßrahmbutter . . .	96	„ „ „ „
Sennbutter	93	„ „ „ „

Außerdem wurden je nach Qualität 5—7 Pf. Ueberpreise bezahlt.
Tendenz: Mäßige Nachfrage.

Hamburg, 28. Februar 1905. (Bericht von Cölle u. Bliemann.) Kraftfuttermittel: Die Stimmung im Futtermittelmarkte ist unverändert eine sehr feste. Prompt lieferbare Ware ist in allen Artikeln überaus knapp und müssen Benötigte für dieselben hohe Preise anlegen. Auch für spätere Sichten herrscht nach wie vor eine sehr lebhafte Frage und lauten auch für nächste Saison die Forderungen durchweg höher. Speziell gilt dieses von Leinkuchen, nachdem bekannt wurde, daß die argentinische Leinsaaternte gegenüber dem Vorjahre einen Ausfall von ungef. 40 Proz. ergeben wird.

Erdnußkuchen 131—146 M., Kokoskuchen 126—134 M., Amerik. Baumwollsaatkuchen und -Mehl 123—126 M., Sesamkuchen 116—137 M., Rapskuchen aus inländischer Saat 110—129 M., Palmkernkuchen 114—116 M., Leinkuchen 140—146 M., Amerik. Maisölkuchen 129—133 M. für 1000 kg ab hier.

Schweine- und Ferkelmarkt. (Amtlicher Marktbericht vom Magerviehhof in Friedrichsfelde.) Mittwoch, den 1. März 1905. Es standen zum Verkauf: 5491 Schweine, 1067 Ferkel.

Verlauf des Marktes: Flottes Geschäft mit steigenden Preisen.

Im Engroshandel wurden gezahlt für: Läuferschweine, 3—5 Monate alt 31—43 M.; 6—7 Monate alt 44—60 M. für 1 Stück. Ferkel, mindestens 8 Wochen alt 18—25 M.; unter 8 Wochen alt 14—17 M. für 1 Stück.

Die Direktion des Magerviehhofes.

Städtischer Centralviehhof. Berlin, 25. Februar 1905. Zum Verkauf standen: 5376 Rinder, 1566 Kälber, 8527 Schafe, 12065 Schweine.

Bezahlt wurden für 100 Pfund oder 50 kg Schlachtgewicht in Mark (bezw. für 1 Pfund in Pfg.): Für Rinder: Ochsen: 1. vollfleischig, ausgemästet, höchsten Schlachtwerts, höchstens 7 Jahre alt 68—72; 2. junge fleischige, nicht ausgemästete und ältere ausgemästete 63—67; 3. mäßig genährte junge und gut genährte ältere 60—62; 4. gering genährte jeden Alters 56—59. — Bullen: 1. vollfleischige höchsten Schlachtwerts 66—70; 2. mäßig genährte jüngere und gut genährte ältere 62—65; 3. gering genährte 56—60; — Färsen und Kühe: 1. a) vollfleischige, ausgemästete Färsen höchsten Schlachtwerts ——; b) vollfleischige, ausgemästete Kühe höchsten Schlachtwerts, höchstens 7 Jahre alt 58—60; 2. ältere, ausgemästete Kühe und wenig gut entwickelte jüngere 53—56; 3. mäßig genährte Färsen und Kühe 51—53; 4. gering genährte Kühe und Färsen 45—49. — Kälber: 1. feinste Mastkälber (Vollmilchmast) und beste Saugkälber 78—81; 2. mittlere Mastkälber und gute Saugkälber 67—74; 3. geringe Saugkälber 50—60; 4. ältere gering genährte Kälber (Fresser) 52—57. — Schafe: 1. Mastlämmer und jüngere Masthammel 68—69; 2. ältere Masthammel 59—63; 3. mäßig genährte Hammel und Schafe (Merzschafe) 52—56; 4. Holsteiner Niederungsschafe (Lebendgewicht) ——. — Schweine: Man zahlte für 100 Pfd. (mit 20 pCt. Tara): vollfleischige, kernige Schweine feinerer Rassen und deren Kreuzungen, höchstens 1¼ Jahr alt, 220—280 Pfund schwer, 60——; schwere, 280 Pfd. und darüber (Käser) ——; fleischige Schweine 56—58; gering entwickelte 53—55; Sauen 56 M.

Verlauf und Tendenz des Marktes:

Das Rindergeschäft wickelte sich langsam ab und hinterläßt Ueberstand. — Der Kälberhandel gestaltete sich in guter Ware ruhig, in mittlerer und geringer langsam; es wird kaum ausverkauft. — Bei den Schafen war der Geschäftsgang ruhig, es wird voraussichtlich der Bestand geräumt. — Der Schweinemarkt verlief glatt und wurde geräumt.

In **Hamburg** wurden bezahlt: für beste Ochsen 68—70 M., junge fette Kühe 60—63 M., beste, reine Schweine mit 20 Proc. Tara 59—60 M., Kälber I. Qualität 82,50—87 M., Doppellender 97,50—105,50 M.

Auf die der heutigen Nummer unseres Blattes beigefügte Beilage der Firma **Adolf Rudnicki, Berlin SO. 16**, betreffend **Hartstahlguß-Polygon-Roststäbe „mit dem Schmied“** machen wir hierdurch noch besonders aufmerksam.

Molkereischule in Hameln.

Institut der Landwirthschaftskammer für die Provinz Hannover.

Aufnahme von Schülern und Hospitanten. Nachweis von ausgebildetem Molkereipersonal. Auskunft und Anmeldungen bei dem Direktor

Professor Dr. P. Vieth.

Landwirtschaftsschule in Hildesheim.

Das **Sommerhalbjahr** beginnt am **Montag, den 1. Mai.** — Aufnahme für **Ackerbauschule** und berechtigte **Landwirtschaftsschule nebst Vorschule.** — Hospitanten-Kursus. — Nähere Auskunft durch

Dr. **Wilbrandt**, Direktor.

Versuchsstation für Molkereiwesen Kiel.

Versand von Reinkulturen für die Ansäuerung des Rahmes. Ausbildung von Molkereipersonal.

Professor Dr. H. Weigmann.

Studium der Landwirtschaft an der Universität Leipzig.

Beginn der Immatrikulationen am 26. April, der Vorlesungen am 1. Mai. Die Druckschriften über das Studium der Landwirtschaft (auch der Kulturtechnik) über das Pädagogische Seminar für Landwirtschaftslehrer) sowie das Vorlesungsverzeichnis versendet und jede Auskunft erteilt

Dr. W. Kirchner,

Geheimer Hofrat, ord. öffentl. Professor und Direktor des Landwirtschaftlichen Instituts der Universität Leipzig.

Stellen-Angebote.

Beamte und Personal

für das gesamte Molkereiwesen empfiehlt für sofort und später

H. Krieg, Stellenverm.
Eilsum b. Schöppenstedt.

Zum sofortigen Antritt oder 1. April suche einen tüchtigen, zuverlässigen

Gehilfen,

der selbständig zu arbeiten versteht.

Gehalt 30 Mk. bei freier Station monatlich. Zeugnisse erbittet

Dampfmolkerei Butzow, Mark.

Erfahrener Werkmeister,

welcher mit dem Bau von Milchseparatoren durchaus vertraut und an vorzüglichste, peinlich genaue, saubere Präcisions-Arbeit gewöhnt ist, für unsere Werkstatt bei hohem Gehalt gesucht.

Wir reflektieren nur auf beste Kraft und können lediglich Bewerber mit vorzüglichsten Zeugnissen berücksichtigt werden, denen auch daran gelegen ist, sich in der Position eine Lebensstellung zu schaffen.

Alfa-Laval-Separator
G. m. b. H.,
Berlin NW. 40, Heidestr. 55-57.

Dom. Pammin bei Arnswalde Nm. sucht zum 1. 4. 05 eine mit besten Zeugnissen versehene

Meierin,

welche mit Dampfmolkerei Bescheid weiß und prima Butter zu machen versteht. Gehalt 360 Mk. und freie Station.

Stellen-Gesuche.

Tüchtiger, militärfreier

Meier,

in städtischen Großbetrieben tätig gewesen. Mit sämtlichen Molkereiarbeiten sowie Milchuntersuchung vertraut, sucht zum Frühjahr oder Sommer d. J. nach Amerika Stellung. Gefl. Offerten sind zu richten an

Rudolf Schulz, Dampfm. Düssin bei Zebbin in Pom.

Tüchtiger, strebsamer

Meier

sucht bald oder später Stellung. Off. erbeten Dampfmolkerei

Költschen, Krs. Reichenbach Schlesien.

Ein praktisch und theoretisch gebildeter

Molkereileiter,

welcher schon 2 Molkereien 11 Jahre mit bestem Erfolg leitete, sucht Stellung bei bescheidenen Ansprüchen. Derselbe besitzt vorzügliche Zeugnisse und Empfehlungen, ist kautionsfähig, verheiratet (1 Sohn). Gefl. Offerten sub **W. M. 105** an die Exped. d. Ztg. erbeten.

Strebsamer Fachmann,

8 Jahre praktisch beim Fach, eine Molkereischule von ½jähriger Dauer mit bestem Erfolge absolviert und somit im Praktischen wie im Theoretischen durchaus gründlich vertraut, sucht bis zum 1. April oder auch später dauernde selbständige Stellung. Offerten erbittet

B. Barcke, Luckau, Lausitz.

Aelterer Meier,

in allen Zweigen der Milch- u. Viehwirtschaft erfahren, 15 Jahre im Fach, sucht Stellung zum 1. 4. 05, wo Verheiratung gestattet, als Verwalter oder Gutsmeier. Offerten erbittet

Wilh. Wolff, Gutsmeier,
Striesdorf b. Laage i. M.

Reisender!

Tüchtiger Kaufmann, gesetzten Alters, mit besten Empfehlungen, der in

Käse und Butter

Westfalen, Rheinland und Mitteldeutschland bereiste, gute Erfolge aufzuweisen hat, über großen Kundenkreis verfügt und gut eingeführt ist, sucht sich per 1. Juli zu verändern.

Gefl. Angebote unter **O. S. 99** an die Expedition d. Blattes.

Digitized by Google

Vermischte Anzeigen.

Ein **erstklassiges Agenturgeschäft** in rheinischer Industriestadt von 60 000 Einwohnern sucht die

Vertretung

einer leistungsfähigen westfäl. Molkerei. Feinste Referenzen stehen zu Gebote. Gefl. Off. mit Provisions-Bedingungen unter **2468** befördert die Expedition dieses Blattes.

Gesucht

ein größeres Quantum

Vollmilch

von einer Meierei für eine Hamburger Genossenschaft. Offerten mit Preis an **G. Friedrichsen, Hamburg 22, Heimannstr. 69.**

Nehme Aufträge

z. Belieferung v. Molkereien

für gute Hypothekenbank entgegen. Auf Wunsch bringe Interessenten mit Dresden direkt in Verbindung.

Franz Bähse, Elsterau b. Cöln a. Rhein.

Kornel-Stern-Separatoren D. R. P.

Schlämche. Rasen. Putzwirbl

Farbe Lab Oel.

A.V. Branth, Hamburg!

Buttertonnen

gut und billig liefert

C. Folgert, Mohrungen O.-P.

Post-Butterkisten, Käsekisten, Tilsiter Käserollen.

Preislisten gratis und franko.

F. Wurm, Bartenstein, O.-Pr.

Dampfsägewerk, Hobelbandung, Kistenfabrik.

Bestes echtes Pergamentpapier,

auch schön bedruckt, empfehlen preiswert

Schleipen & Eichhorn i. R.t.t.

Pergamentpapier-Fabrik.

Enumerich am Rhein.

Einrichtungen

für

Milchzucker, Kasein, kondensierte Milch

liefert

C. Neuberg, Maschinen-Fabrik

Grimma (Sachsen).

Gust. Schultze & Sohn,

Berlin C., Gertraudten-Strasse 22.

Butter-Grosshandlung.

Käseschachteln

in Span oder Karton, rund und eckig □ ▷ ○

Butterversandkartons

Ein **gewaltiger Fortschritt** ist das **neue Modell** des

Teutonia-Centrifugal-Milch-Separators.

Verlangen Sie Prospekte und Offerte **Märk. Maschinenbau-Anstalt „Teutonia", Frankfurt/Oder. 14.**

Käse-Etiquettes jeder Art fertigt billigst **Th. Zander Breslau I**

F. Oswald Richter

DRESDEN-A. 1.

Wettinerstr. 32

Butter-Gross-Handlung

sucht regelmässige Lieferanten in **feinster und feiner Butter** und zahlt höchste Preise bei prompter Abrechnung und Kasse.

Jahresabschlüsse und Uebernahme ganzer Produktionen erwünscht.

Kehle & Burkhart,

Butter en gros

BERLIN SO.,

Neanderstr. 4 (Neanderhof).

Echt. Pergamentpapier

in weiß, gar. rein, in Rollen und Bogen beliebiger Größe, auf Wunsch mit feuchtem Druck, liefert die

Pergamentpapier-Fabrik Ratingen bei Düsseldorf.

Gebrüder Groh,

Hoflieferanten.

BERLIN O., Blumenstr. 70,

Buttergrosshandlung.

23 eigene Detail-Geschäfte.

Ständige Abnehmer für feine Molkereibutter zu höchsten Tagespreisen bei wöchentlicher Abrechnung und Kasse. Jahres-Abschlüsse erwünscht.

GEBR. ROESSLER,

Butterabsatzstelle von Molkereien der Provinz Sachsen und der angrenzenden Staaten.

HALLE a. S.,

Freimfelderstr. 8. Fernspr. No. 858.

Butterkartons

in jeder Größe, sowie **alle anderen Kartons** liefert aus gutester Lederpappe franko

S. Ullmann, Wiesenthal b. Taschenheil. 2.,

Lederpappen- u. Kartonfabrik.

Wer liefert

Magermilch

in großen Mengen für sofortige Verarbeitung in irgend einem Orte Deutschlands, eventuell auch ganz abgelegen? Größere Landwirte oder Molkereien belieben Anerbieten mit Angabe der verfügbaren Tagesmengen und Preisforderung unter **F. C. 4082 an Rudolf Mosse Berlin,** zu richten.

Tannalborin

gegen Durchfall der

Milch-Schweine

lebensrettend

½ Dose mit Gebrauchs-Anw. 3.00, ¼ Dose 1.75. Probedose 1.00 Mk. Zu haben in den Apotheken oder direkt **portofrei** von der Fabrik. Ueber 100 Attteste von Tierärzten.

Tannalborin ist das beste Antidiarrhoicum, das ich kennen lernte. Sie haben sich mit der Herstellung dieses vorzüglichen Präparates unsterblichen Verdienst erworben.

Oberpyrmont **Berthien** in Trakehnen, Ostpr.

Dr. M. Claasz, Chemische Fabrik, Tiraschlegel i. Posen.

Bester Anstrich für alle Eisenteile in Stallungen, Molkereiräumen, Landwirthschaftlichen Betrieben etc. ist unsere

Bessemer-Farbe (Marke Ambos).

Rosenzweig & Baumann, Königliche Hoflieferanten, **Kassel.**

Crinitzer Fabrik säurefesten Steinzeugs

Emil Bühler, Crinitz, Niederlausitz

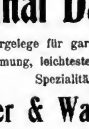
empfiehlt

Buttertonnen mit luftdichtem Verschluss in allen Grössen,

Tonnen in cylindrischer Form, **Vieh- und Pferdekrippen,**

Schweine-, Ferkel- und **Futtertröge** für Federvieh,

Pökelbottiche und viereckige **Kasten.**



Neu! Buttertröge aus säurefestem, innen glasiertem Steinzeug von 1 bis 2 Meter Länge.

Original Dänische Kraft-Separatoren

„Perfect."

mit und **ohne** Vorgelege für garantierte stündliche Leistung von 750, 1500 und 2250 Liter bei denkbar schärfster Entrahmung, leichtestem Gang und geringstem Kraft- und Oelverbrauch liefert als 25jährige Spezialität in rühmlichst bekannter Bauart und Ausführung

Burmeister & Wain's Maschinen- u. Schiffsbau Akt.-Ges.

Berlin SW. 48.

Digitized by Google

Nach den Urtheilen aus der Praxis ist der

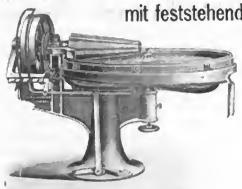
D. R. P. No. 118 909.

neue Bergedorfer Butterkneter

D. R. G. M. No. 177 469.

mit feststehender Wasserfangrinne nach Patent Schuster

— der Beste. —



Keine Zahnräder, ruhiger geräuschloser Gang.
Keine Verstopfung, kein Butterverlust.
Leichte Reinigung, bequemes Arbeiten am Kneter.
Vollständige Ausnutzung der Knetfläche.

Verlangen Sie Prospekt!

Bergedorfer Eisenwerk, W. Bergner, Bergedorf.

41 erste Auszeichnungen!

Dr. N. Gerber's Original-Apparate.

NEU!

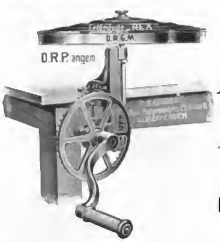
Centrifuge **„REX"**

konkurrenzlos

bezüglich Billigkeit und Haltbarkeit.

Mit Kurbel - Zahnrad - Antrieb selbsttätig ausrückend.

Prospekte gratis.



Ueber 18 000 Apparate im Gebrauch!

Dr. N. Gerber's Acidbutyrometrie Co.,

G. m. b. H.

Leipzig.

General-Vertrieb und Lager für Berlin, Brandenburg und Pommern:

Paul Wieske, Berlin,

Molkereitechn. Bureau N. 24, Oranienburgerstrasse 45.

In unserem neuen

Germania-Separator

Modell 1905

bieten wir eine unübertroffene Entrahmungsmaschine.

Sämtliche Molkerei-Maschinen u. Apparate! Einrichtung kompletter Molkereien!

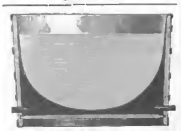
Glänzende Ergebnisse! Glänzende Zeugnisse!

Flensburger Eisenwerk Akt.-Ges., Flensburg.

Buttertonnen

in den gangbarsten Dimensionen, „ weiter Waare und sauberster Ausführung empfehlen billigst

W. Stange & Co., Stettin, Fassfabrik.



Dampfkäsewannen

mit über den Rand d. Pitchpineholzbottich greifd. Kupferkessel

400	500	600	800	1000	1500 Ltr.
140	170	190	235	275	375 Mk.

T. Barteis, jetzt Obercassel bei Bonn.

Stanz- und Emaillierwerke,

vormals

Carl Thiel & Söhne,

Aktien-Gesellschaft,

Lübeck.

Nahtlose Milchtransportkannen.
Halbgestanzte „
Gefalzte „
Transport-Milcheimer.
Milch-Messeimer.
Rahm- und Milchständer.
Milchsiebe, doppelt und einfach.
Bassins aus Stahlblech.
Bassins aus Doppelmetall.

Kataloge gratis und franko.

Für einige Gegenden werden noch Vertreter gesucht.

Digitized by Google

Feierabend.

Milde ohne Strenge ist Schwäche; das ist die Probe echter Liebe, ob sie streng sein kann.

Otto Ludwig

Der Skat in Einöd.

Humoristische Skizze von Liesbet Dill.

(Nachdruck verboten.)

„Sie haben mich, scheint es, nicht verstanden, meine Herren!“ Assessor Freiherr von Hannstein schob sein Monocle zurecht. „Ich bin sehr gerne in Berlin! Man amüsiert sich hier ganz vortrefflich, man lebt nicht schlecht — ißt ganz ausgezeichnet und die Leute gefallen mir sogar sehr. Aber man muß doch auch daran denken, vorwärts zu kommen, man muß an seine Zukunft denken — zeigen, daß man Interesse hat, man muß dem Staat Opfer zu bringen bereit sein —“

„Na — na — Hannstein! —“ lachten die Korpsbrüder.

„Oder wenigstens sich dazu bereit erklären,“ fuhr der junge Assessor eifrig fort. „So wird es z. B. gerne von oben gesehen, wenn sich ein junger Beamter bereit zeigt, dem Staat seine Dienste auch auf einem entlegenen, wenig begehrten Amtsgericht zu widmen. Da lachen Sie wieder, Menke! Haben Sie keine Angst, man muß die Sache bloß geschickt anfangen, daß sie einen bei solcher Opferwilligkeit nicht fassen können!“

„Hannstein, das sind kindliche Theorien 'n Streber sind Sie ja, das wissen wir hier alle, aber wenn's drauf und dran ginge und Sie hätten die Wahl zwischen Berlin und Ihrem entlegenen Amtsgericht, so wüßte ich, was Sie täten, trotz Streberei und Theorie! Sie blieben hier!“ sagte der dicke Menke, und tat einen tiefen Zug aus seinem Bierglase.

„Da verkennen Sie mich völlig, Menke. Beweis: Ich lese kürzlich, daß das Amtsgericht Einöd freigeworden ist.“

Ein Gelächter erhob sich.

„Bravo! Wo liegt denn das Nest? In Litauen? In Lothringen?“

„Der Amtsrichter ist versetzt. Die Stelle ist frei! Nun, da habe ich mich flott drauflos hingemeldet! Das macht auf alle Fälle einen guten Eindruck. Hin kommt man ja doch nicht —“

„Aber weshalb denn nicht, bester Freund?“

Hannstein lächelte und nahm das Monokle ab: „Haben Sie schon einmal gehört, daß ein zweijähriger Assessor zum Amtsrichter ernannt worden ist?“

„In Einöd?“ meinte Menke bedenklich, „kann sich alles ereignen! Hannstein, Hannstein, wenn Sie daran bloß nicht hängen bleiben!“

Aber diese Möglichkeit wurde von dem Assessor mit einer großen eleganten Geberde weit von sich gewiesen.

Das war auf dem letzten Korpsabend vor Weihnachten gewesen.

Als Hannstein am ersten Januar, im Frack, bereit zu einem Diner zu fahren, sich noch einmal die letzten Postsachen ansehen wollte, stutzte er: Auf seinem Diplomatenschreibtisch lag ein großer gelber Brief. Er besah ihn — zog seine Glacés aus, nahm Platz, und — las — ohne zu verstehen — las noch einmal — putzte sein Einglas und verstand: Er war zum 15. Januar zum Amtsrichter in Einöd ernannt. Auf diese Stelle hatte sich kein Mensch gemeldet als Egon Freiherr von Hannstein.

So kam es, daß der neue Amtsrichter von Einöd am 14. Januar ganz still aus Berlin verschwand und im D-Zug nach seiner neuen Heimat fuhr. Bis Köln war die Fahrt erträglich; erster Klasse, Speisewagen, neue Zeitungen. Dann mußte er aber umsteigen, und zwar in einen gewöhnlichen Zug, dessen erste Klasse seit langer Zeit nicht mehr benutzt war, der Luft des Coupés nach zu urteilen. Der dritte Zug aber war kein Schnellzug mehr, sondern ein behaglicher, bescheidener kleiner Bummler, aus dessen einzigem Coupé Erster der Zugführer erst einen Henkelkorb mit Eßwaren entfernen mußte, und seinen Kollegen wecken, der hier sanft entschlafen war. Es fing an dunkel zu werden, und es begann zu schneien, als dieser Zug zum letztenmal hielt.

„Alles aussteigen!“ sagte der Schaffner. Man hätte in der Tat keinen Schritt weiterfahren können, denn das Endziel des Zuges war durch zwei riesige Puffer markiert und die Geleise endeten hier. Am Wege wartete der Postwagen, der nach Einöd fuhr. Nachdem sich Hannstein sein Gepäck selbst hinübergeschleift hatte, klemmte er sich zwischen drei Frauen auf die roten Sammetpolster des Postwagens, entfaltete seine Zeitung und begann zu lesen. Das Licht aber über seinem Haupte war schlecht gelaunt. Es knisterte verdrießlich, und gab sich keine Mühe, zu leuchten, es glimmte bloß. Die Frauen schwatzten, ein kleines Kind brüllte, der Wagen rüttelte und stieß. Hannstein war schon auf einem Esel auf den Drachenfels, und auf einem Kameel durch die Wüste geritten, aber in einem Postwagen war er noch nie gefahren. Er gestand sich grimmig, daß alles in der Welt zwei Seiten hätte, aber eine Postwagenfahrt nur eine.

Es war spät am Abend, als er in Einöd ankam. Sein erster Eindruck war: undurchdringliches Dunkel, eine schwankende rote Laterne, eine hohe Steintreppe, ein dicker Wirt und der mäßig beleuchtete Hausgang des „Gasthauses zum Ochsen“.

Als Hannstein am andern Morgen erwachte, sah er auf der Hauptstraße Einöds, einer vom Schnee verwehten Dorfstraße, die von zwei trüben braunen Rinnen begrenzt war, den Wirt und den Hausknecht, gerade damit geschäftigt, dem Herrn Amtsrichter einen Weg nach dem schräggegenüberliegenden Gericht zu schaufeln.

Die Tätigkeit auf dem Amtsgericht war in zwei Stunden erledigt, das Essen im Ochsen, das sich Hannstein auf seinem Zimmer servieren ließ, erwies sich nicht als Tröster der Einsamkeit, es war schlecht und fade. Die Zeitungen hatte er gelesen, an Ausgehen war nicht zu denken, denn es hatte ein heftiges Schneegestöber begonnen. Hannstein machte auf seinem Zimmer Turnübungen mit den Stühlen, er versuchte mit ausgestrecktem Arm die Decke zu erreichen, was ihm auch gelang, er saß am Fenster und trommelte auf das Fensterbrett, er drehte seine Uhr auf und studierte ihr Räderwerk. Es wollte aber nicht Abend werden. Der Ofen rauchte, und er untersuchte ihn mit der Wirtin. Das Zimmer war voller Qualm, aber die Frau meinte, das sei immer so, wenn die Oefen zum erstenmal im Winter brennten. Sie tröstete ihn „das gäbe sich bis zum Abend“. Hannstein aber hatte einen steifen Hals in dem kalten Zimmer bekommen, und dieses „gab“ sich nicht bis zum Abend. So ging er endlich hinunter in das Wirtszimmer. Hier war es behaglich warm, in der Mitte am runden Tisch saß der Gerichtsschreiber, der Schullehrer und der Gendarm und spielten Skat. An den Bänken der Wand entlang hockten die Bauern, die dem Spiel der Honoratioren zusahen, ohne zu sprechen. Der dicke Wirt schnarchte behaglich am Ofen und der Schnee trieb ums Haus.

Am zweiten Tag war die Post im Schnee stecken geblieben, der Ofen rauchte immer noch und von den blauweiß gekalkten Wänden des Innern zogen sich lange dunkle Streifen herab, die Hannstein mit dem Finger betupfend als „Wasser“ feststellte. Er war so oft in den zwei Zimmern auf- und abgegangen daß es ihm beinahe schwindlig war, er kannte das Muster der Vorhänge, die Gruppenbilder, die bunten Ziersträuße, die am goldgerahmten Spiegel steckten, auswendig, er nahm wieder Platz hinter dem Sofatisch auf einem der hartgepolsterten Stühle, denn vor der unheimlichen Tiefe des so schwellend aussehenden Ripssofas hatte er nach dem ersten Versuch Respekt bekommen. Die Erinnerung an die stählernen Sprungfedern war zu hart. Das Gepäck war noch nicht angekommen, sein Klavier unterwegs und die Bibliothek ebenfalls. Wer hatte denn auch an dieses Unwetter gedacht?

Er suchte alle Zeitungen aus dem Koffer hervor und las sie. Er glättete sämtliche Beilagen sorgfältig, die er als Einwickelpapier benutzt hatte, und las eifrigst. Alles was über Amerika, Asien und Afrika darin zu lesen stand, sogar die „Vermischten Nachrichten“, las er, vom „ruchlosen Bubenstreich“ bis zum gräßlichen Mord. Er las die Heiratsannoncen, die Baumkuchenofferten, die Dienstbotengesuche. Er las das Stück des Romanes der Einöder Sonntagsbeilage: „Gesühnte Schuld“. Er las es sogar zweimal und am dritten Tag hätte er etwas darum gegeben, wenn er die Fortsetzung davon gehabt hätte. Aber der Roman erschien bloß Sonntags.

Als an diesem dritten Tag die Post immer noch nicht gekommen war, der Ofen immer noch rauchte, der Schnee immer heftiger fiel, und die Wirtin ihm versicherte, „der Ofen wäre nie anders gewesen, bloß sei der Herr Amtsrichter nicht so empfindlich gewesen, wie er, und die Streifen an den Wänden würden schon wieder besser, wenn es wärmer würde, gab sich Hannstein einen Ruck, ging hinunter in die Wirtsstube, setzte sich zu dem Wirt an den Ofen und begann mit ihm zu plaudern. Aber die Unterhaltung blieb einseitig. Der Wirt am Ofen war schläfrig und wortkarg. Es war ihm sehr unbequem, daß er die Beine von der Ofenbank herunternehmen mußte, wenn der Herr Amtsrichter zu ihm sprach, und er machte keinen Hehl daraus. Stumm warfen die Honoratioren Einöds die Skatkarten auf den runden Stammtisch, verlegen sahen die Bauern zu und spuckten auf die Dielen. Der Wirt, dem es auf der Ofenbank unbehaglich geworden war, stand im Zimmer herum und wußte nicht, was er treiben sollte.

Hannstein aber fühlte, daß er hier genierte, er zog sich auf sein Zimmer zurück und legte sich schlafen. Es war gerade 9 Uhr, als er das Licht ausblies.

„So früh bin ich auch seit meiner Kindheit nicht mehr zu Bett gegangen,“ sagte der verzweifelte Amtsrichter von Einöd.

Am anderen Morgen hörte der Gerichtsschreiber Oehlig den Herrn Amtsrichter unaufhörlich in seiner Stube nebenan auf- und niederwandern. „Was hat er nur?“ dachte der kopfschüttelnd und horchte. Er wußte sich die Unruhe seines Herrn gar nicht zu erklären. Hannstein aber rang mit einem letzten fürchterlichen Entschluß. Kurz vor Mittag, Herr Oehlig wollte gerade seinen Ueberzieher anziehen, kam er herein, forderte ihn auf, Platz zu nehmen und sagte, indem er sein Monocle betrachtete: „Sagen Sie mal, Herr Oehlig, ich — aber bitte, behalten Sie doch Platz — ich habe nämlich eine — äh — Bitte — hm — ich sah, Sie haben sich einen Skat arrangiert des Abends, und ich — ich finde das eine sehr vernünftige Idee! In der Tat! Ganz gemütlich, sowas! Für die langen Winterabende höchst angenehm! Ich selbst spiele leidenschaftlich gern, habe in Berlin sogar viel gespielt. (Es war zwar nicht „Skat“ gewesen!) Und ich wäre nicht abgeneigt, hm, Ihrem Skat — hm, beizutreten. Vorausgesetzt, Herr Oehlig,“ fügte Hannstein leutselig hinzu, „daß es Ihnen paßt!“

Herr Oehlig verbeugte sich wiederholt — geehrt — und verwundert.

„Aber ich hätte eine Bitte,“ meinte Hannstein und putzte sein Monocle. „Sehen Sie, mit Ihnen und dem Schullehrer spiele ich ja sehr gern — aber mit dem Gendarm — hm — verstehn Sie mich recht, Herr Oehlig, ich bin ja nicht hochmütig, aber in meiner Stellung — hm — kann ich doch eigentlich unmöglich — Sie verstehen —?“

Herr Oehlig verstand. Aber sein verklärtes Gesicht war plötzlich sehr bedenklich geworden. . . .

„Sprechen Sie einmal mit den Herren,“ ermunterte ihn Hannstein und klopfte ihm auf die Schulter. „Also heute Nachmittag sagen Sie mir Bescheid.“

Als Hannstein an diesem Nachmittag Herrn Oehlig begrüßte, kam es ihm vor, als ob der ihm ausweichen wollte. Der Gerichtsschreiber war äußerst geflissentlich, höflich und dabei von einer gewissen Reserve, daß Hannstein sich darauf ertappte, daß er das Gesicht dieses Mannes mit einem ihm sonst fernliegenden Angstgefühl studierte. Schließlich, Herr Oehlig wollte gerade eiligst zur Tür hinaus, hielt ihn Hannstein fest und sagte: „Nun, wie ist es? Spielen wir heute Abend unseren Skat?“

Da verneigte sich Herr Oehlig einmal, noch einmal und zum drittenmal, er blätterte in den Akten, und schneuzte sich. „Ja so, mit dem Skat!“ meinte er endlich verlegen. „Sie haben es doch dem Schullehrer mitgeteilt?“

„Jawohl, gesagt hatte er es ihm.“

„Na — und?“ forschte Hannstein.

Herr Oehlig spielte und pendelte mit seiner Uhrkette, er wand sie hin und her. Dann kam's heraus: „Der Schulmeister hat gesagt, wir hätten nun schon seit zehn Jahren unseren Skat mit dem Herrn Gendarmen, und hätten uns immer gut mit ihm vertragen, und der Herr Gendarm sei ein respektierlicher Mann, und wenn der Herr Gendarm dem Herrn Amtsrichter nicht gut genug wäre, dann wollte er, der Herr Schullehrer, auch nicht mehr mitspielen, und jetzt — jetzt —“ Hier schlug die Stimme des Herren Gerichtsschreibers plötzlich um, er sprach eine Oktave höher. „Jetzt käme er wohl auch um seinen Skat, denn der Herr Schullehrer und der Herr Gendarm fänden leicht einen dritten Mann dazu, aber der Herr Amtsrichter und er keinen mehr.“

Da erbarmte sich der Amtsrichter. Er trat freiwillig zurück, die Haltung des Schullehrers imponierte ihm. Aber als es Abend wurde und der Schnee auf die Dorfstraße sank und Hannstein auf seinem einsamen Zimmer die Karten drunten auf den Tisch fallen hörte, überkam ihn, Egon Freiherrn von Hannstein, zum erstenmal in seinem Leben der Neid: um den verlorenen Skat von Einöd.

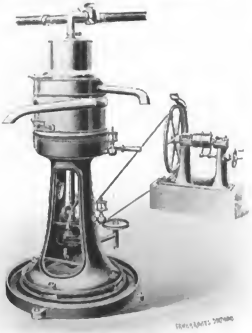
Eine mathematische Merkwürdigkeit.

1	mal	9	und	2	ist	11
12	„	9	„	3	„	111
123	„	9	„	4	„	1111
1234	„	9	„	5	„	11111
12345	„	9	„	6	„	111111
123456	„	9	„	7	„	1111111
1234567	„	9	„	8	„	11111111
12345678	„	9	„	9	„	111111111
123456789	„	9	„	10	„	1111111111
1	mal	8	und	1	ist	9
12	„	8	„	2	„	98
123	„	8	„	3	„	987
1234	„	8	„	4	„	9876
12345	„	8	„	5	„	98765
123456	„	8	„	6	„	987654
1234567	„	8	„	7	„	9876543
12345678	„	8	„	8	„	98765432
123456789	„	8	„	9	„	987654321

Willy ward zum ersten Male mit in den Zirkus genommen. Während nun das Publikum über die tollen Einfälle des dummen August herzlich lacht, stimmt Willy ein erbarmungswürdiges Geheul an. Je toller der Beifall des Publikums, desto stärker das Geheul des kleinen Willy. Der Vater sucht seinen Sprößling zu beruhigen; aber seine Beruhigungsmittel versagen. Auf dem Nachhauseweg fragt nun der Vater seinen Sprößling: „Willy, warum hast Du denn so beim Auftreten des dummen August geweint?“ worauf Willy meint: „Weil ihn die Leute so ausgelacht haben!“

Sehr intelligent. Ein Berliner Vorortbewohner hatte sich für seinen Besitz einen Knecht „vom Lande“ engagiert. Als er eines schönen Tages in seiner Laube im Garten saß und die Zeitschrift „Die Gartenlaube“ gelesen hatte, sagte er zu dem Knecht Johann: „Wenn Sie in die Stadt fahren, nehmen Sie doch die Gartenlaube mit zum Buchbinder.“ Wie war der Schreck nach einigen Tagen groß, als der Besitzer seine wirkliche Gartenlaube abgebrochen auf dem Wagen liegen sah, der nach der Stadt fahren sollte.

Digitized by Google



„Westfalia“

Milchcentrifugen für Hand- und Kraftbetrieb
von 20—2000 Liter Stundenleistung.

Ramesohl & Schmidt, Aktien-Gesellschaft,
Oelde i. Westf.

Zeugnis.

Die mir gelieferte „Westfalia“-Centrifuge hat sich bis jetzt zu meiner vollen Zufriedenheit bewährt. Die Entrahmungsschärfe ist eine ausserordentlich gute und haben Vergleichsversuche von Versuchsstationen vorgenommene Bestimmungen des Fettgehaltes der Magermilch einen Gehalt von nur 0,08 % Fett der Magermilch ergeben, bei einem Durchlauf von ca. 1000 kg Vollmilch in der Stunde. Ganz besonders möchte ich den leichten Gang, die bequeme Handhabung und Reinigung und die stabile und elegante Bauart, sowie den geringen Oelverbrauch hervorheben.

Indem ich aus voller Ueberzeugung die „Westfalia“ einer jeden Molkerei empfehlen kann, möchte ich ebenfalls nicht unterlassen, meiner Freude Ausdruck zu geben, dass die Firma Ramesohl & Schmidt A.-G. es sich hat angelegen sein lassen, auch die übrigen Umbauten in meiner Molkerei sehr flotte ausgeführt zu haben.

gez. A. Dieding, Molkereibesitzer.

Langenberg i. W., den 7. August 1901. 11

Pump-Separator.

Nach ganz neuen Prinzipien konstruierte **Milch-Entrahmungs-Maschine**, die Aufsehen erregt und bei allen Fachleuten Bewunderung und Anerkennung findet. —

Spielend leichter Gang. —

Entrahmt immer gleich scharf, da Verarbeitung und Zufluss der Milch in gleichem Verhältnis stehen. —

Hohe Leistung. —

Nur ein Einsatz. Aeusserst bequeme Instandhaltung. —

Billiger wie jede andere Centrifuge.

Höchste Auszeichnung.

Viele Anerkennungen.

Milchkühler in grosser Vollendung.

Wattefilter und alle Sorten Milch-Transportkannen in starker guter Ausführung empfiehlt

J. J. Fliegel

Berlin C. 25

Alexanderstr. 31.

Vor Nachahmung
meiner **Milchvorwärmer**
und -Pasteure
wird gewarnt! Drucksachen gratis und franko.

Karl Hirn, Dinkelsbühl.

Stalleinrichtungen
für Schweine, Rinder und Pferde.

Selbsttränkeanlagen.
Transportable verzinkte Forkeltröge.
Alles nach eigenen, in der Praxis bestbewährtesten Systemen.
Uebernahme kompletter Stallbauten.

Franz Hüttenrauch, Apolda, 9
Special-Geschäft für Stalleinrichtungen.
Tadellose Anlagen in Rekordzeit.
Prospekt gratis.

Einmal gebrauchte Butter-tonnen
in ausgesucht bester Qualität für Molkereien etc. 100 Pfund Inhalt, tadellos dicht, sofort und stets sofort prompt umgehend
O. Thonack,
Böttchermeister,
BERLIN SO. 36,
Herrfurthstrasse 32.
Anfrage und mit sicherer Bezugsquelle für Butterfässer.
Fernspr.: Amt X, No. 3147.
Gegründet 1856.

Die neuesten und weitaus besten aller Separatoren sind die

Hansa-Separatoren

für Hand-, Turbinen- und Kraftbetrieb, von **35 - 2300 Liter** stündl. Leistung, welche folgende Vorteile bieten:

1. Schärfste Entrahmung.
2. Grösste Einfachheit der Konstruktion; nur ein einziges Lager.
3. Zapfenspitzenlager nicht vorhanden.
4. Die Antriebsschraube kann, falls nötig, leicht ersetzt werden.
5. Geringe Abnutzung, daher Reparaturen ausgeschlossen.
6. Billigste Preise.

Hansa-Separator-Werk

Berlin NW. 108. G. m. b. H. Wald-Str. 23/24.

Man verlange Drucksachen. *Vertreter gesucht.*

Digitized by Google

Tubular ist Trumpf!

Freiwillige Zeugnisse über TUBULAR

Landwirtschaftliche Lehranstalt und Molkereischule zu Braunschweig:

Tubular-Separator No. 25 mit Dampf-Turbinenantrieb betreffend.

... Die angegebene **Stundenleistung von 1500 Liter** wird völlig erreicht und **ist die Schärfe der Entrahmung eine so bedeutende**, wie sie wohl kaum von einem anderen System erreicht wird. Wir haben die Magermilch periodenweise untersucht und dabei einen Fettgehalt von **nie über 0,02 %, oft aber nicht über 0,01 %** gefunden.

Milchwirtschaftliche Versuchsstation, Darmstadt:

Resultat eines zweitägigen Dauer-Versuchs mit Tubular-Separator No. 25 unter Leitung von Herrn Dr. Krüger-Darmstadt

0.08 % Fett in der Magermilch

Herr Dr. Krüger hebt im Schlusswort seines Berichtes über die Maschine folgende Punkte hervor:

Geringer Kraftverbrauch,
Leichte Aufstellung,
Einfache Handhabung,
Trommelstörungen ausgeschlossen,
Geringe Materialbeanspruchung.

Tausende Zeugnisse über TUBULAR zur Verfügung

Es gibt nur einen modernen Separator,

das ist **„TUBULAR"**

mit hängender, zylinderförmiger Trommel

Wir warnen jeden Reflektanten, sich einen unmodernen Separator veralteten Systems anzuschaffen, er ist **teuer in der Reparatur, teuer in Kraft- und Oelverbrauch, gefährlich im Betrieb.**

Amerikan. Tubular-Separatoren-Werke G. m. b. H.
Harburg-Hamburg

Generalvertreter für Deutschland und Oesterreich-Ungarn:

RICHTER & ROBERT, HAMBURG

Filialen: **LEOP. ROBERT & CO.**, Frankfurt a. M., Breslau, Halle a. S.

„Fix"

Automatisch. Magermilchverteiler in Form einer Waage.

Lieferung auf Probe. Preis Mark 225.–

Flensburger Maschinenfabrik
Inhaber: **Jörgen Jacobsen**
Flensburg.

Hartung Polygon **Hohl**

Spar-Roststäbe
D. R. P. 80480
aus Spezial-Hartguß.
Geben fest aufgetragene Bauer,
Verbrennen nie nicht,
Verschlacken nicht,
Erfassen bis 25% Material,
Backen selbst geringstes Grous Material rationell aus.
Lieferung nach Einsendung der Maße oder alten Roststäbe.
Prämiirt Berlin
Gussstahlfabrik und Eisengiesserei
Hartung Aktiengesellschaft,
Berlin NO., Prenzlauer Allee 44.

Ungeschoren lassen

soll man nicht Pferd, Rind, Schaf und Hund. Es giebt **keine** besseren Scheren als die

Hauptner-Scheren.

Grosse silberne Denkmünzen der D. L. G. Einfachstes Modell mit Triebrad und 1 Scherkamm 75.— M. Man achte auf die Schutzmarke „Hauptner-Schere." — **Kataloge kostenfrei.**

Weltausstellung Paris 1900: Grand Prix und Goldene Medaille.

K. Hauptner, Berlin NW., Luisenstr. 53.

Dr. Blumenthal's reines Naturlab,

Butter- und Käsefarbe,

offeriren **Chemische Werke** vorm. **Dr. Heinrich Byk, Berlin NW.**

Bücher und Formulare für Molkerei-Buchführung
in Bezug auf praktische Brauchbarkeit das Vollkommenste, was es in dieser Hinsicht giebt, empfiehlt
C. Blank, Berlin-Gr. Lichterfelde W. 33.
Reichhaltige Auswahl! Passend für jeden Betrieb!
Preislisten und Mustermappen portofrei!

Fliegels Milch- u. Rahmerhitzer

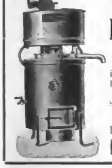
für mittlere und hohe Erhitzung sind nachgewiesen die einzigen Apparate, mit welchen die Krankheitskeime schon bei Erhitzung bis 70° mit Sicherheit abgetötet u. die Milch in ihrem Nährwert u. Geschmack bei grösster Haltbarkeit unverändert erhalten bleibt.

Apparate für Dampf-, Gas- und Kohlenheizung.

Apparate mit und ohne Regenerativwirkung.

Internationale Metallwerke, Josef Fliegel, Mallmitz i. Schl.

Hildebrands Patent
Milchvorwärmer und -Erhitzer



ist der denkbar einfachste, leistungsfähigste und billigste Apparat für Erwärmung, resp. Erhitzung der Milch.

Stundenleistung	No. 0	I	II	III
als Vorwärmer	50...75 l	250 l	600 l	1200 l	1800 l
als Erhitzer	50 l	75 l	120 l	240 l	450 l

Drucksachen gratis u. franko. Apparate-Bauanst.

Ingenieur Otto Hildebrand, Dresden-A.

Größere Landwirte

sowie Genossenschaften benutzen patentirten

„Lanz"-Separator

mit Kettenantrieb.

Leistungen von 250–3000 Liter pro Stunde.

Bequemer Antrieb, bequemes Arbeiten, selbst einfachste Leute können sofort damit umgehen. **Bequemes Ausschütten** der Milch und gutes Zusammenhalten der Sahne durch hohe Lage des Milchbehälters, daher **vollständige Reinigung** der Trommel möglich.

HEINRICH LANZ in MANNHEIM

Digitized by Google

Bergedorfer Eisenwerk, W. Bergner, Bergedorf.

Grösste Specialfabrik für Molkereimaschinen und Anlagen.

„ASTRA"

heissen unsere neuen **Bergedorfer Separatoren verbesserten Systems Alfa** zum Unterschiede von den bisher von uns vertriebenen Alfa-Laval-Separatoren.

Deutsche Erfindung. Deutsches Fabrikat.

Nach Urteilen bewährter Fachleute **unübertroffen** in Leistungsfähigkeit und Entrahmungsschärfe.

Volle Garantie!

Kohlen sind teuer!

Jeder Molkerei, die Kohlen sparen will und somit die Betriebskosten verringern, ist in

Ahlborn's

Kesselspeise- und Spülwasser-Vorwärmer

ein Apparat geboten, wie solcher von gleicher Wirkung bisher nicht existierte.

Zahlreiche Referenzen liegen vor! Billigste Anschaffungskosten!

Man verlange ausführliche Offerte.

Eduard Ahlborn, Hildesheim und Danzig.

Franz Maager, Molkerei-Maschinen-Fabrik, **Breslau.**

Lieferung sämtlicher

Molkerei-Maschinen, -Geräte und Bedarfs-Artikel.

Carlshütte Rendsburg **Balance** Vorteilhafter **Umbau** aller veralteten Kraftcentrifugen.

1904 Weltausstellung ▲ **Grand Prix für Separatoren** ▲ St. Louis 1904.

Neuer Alfa-Separator

Modell 1904

für Kraftbetrieb und grösste Stundenleistung vereinigt die alten, anerkannten Vorzüge mit

allerschärfster Entrahmung.

Keine Erhöhung der Tourenzahl. **Keine** Vergrösserung der Trommel.

Erprobte Neuerung.

Allen Besitzern von Alfa-Separatoren zugänglich durch einfachen Trommeltausch zu niederen Preisen.

Man verlange amtliche Prüfungsausweise und Preislisten.

Alfa-Laval-Separator G. m. b. H.,

Berlin 54 a.

Einzige Deutsche Alfa-Fabrik.

Verantwortlicher Redakteur: H. Lueßig in Berlin. — Druck u. Kommissionsverlag von J. Harrwitz Nachf. G. m. b. H., Berlin SW., Friedrichstr. 16

Der heutigen Nummer unseres Blattes ist eine Beilage der Firma **Schwetasch & Seidel, Spremberg N/L** betr. **„Tuch-Fabrikate"** beigefügt, die wir der Beachtung unserer Leser bestens empfehlen.

Digitized by Google

Volkerei-Zeitung Berlin.

Geschäftsstelle: Berlin SW., Großbeeren-Straße Nr. 40.

Telephon: Amt VIa., 11 859. Telegrammadresse: Molkereizeitung Berlin.

Wochenschrift für Gewinnung, Verarbeitung und Verwertung der Milch.

Bestellungen auf die beim Postamt erscheinende Molkerei-Zeitung Berlin werden von allen Postanstalten zum Preise von 1 Mk. 80 Pf. vierteljährlich angenommen. Bei Streifbandsendung oder durch den Buchhandel vierteljährlich 2 Mk. Einzel-Nummern gegen 20 Pfennig in Briefmarken.

Anzeigeblatt des Westpreussischen Butterverkaufsverbandes.

Unter Mitwirkung von Prof. Dr. Adametz in Wien, Dr. Gerber in Zürich, Dr. Kollwitz in Berlin und Dr. Siets in Hildesheim, herausgegeben von H. Laessig, Berlin SW., Großbeerenstraße 40.

Anzeigen werden für die 5,5 mm breite Spaltzeile mit 20 Pf. (Einlagen-Gebühr frei) berechnet und von unserer Geschäftsstelle, Berlin SW., Großbeerenstraße 40 sowie von allen Anzeigen-Expeditionen entgegengenommen. Die Gebühr für Beilagen im Gewicht bis 5 gr beträgt für je 1000 Stück 10 Mk.

Nr. 10. Berlin, 11. März 1905. 15. Jahrg.

Inhalt:

Wodurch läßt sich eine bessere Verwertung der Milch in den Genossenschafts- und Sammel-Molkereien erzielen? Von Direktor Dr. Hittcher, Kleinhof-Tapiau. (Schluß.)

Die Handelsverträge und die Zukunft von Milchkühen. Von H. Helferich.

Milchwirtschaftlicher Weltverband.

Tagesgeschichtliche Rundschau. — Deutschland. Beschickung der Schleswig-Holsteinischen Provinzial-Ausstellung in Altona mit Butter. — Errichtung von Milchschankhäuschen in Breslau. — Ein- und Verkaufs-Genossenschaft der Berliner Molkereibesitzer. — Holländische Butter. — Oesterreich. Vergrößerung der Niederösterreichischen Molkerei zu Wien. — Frankreich. Lehrkäserei zu Unterweisung in der Bereitung von Emmentaler Käs.

Maschinen und Geräte. Vorprüfung neuer Geräte auf der Wanderausstellung der D. L. G. Danzig 1904. — Neue Butterknetmaschine von Eduard Ahlborn, Hildesheim.

Beobachtungen, Versuche, Erfindungen. Geschmacksverbesserung der Ziegenmilch. — Untersuchung des Milchserums mit dem Zeißschen Eintauch-Refraktometer. — Bestimmung des Rohrzuckergehalts in kondensierter Milch.

Handel und Verkehr. Zur Aenderung der Berliner Butternotierung. — Wochenbericht vom Buttermarkt.

Marktberichte. — Feiertagsbrod.

Nachdruck ist nur mit genauer Quellenangabe gestattet.

Wodurch läßt sich eine bessere Verwertung der Milch in den Genossenschafts- und Sammel-Molkereien erzielen?

Vortrag von Dr. Hittcher-Kleinhof-Tapiau, gehalten am 21. Dezember 1904 gelegentlich der XIX. Jahresversammlung des Ostpreußischen landwirtschaftl. Centralvereins, Section für Milchwirtschaft.

(Schluß.)

Um den Milchkonsum, diese beste Art der Milchverwertung, zu heben, müssen vor allem die Landwirte im Verein mit den Molkereien mit allen Kräften auf die Gewinnung einer in hygienischer Beziehung einwandfreien Milch hinarbeiten; mit Recht verlangt jeder Abnehmer für sein Geld eine gesunde, reine und vollkommen süße Milch, zumal das Leben und die Gesundheit der auf dieses alleinige Nahrungsmittel angewiesenen Kinder in so hohem Maße von diesen Eigenschaften der Milch abhängig ist. Niemand wird in Abrede stellen wollen, daß in dieser Beziehung noch viel zu verbessern ist. Es sei nur daran erinnert, daß die Reinlichkeit in vielen Wirtschaften leider noch sehr viel zu wünschen übrig läßt, daß noch viel zu wenig durch sofortiges Sieden oder besser Filtrieren der frisch ermolkenen Milch die Schmutzteile entfernt werden und daß vor allen Dingen das sofortige Kühlen der Milch unmittelbar nach dem Melken unter Verwendung von zweckmäßigen, von kaltem Wasser durchströmten Kühlern leider nur von einem Teil der Landwirte ausgeführt wird. Je besser die Milch ist, welche den Konsumenten dargeboten wird, um so größer ist auch der Konsum, dies gilt für Milch ebenso wie für jedes andere Getränk. Ist die Milch dagegen unsauber, wird sie in einer weniger appetitlichen Form den Kunden zugeführt und läßt außerdem noch ihr Gehalt an Nährstoffen zu wünschen übrig, so wird dadurch ihr Verbrauch eingeschränkt.

Eine Art der Milchverarbeitung, welche oft eine bessere Verwertung als die Butterfabrikation ermöglicht, ist die Käserei. Wie Sie wissen, haben sich von den vielen Hunderten von Molkereien, welche im Laufe der letzten drei Jahrzehnte in Deutschland entstanden sind, weitaus die allermeisten auf die Herstellung von Butter gelegt, wogegen nur ein sehr kleiner Teil die Käserei aufgenommen hat. Die Gründe hierfür sind Ihnen wohl bekannt: während man bei der Butterei eine Ware gewinnt, welche sofort nach der Herstellung verkauft werden kann, müssen die Erzeugnisse der Käserei einen langen, je nach der Käseart drei bis neun Monate und darüber währenden Reifungsprozeß durchmachen, ehe sie in Geld umgesetzt werden können; man braucht hier also ein viel größeres umlaufendes Betriebskapital und es müssen, wenn wir an einen neu errichteten genossenschaftlichen Betrieb denken wollen, die Mitglieder unter Umständen ein halbes Jahr und noch länger warten, bis sie das erste Geld ausgezahlt erhalten. Des weiteren sind naturgemäß auch viel mehr Räumlichkeiten erforderlich, da doch hier die Produktion von 100 bis 200 Tagen aufgespeichert werden muß; man braucht nicht allein für die ständige Behandlung der lagernden Käse mehr Personal, sondern auch ganz besonders zuverlässige und gut geschulte Arbeitskräfte, da ja die Käserei weitaus schwieriger als die Butterei ist und ein viel größeres Risiko in sich schließt. Trotz der höheren Unkosten, welche die Käserei somit erfordert, und trotz des größeren Risikos ist sie unter gewissen Bedingungen einträglicher als die Butterei. Freilich darf man nicht vergessen, daß die Anforderungen an die Beschaffenheit des Rohmaterials bei jener unbedingt höhere als bei dieser sind, und es ist selbstverständlich, daß man nicht in jedem beliebigen Betriebe ohne weiteres beschließen kann, an Stelle von Butter lieber Käse zu machen, ohne den Fütterungsverhältnissen, unter denen die vorhandene Milch gewonnen wurde, Rechnung zu tragen. Immerhin unterliegt es keinem Zweifel, daß eine sehr große Zahl unserer deutschen Molkereien, welche gegenwärtig selbst bei den denkbar schlechtesten Butterpreisen ihre gesamte Milch ausschließlich auf Butter verarbeiten, sehr wohl in der Lage wäre, zeitweise neben Butter auch Käse herzustellen. Vor allem sollte man sich doch wenigstens im Sommer dazu entschließen, einen Teil der Milch zu verkäsen, da in dieser Zeit in vielen Gegenden das Vieh auf Weide geht und infolge dieser gleichmäßigen Ernährung auch die Bakterienflora der Milch eine mehr einheitliche ist, weshalb sie sich viel besser zum Käse eignet als die zur Zeit der Stallhaltung gewonnene Milch, deren Bakterienflora eine viel größere Mannigfaltigkeit besitzt, da in den verschiedenen Zeiten ganz verschiedene Futterstoffe verabreicht werden und damit auch beständig andere Arten von Bakterien in die Milch hineingelangen. Ich weise Sie nur auf die in unserer Nachbarprovinz Westpreußen angesessenen Schweizer hin, die dort im Sommer mit sehr gutem Erfolge die Milch teils auf Zillster, teils sogar auf Schweizer Käse verarbeiten, während sie im Winter die Schweizer-Käserei ausnahmslos einstellen und auch die Tilsiter-Käserei zum Teil durch Butterei ersetzen. Wenn sich die Molkereien dazu entschließen würden, im Sommer einen Teil der Milch zu verkäsen, so würden sie nicht allein diese Milch besser verwerten, sondern es würde dadurch auch eine merkbare Entlastung des Buttermarktes und damit also auch ein besserer Butterpreis herbeigeführt werden. Auch in den Centrifugen-Meiereien sollte das Swartzsche Aufrahmungsverfahren bezw. das Kaltwasserverfahren mehr Beachtung finden, da man alsdann Butterei und Käserei so gut mit einander verbinden und je nach der Lage des Marktes bald diese, bald jene mehr in den

Digitized by Google

Vordergrund treten lassen kann. — Die Herstellung französischer Weichkäse, welche eine sehr gute Verwertung der Milch ermöglicht, dürfte für manche Betriebe, vor allem für städtische Molkereien, sehr wohl in Betracht kommen, wobei man die Fabrikation im kleinsten Maßstabe anfangen muß und sie nur ganz allmählich dem Absatze entsprechend ausdehnen darf, da es sich hier um eine Ware von sehr geringer Haltbarkeit handelt. — Daß die Käserei im allgemeinen, zumal im Sommer, eine bessere Verwertung der Milch ermöglicht als die Butterei, lehrt uns schon die Talsache, daß die vorher erwähnten in Westpreußen angesiedelten Schweizer sehr hohe Preise für die Milch zahlen, bei denen sie nie ihre Rechnung finden könnten, wenn sie Butter herstellen würden. Ein anderes Beispiel dafür, daß die Ausdehnung der Käserei einen günstigen Einfluß auf die Einträglichkeit des Betriebes ausübt, bietet uns die Molkerei-Genossenschaft Stolp i. Pom., welche seit dem Jahre 1897 unter der Leitung Ihres früheren langjährigen Molkerei-Instruktors Herrn Otto steht. Dieser hat es verstanden, im Laufe von sechs Jahren die Nettoverwertung eines Liters Milch um 3 Pfg. zu steigern, d. h. es bekommen die Genossen für die 6 Millionen Liter Milch jetzt 180 000 M. mehr ausgezahlt als früher. Es sind ja freilich verschiedene Umstände, die diesen außerordentlichen Erfolg zu wege gebracht haben, immerhin ist er zum großen Teil darauf zurückzuführen, daß seit dem Jahre 1897 die Käserei von Jahr zu Jahr immer mehr ausgedehnt wurde, wie dies aus den Jahresberichten deutlich ersichtlich ist.

Zum Schluß möchte ich Ihre Aufmerksamkeit noch auf ein Erzeugnis lenken, das bisher bei uns gar keine Beachtung gefunden hat, dessen Herstellung jedoch eine recht hohe Verwertung der Milch ermöglicht, das ist nämlich die kondensierte Milch. Ihre Zähnen bekannt sein dürfte, ist hier die Milch mit oder ohne Zusatz von Zucker bis auf $^1/_3$ bis $^1/_4$ ihres Volumens eingedickt. In richtiger Weise hergestellt, besitzt diese Ware eine jahrelange Haltbarkeit und eignet sich daher vortrefflich zur Versorgung der Schiffe sowie zum Versand nach den milchärmsten Tropen, zumal die Transportkosten durch die Verringerung des Volumens viel kleiner als bei der frischen Milch sind. In Europa wird die größte Menge kondensierter Milch in der Schweiz hergestellt, wo im Jahre 1866 die erste Fabrik von der Augio-Swiss Condensed Milk Company zu Cham errichtet wurde, die ihren Betrieb von Jahr zu Jahr mehr ausgedehnt hat und glänzende Geschäfte macht. Seitdem ist auch in verschiedenen anderen Ländern die Fabrikation dieses Artikels aufgenommen, so auch in Deutschland, wo der größte Fabrikant wohl die Dresdener Molkerei von Gebr. Pfund sein dürfte. Daß die Verwertung der Milch bei Herstellung dieser Ware eine sehr hohe ist, erhellt daraus, daß der oben erwähnten Schweizer Firma die Milch beim Einkauf ungef. 12 Pfg. das Liter kostet, und daß sie trotz dieses hohen Preises alljährlich ihren Aktionären hohe Dividenden auszahlt. Unwillkürlich fragt man sich doch da, weshalb man in unserer Provinz, in der doch die Milch billiger zu haben wäre, an diesen Artikel noch gar nicht gedacht hat. Es muß ja zugegeben werden, daß die Herstellung von kondensierter Milch, Großbetrieb, beträchtliches Kapital und eine tadellose Milch voraussetzt, daß die Beschaffung von geschultem Personal sowie der Absatz schwieriger als bei Butter und Käse sich gestaltet; immerhin zeigen uns die Fabriken, welche in anderen Gegenden Deutschlands sowie im Auslande entstanden sind, daß diese Schwierigkeiten keineswegs unüberwindliche sind. Jedenfalls wollte ich es nicht unterlassen, Sie darauf hinzuweisen, daß es für einen Großbetrieb kaum eine bessere Verwertung der Milch geben dürfte, als die Herstellung kondensierter Milch.

Die Handelsverträge und die Aufzucht von Milchkühen.*)

Nachdem die Handelsverträge genehmigt sind und am 1. März 1906 in Kraft treten, ist es zweckmäßig, darauf hinzuweisen, wie einträglich es in Zukunft sein wird, sein Zug- und Nutzvieh selbst aufzuziehen. In den letzten vier Jahren haben die Viehpreise eine Höhe erreicht, daß sich die Aufzucht von Gebrauchsvieh jeder Art vollständig lohnte; wieviel mehr ist dies der Fall bei dem Inkrafttreten der erhöhten Zölle! Bisher zahlte man für einen ausgewachsenen Ochsen 25,50 M. Einfuhrzoll. Vom 1. März 1906 ist für den Zentner Lebendgewicht eines ausgewachsenen Ochsen 4 M., also für einen Ochsen mit 15 Ztr. 60 M. zu entrichten, was einer Preissteigerung von mehr als 2 M. für den Zentner Lebendgewicht entspricht. Für Milchkühe ist der gleiche Zollsatz, wie für Ochsen zu zahlen. Sie waren früher mit nur 9 M. das Stück verzollbar. Wenn auch für den Grenzverkehr und für Zuchtvieh aus der Schweiz bedeutende Ermäßigungen eintreten, so wird dieser Umstand sich doch nicht wesentlich bemerkbar machen.

Was kostet uns nun ein $2^1/_2$ Jahre altes Rind bei Zugrundelegung von reiner Heufütterung im Winter und fünfmonatigem Weidegang? Bis zum zurückgelegten 6. Monat ist Separatormilch in Anrechnung gebracht und zwar in folgender Weise: 14 Tage säuft das Kalb an der Kuh, $1^1/_2$ Monat erhält es täglich 12 l, 2 Monat 8 l, 2 Monat 6 l Separatormilch = 1400 l. Das weibliche Tier wird belegt mit dem erreichten zweiten Lebensjahr und tritt mit $2^1/_4$ Jahren seine Nutzbarkeit an. Bei nachfolgender Berechnung ist angenommen, daß das Kalb Ende November geboren ist und im Sommer den Weidegang vom 15. Mai an mitmacht. Der Viehschlag ist einfarbiges Gebirgsvieh. Mit dem zurückgelegten sechsten Monat hört jede Verabreichung von Milch oder Kraftfutter auf und wird nur Weide, Heu und Wasser gereicht, im Herbst nach dem zurückgelegten ersten Weidejahre Zweidrittel Heu, Eindrittel Grummet, bis sich die Tiere etwas erholt haben. Als Jährling wiegt ein derartig aufgezogenes Kalb 450 Pfd. lebend, 2jährig 700 Pfd., $2^1/_4$ Jahre alt 900 Pfd. Als Heuverbrauch ist im zweiten Jahre bei einem Durchschnittsgewicht von 575 Pfund lebend 19 Pfund gleich $^1/_{30}$ des lebenden Gewichts für den Tag in Anrechnung gebracht, im dritten Jahre bei einem durchschnittlichen Gewicht von 800 Pfund 26 Pfund Heuverbrauch für den Tag und Kopf. Junge Ochsen sind mit $2^1/_4$ Jahren bekanntlich etwas schwerer wie Rinder, können aber das Mehr des verzehrten Futters durch mäßige Arbeitsleistung vom zweiten Jahre an ausgleichen.

Die nachfolgende Berechnung ist für Stallfütterung und Weidegang und reine Stallfütterung gestellt. Bei reiner Stallfütterung stellen die Kosten sich etwas höher, da aber die weiblichen Tiere bei letzterer um 3 Monate früher, also mit $1^3/_4$ Jahren belegt werden können, so wird sich der Kostenpunkt hier wie dort ziemlich gleich bleiben.

Kostenberechnung A bei Weidegang.

Wert des Kalbes mit 14 Tagen	40.— M.
1400 l Separatormilch je 3 Pf. für das Liter	42.— „
Heu bis zum Weidegang am 15. Mai 7 Ctr. zu je 2 M.	14.— „
21 Wochen Weide für die Woche 1 M.	21.— „
210 Tage Winterfutter bei 575 Pfd. lebd. Gewicht 19 Pfd. für den Tag = 30,90 Ctr. zu je 2 M.	79,80 „
155 Tage Weide = 22 Wochen zu je 1,50 M.	33.— „
210 Tage Winterfutter bei 800 Pfd. lebd. Gewicht 26 Pfd. für den Tag = 54,60 Ctr. zu je 2 M.	109,20 „
70 Tage Weide = 10 Wochen zu je 2 M.	20.— „
Anteil an Wartung und Pflege, sowie Gebäudemiete	50.— „
Summe	409.— M.

Kostenberechnung B bei ausschließlicher Stallhaltung.

Wert des Kalbes mit 14 Tagen	40.— M.
1400 l blaue Milch (Separatormilch) zu je 3 Pf. für das Liter	42.— „
20 Ctr. Heuverbrauch im ersten Jahre zu je 2 M. für den Zentner	40.— „
Heuverbrauch im zweiten Jahre bei 575 Pfd. lebd. Gewicht 19 Pfd. für den Tag = 69,35 Ctr. zu je 2 M.	138,70 „
Heuverbrauch in 9 Monaten bei 800 Pfd. lebd. Gewicht 26 Pfd. für den Tag = 70 Ctr. zu je 2 M.	140.— „
Anteil an Wartung, Pflege und Stallmiete	50.— „
Summe	450,70 M.

In den Jahren 1890 bis 1901 wurden in meinem Betriebe derartig aufgezogene Tiere mit 350 bis 450 Mark für das Stück verkauft, was den Kuzugskosten entspricht, so daß der Mist die gereichte Streu bezahlte. Im Herbst 1904 kostete ein gutes hochträchtiges Rind 450 Mark, ein Preis, der nach Inkrafttreten der neuen Zölle nicht unwesentlich steigen dürfte. Dazu mag noch erwähnt sein, daß die Futterernte 1904 in diesen Gegenden Bayerns sehr zu wünschen übrig ließ.

Unter diesen Verhältnissen ist es wohl angezeigt, sich noch mehr wie früher auf die Viehzucht zu verlegen, die Milch entweder selbst zu separieren (in diesem Falle sollte man mit einer Kühlvorrichtung für den Rahm versehen sein), oder von den Molkereien die entrahmte Milch zurücknehmen, welche zum Verkälben einen sehr geringen Wert hat. — Jungen wir beizeiten an, uns für die gesteigerte Nachfrage vorzubereiten, damit es nicht heißt, unsere Landwirtschaft ist nicht leistungsfähig! Bei der Schweinezucht haben wir bewiesen, daß wir in kurzer Zeit der gesteigerten Nachfrage Genüge leisten konnten. Machen wir es bei der Rindviehzucht ebenso!

Bemerkt mag noch werden, daß sich der Unterzeichnete an der seinerzeitigen Preisausschreibung von Kälbern nach Prof. Lehmannscher Methode erfolgreich beteiligte. Von dieser Art der Aufzucht wurde jedoch für die Folge abgesehen, da die Tiere für den späteren Zweck, gute Milchkühe zu werden, zu fett wurden. H. Helferich.

*) Wochenbl. d. Landwirtsch. Vereins in Bayern 1905, S. 235.

Milchwirtschaftlicher Weltverband.

* **Der zweite Milchwirtschaftstag der Kulturländer aller Länder** (2e Congrès international de Laiterie), zu Paris, ist nunmehr auf die Tage vom 16. bis 19. Oktober d. J. angesetzt worden. Die Verhandlungen finden in folgenden Abteilungen statt:

Digitized by Google

Abteilung:	Unterabteilung:
I. Milcherzeugung	1 A. Milchvieh; Ernährung; Melkung ꝛc.
	2 B. Gesundheitspflege im Stall.
II. Milchverwertung	3 A. Behandlung der Milch; Frischerhaltung; Verkauf.
	4 B. Butter.
	5 C. Käs.
	6 D. Abfälle und Nebenerzeugnisse.
III. Milchw. Gesundheitspflege	7 A. Allgem. milchwirtschaftliche Gesundheitspflege.
	8 B. Milch für Kinder oder für Kranke.
IV. Milchwissenschaft	9 A. Wissenschaftliche Untersuchungen.
	10 B. Veröffentlichungen.
V. Gesetzgebung, Lehre, Gemeinsamkeit	11 A. Gesetzgebung.
	12 B. Unterricht; Veröffentlichungen.
	13 C. Genossenschaftswesen.
VI. Volkswirtschaft	14 A. Verkehrsmittel; Handel.
	15 B. Statistik; Zölle.

Für die Verhandlungen sind bis jetzt 51 Fragen aufgestellt. Zur Teilnahme am Milchwirtschaftstag hatten sich bis zum 31. Januar d. J., außer 6 Ehrenvorsitzern und 7 Stiftern, gemeldet: 318 Franzosen und 59 Ausländer, darunter mur 6 Deutsche. Eine zahlreiche Beteiligung deutscher Fachleute erscheint schon wegen des gehegten Plans wünschenswert, den nächsten Milchwirtschaftstag i. J. 1907 in Verbindung mit einer milchwirtschaftlichen Wettausstellung in Berlin abzuhalten.

Anmeldungen sind, mit einem Beitrag von 10 Fr. (= 8 M.), zu richten an Herrn J. Troude, Boulevard Barbès 61, Paris 18.

Tagesgeschichtliche Rundschau.

Deutschland.

Die Beschickung der Schleswig-Holsteinischen Provinzial-Ausstellung in Altona mit Butter wird recht rege werden. Besonders wird der nördliche Teil der Provinz stark mit Butter vertreten sein. Es liegen im ganzen 337 Anmeldungen für Butter und 42 für Käse vor. Außerdem werden noch verschiedene andere milchwirtschaftliche Erzeugnisse als sterilisierte, pasteurisierte und homogenisierte Milch, sowie Darstellungen über einwandsfreie Milchgewinnung u. s. w. zur Schau gebracht werden. Von den 337 Butterausstellern werden 329 in der 6. Klasse (Butter aus saurem Rahm, ungesalzen) und ein Aussteller in der 3. Klasse (Butter aus süßem Rahm, ungesalzen) ausstellen. Die Aussteller verteilen sich auf die verschiedenen Bezirke in folgender Weise: 1. Bezirksmeiereiverband für Nordschleswig 74 Butterproben; 2. für Südschleswig 119; 3. für Westholstein 65; 4. für Ostholstein 49 und 5. auf die Bezirksmeiereiverbänden nicht angeschlossenen Aussteller 30, im ganzen also 337 Butterproben. Die Kaststelle wird von 66 Meiereien mit rund 400 Pfd. Butter beschickt werden.

Errichtung von Milchschankhäuschen in Breslau. Die Breslauer Molkerei-Genossenschaft will auf dem Christophoriplatze zunächst ein Milchschankhäuschen errichten, in welchem nur reine Milch, keinerlei Nebenprodukt, zu billigem Preise verabreicht werden soll. Der Magistrat, welcher der neuerlichen Bewegung für Errichtung öffentlicher Milchschankstellen fördernd gegenübersteht, wird der Molkerei-Genossenschaft den erforderlichen Platz auf 10 Jahre zu dem billigen Mietspreise von 50 M. für das Jahr verpachten. Nach Ablauf der Mietszeit soll die Halle Eigentum der Stadt werden. Die Vermehrung der Verkaufshallen bleibt, je nach dem Erfolge der ersten Halle, der Zukunft überlassen.

Die Ein- und Verkaufsgenossenschaft der Berliner Molkereibesitzer hielt am Dienstag ihre 4. ordentliche Generalversammlung ab. Die Versammlung wurde durch den Vorsitzenden des Aufsichtsrats, Herrn K. Dräggestein, eröffnet und geleitet. Aus dem Geschäftsbericht für das Jahr 1904, welcher im Namen des Vorstandes durch Herrn A. Dargel erstattet wurde, ist hervorzuheben, daß die Genossenschaft im vergangenen Jahre von 173 auf 248 Mitglieder angewachsen ist. Der Gesamtumsatz für 1904 betrug 1 322 538,01 M., der Reingewinn 55 542,95 M. Hiervon gelangten zur Verteilung 51 258,85 M., auf das neue Jahr wurden 729,60 M. vorgetragen. Zur Aufnahme in die Genossenschaft hatten sich 6 Molkereibesitzer gemeldet, welche widerspruchslos aufgenommen wurden. Nach Verlesung der Bilanz und des Gewinn- und Verlust-Kontos für 1904, sowie Verlesung des Revisionsberichtes wurde dem Aufsichtsrat und Vorstand Entlastung erteilt. Das Eintrittsgeld wurde vom 1. Juli 1905 ab von 10 auf 20 M. erhöht.

„Holländische Butter." Der Kaufmann Jakob Geurtz aus Köln sollte sich vor der Strafkammer daselbst wegen Butterfälschung verantworten. Der Angeklagte ist mit seinem Schwager Vogel, der Inhaber einer zu Gendringen in Holland gelegenen Butterfabrik und führte von dort aus holländische Butter in Rheinland und Westfalen ein. Der ganze Betrieb geht über Anholt in Westfalen. Um den Anschein zu erwecken, als werde deutsche Butter geliefert, ist die Firma unter der Bezeichnung „Dampfmolkerei Gendringen, Anholt in Westf." in das Handelsregister zu Bocholt eingetragen worden. Laut Anklage besitzt Geurtz auf deutschem Boden weder eine Butterfabrik noch ein Butterlager. Es wird vielmehr holländische Butter mit holländischer Margarine vermischt als westfälische garantiert reine Butter verkauft. Zu Beginn der Verhandlung stellte sich heraus, daß der Angeklagte flüchtig geworden ist. Es wurde ein Haftbefehl gegen ihn erlassen und die Verhandlung auf unbestimmte Zeit vertagt.

Oesterreich.

* **Vergrößerung der Niederösterreichischen Molkerei zu Wien.** Wie die Wien. Landw. Ztg. berichtet, beabsichtigt der niederösterreichische Landesausschuß, die Gebäulichkeiten der Landesmolkerei zu vergrößern. Zu diesem Zweck soll mit einem Kostenaufwand von 250 000 K. ein Zubau errichtet werden, der sich an die bereits bestehende Anstalt angliedert und auf welchen bereits bei der ersten Bauherstellung Bedacht genommen wurde. Ueber Umfang und Erfolge des Betriebs wurde zuletzt im vorigen Jahrgang d. Blatt. auf Seite 185 berichtet.

Frankreich.

* **Eine Lehrkäserei zu Unterweisung in der Bereitung von Emmentaler Käs** ist auf Veranlassung des Landwirtschaftsministers kürzlich zu Gillois bei Champagnole im Jura eröffnet worden. Gegenwärtig führt Frankreich aus der Schweiz alljährlich 7/8 Mill. Kilogramm Emmentaler ein, dessen Wert 10/20 Frs. höher ist, als der Wert des bisher im Jura bereiteten Greyezer. Die neuerrichtete Lehrkäserei soll dazu dienen, die Bereitung von Emmentaler allmählich an die Stelle von Greyezer treten zu lassen. L'Ind. lait.

Maschinen und Geräte.

Vorprüfung neuer Geräte auf der Wander-Ausstellung der Deutschen Landwirtschafts-Gesellschaft, Danzig 1904. (Nachtrag zur Liste der zuerkannten Preise.)

Als „neu und beachtenswert" wurde anerkannt und mit der großen bronzenen Denkmünze ausgezeichnet:

Sond.-Verz. Nr. 1 (Handseparator, verbunden mit Milch-Hebevorrichtung) der Firma Aktiebolaget Pump-Separator zu Stockholm.

Sond.-Verz. Nr. 14 (Schmutzprüfer für Milch) der Firma Internationale Metallwerke, Josef Fliegel, Mallmitz i. Schlesien.

Als „neu und beachtenswert" wurde anerkannt:

Sonder-Verz. Nr. 4 (Schkode-Centrifuge, Modell S mit Trommel Nr. 3 der Firma Schkodes Maschinenfabrik in Kaisers-lautern.

Sonder-Verz. Nr. 15 (Milchfilter mit Watteeinlagen) der Firma Internationale Metallwerke Josef Fliegel, Mallmitz in Schlesien und

Sond.-Verz. Nr. 23 (Milchsieb „Alfa" — Sieb mit Watteeinlagen —) der Firma Stanz- und Emaillierwerke vorm. Karl Thiel u. Söhne, Akt.-Ges., Lübeck.

Neue Butterknetmaschine von Eduard Ahlborn, Hildesheim. Die Deutsche Landwirtschafts-Gesellschaft hat anläßlich der vorjährigen Wanderausstellung in Danzig eine neue Butterknetmaschine der Maschinenfabrik Eduard Ahlborn, Hildesheim (Filiale in Danzig und München) für „neu und beachtenswert" erklärt. Im Nachfolgenden geben wir eine Beschreibung dieses Gerätes.

Die berechtigten Klagen, daß bei den Knetmaschinen alter Konstruktion das Höher- und Tieferstellen des Knettellers umständlich und zeitraubend sei und daher meistens unterbleibe, sowie der ungenügende Schutz des Triebwerkes gegen das Verspritzen der Buttermilch, gaben Veranlassung zu einer neuen Konstruktion, welche von der Firma Eduard Ahlborn in Hildesheim neuerdings auf den Markt gebracht wird. — Der Kneter, welcher auch in der Gestalt nicht unwesentlich von den bekannten Formen abweicht, besteht in der Hauptsache aus einem gußeisernen, vierbeinigen Tisch, einem Kneteller, der Walze und dem Triebwerk. Der Hauptunterschied gegen die früheren Knetmaschinen besteht darin, daß der Teller nicht wie bisher um eine feststehende senkrechte Welle gelagert ist, um die er sich dreht, sondern er ist vielmehr auf drei in einem Kreise gelagerten konischen Hartgußwalzen gelagert und in der Mitte in einer Nabe des gußeisernen Tisches centriert. Diese drei konischen Hartgußwalzen sind mittelst eines einzigen Hebels centrisch verschiebbar, so daß man durch einen Handgriff die betreffenden Rollen näher zusammen oder weiter auseinander schieben kann. Stehen die Rollen z. B. mehr zusammen, so lagert der Kneteller auf dem größten Durchmesser der Rollen und befindet sich infolgedessen in

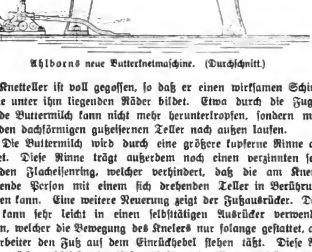
Digitized by Google

seiner höchsten Stellung. Schiebt man die Rollen weit auseinander, so trägt der kleinere Durchmesser derselben und der Teller ist in seiner tiefsten Stellung. Wenn man nun bedenkt, daß jederzeit in oder außer Betrieb des Kneters durch einen einfachen Handgriff die Rollenstellung beliebig geändert werden kann, so ist es wohl ohne

Ahlborns neue Butterknetmaschine. (Ansicht.)

weiteres einleuchtend, daß auf die bequemste Weise die Höher- oder Tieferstellung des Kneters geläst ist.

Aber einen zweiten, nicht weniger wichtigen Vorteil birgt die neue Konstruktion in sich, und zwar den absoluten Schutz gegen Unfälle und gegen die Buttermilch durch vollständiges Einkapseln der seitlichen Stirnräder. Dieselben laufen in einem gußeisernen Gehäuse und zwar taucht das untere der Stirnräder in ein Oelbad, so daß es fortwährend Oel mit nach oben nimmt und dadurch die sämtlichen mit einander in Eingriff stehenden Zähne schmiert. Auch die unter dem Knetteller liegenden Räder sind ebenfalls gegen Buttermilch vollständig geschützt. Jeder Fachmann weiß, daß bei den alten Knetern die Buttermilch durch die Fugen des Holzbelages des Knetertellers dringt und auf die Räder unterhalb des Kneters tropft, dieselben dadurch zerfressend und ihre Lebensdauer abkürzend. Der



Ahlborns neue Butterknetmaschine. (Durchschnitt.)

neue Knetteller ist voll gegossen, so daß er einen wirksamen Schirm für die unter ihm liegenden Räder bildet. Etwa durch die Fugen tretende Buttermilch kann nicht mehr herunterkropfen, sondern muß über den dachförmigen gußeisernen Teller nach außen laufen.

Die Buttermilch wird durch eine größere kupferne Rinne abgeleitet. Diese Rinne trägt außerdem noch einen verzinnten feststehenden Flachseiher, welcher verhindert, daß die am Kneter arbeitende Person mit einem sich drehenden Teller in Berührung kommen kann. Eine weitere Neuerung zeigt der Fußausrücker. Derselbe kann sehr leicht in einen selbsttätigen Ausrücker verwandelt werden, welcher die Bewegung des Knelers nur solange gestattet, als der Arbeiter den Fuß auf dem Einrückhebel stehen läßt. Diese Art der Ausrückung schließt eine Ueberarbeitung der Butter bei Fortgehen und Unachtsamkeit des Personals vollständig aus. Die Möglichkeit, den Ausrücker in der einen oder andern Weise zu gebrauchen, dürfte alle Wünsche, welche bezüglich der Ausrückvorrichtung von Praktikern gestellt werden, zu gleicher Zeit berücksichtigen.

Beobachtungen, Versuche, Erfindungen.

Geschmacksverbesserung der Ziegenmilch. Nach Versuchen an der Veterinärschule Bukarest, die Occann und Babes angestellt haben, gelingt es, durch Entfernung der Eierstöcke bei Ziegen einen in verschiedener Beziehung günstigen Einfluß auf deren Eigenschaft als Nutztier auszuüben. Man verlängert und verbessert dadurch die Milchproduktion, welche nach Vornahme der Operation 13 bis 15 Monate anzuhalten pflegt. Man begünstigt ferner den Fettansatz und den Ertrag an Fleisch. Weiterhin wird die Milch nicht nur vermehrt, sondern auch reicher an Fett, so daß sie mehr Butter liefert. Auch der Käsestoff und die Phosphorsäure nimmt zu, der Milchzucker dagegen nimmt ab. Ganz besonders wichtig aber erscheint das Resultat bezüglich des Geschmackes der Milch und des Fleisches. Beide verlieren den eigenartigen, der Verwendung der Milch vielfach entgegenstehenden charakteristischen Ziegengeschmack.

Ueber die Untersuchung des Milchserums mit dem Zeiß'schen Eintauch-Refraktometer. Von H. Matthes und F. Müller. Die Verfasser haben mit dem Refraktometer von Zeiß eingehende Untersuchungen angestellt, welche den Wert desselben für die Untersuchung des Serums der Milch und das Verhältnis dieser neuen Konstanten zu den anderen Konstanten bei der Milchuntersuchung beleuchten sollen. Sie verwenden das Modell II, welches den Vorteil hat, daß der untere Teil des Refraktometers direkt in die zu untersuchende Flüssigkeit eintaucht. Die Beleuchtung und Bestimmung der Grenzlinie wird dadurch eine bessere und die Genauigkeit wird so erhöht, daß man im ungünstigsten Falle mit einem Fehler von + 3,7 Einheiten der fünften Dezimale von n arbeitet. Es ist die Einrichtung getroffen, daß mehrere Proben zu gleicher Zeit untersucht werden können, dadurch daß zwei Reihen von Untersuchungsgefäßen aus Glas sich nebeneinander befinden, die Licht durch einen gemeinsamen Spiegel von unten erhalten. Die Temperatur ist genau zu berücksichtigen und mit einem Thermometer zu beobachten, das in Zehntelgrade eingeteilt sein muß. 10 kbem Serum reichen im allgemeinen für die Untersuchungen aus. Um aber auch ganz geringe Mengen beurteilen zu können, wird ein von Dr. Reiß konstruiertes Hilfsprisma angewandt. Nach den von den Verff. erzielten Bestimmungen kann man für das Serum der Milch die Zahl 40 (Skalenteile) als unterste Grenzwert annehmen. Zeigt die Milch eine geringere Refraktometergahl als 40, so ist mit großer Wahrscheinlichkeit auf eine Wässerung zu schließen. Dieser Grenzwert wird je nach den Gegenden, aus denen die Milch stammt, etwas verschieden sein. Nur die freiwillig geronnene Milch ist hier in Betracht gezogen, fügt man aber die Gerinnung durch Essigsäure herbei, so muß eine genau abgemessene Menge Säure zugegeben werden, indem sich für einen Zusatz von 0,5 kbem Säure zu 100 kbem Milch der Refraktometerwert bereits um einen Skalenteil erhöht. Auch Konservierungsmittel können einen Einfluß auf die Refraktion haben, so daß die Methode auch zur Feststellung dieser Zusätze dienen kann. Hierüber sind weitere Untersuchungen der Verff. im Gange. Es wurde stets bei 17,5° gearbeitet, doch kann für nahe daran liegende Temperaturen eine Korrektur angebracht werden, denn für einen Temperaturunterschied von 1° unterhalb 17,5° beträgt dieselbe im Durchschnitt 0,2 Skalenteile. Der große Vorzug dieses Refraktometers besteht darin, daß sich die Brechungsindices von 1,3330 bis 1,36440 auf einen Skalenbereich von —5 bis +105 verteilen und somit wird eine große Genauigkeit gewährleistet. (Zeitschr. öffentl. Chem. 1903, 10, 173 bis 178, d. Zeitschr. f. Untersuchung d. Nahr.- u. Genußmittel.)

Die Bestimmung des Rohrzuckergehaltes in kondensierter Milch. Von M. Mansfeld. Sowohl nach der deutschen, als auch nach der österreichischen Zollvorschrift gestaltet sich die Bestimmung des Rohrzuckers neben Milchzucker ziemlich kompliziert, während sie durch Polarisation vor und nach der Inversion nach Clerget mit genügender Genauigkeit ausführbar ist, da durch die Inversion die Drehung des Milchzuckers nicht verändert wird. Dagegen ist das Volumen des Bleiniederschlages von Bedeutung, das durch Polarisation in einfacher und doppelter Verdünnung berechnet werden kann. — Bei einem Beispiel gestalteten sich die Verhältnisse wie folgt: a) 50 g kondensierte Milch in Wasser gelöst, mit 10 kbem Bleiessig versetzt und auf 250 kbem aufgefüllt; Polarisation + 15,5° (W.). b) Die gleiche Menge auf 500 kbem gebracht + 7,25° (W.). Daraus berechnet sich das Volumen des Bleiniederschlages x nach der Gleichung: (250—x) : 15,5 = (500—x) : 7,25; x = 29,1 kbem; folglich beträgt das Flüssigkeitsvolumen im Falle a) 220,9. Polarisation nach der Inversion im 220 mm-Rohr + 3,22° (W.); daraus berechnet: Rohrzucker 9,257 g in 100 kbem = 20,448 g in 220,9 kbem, berechnet von 50 g kondensierte Milch, somit 40,9 Prozent. (16. Jahresbericht d. Untersuchungsanstalt d. allgem. österr. Apoth.-Vereines 1903/04, 8. d. Zeitschr. f. Untersuchung d. Nahr.- u. Genußmittel.)

Handel und Verkehr.

Zur Aenderung der Berliner Butter-Notierung. Im Schlußsatz unserer Mitteilung über die Aenderung der Notierungs-Grundsätze der Berliner Butter-Notierung in letzter Nummer dieses Blattes hatten wir dem Bedenken Ausdruck gegeben, ob die neue Vorschrift:

„daß zur gültigen Notierung der Höchstpreise übereinstimmende

Digitized by Google

Angaben von mindestens drei Mitgliedern genannt werden müssen",

eine Verbesserung gegenüber dem bisherigen Modus bedeute, bei welchem die Preisangabe eines Mitglieds maßgebend war.

Mit Bezug hierauf gibt der Herr Vorsitzende der Notierungs-Kommission die Erläuterung, es sei nicht erforderlich, daß drei gleiche höchste Preise gebracht werden. Bei Ansage von drei verschiedenen Höchstpreisen würden diese in der Weise berücksichtigt, daß der dritthöchste Preis als maßgebend gelte, der ja in den beiden höheren auch enthalten sei. Bringen zwei Mitglieder den Preis von 120, ein dritter den von 119 und drei weitere Mitglieder den von 118, so sei der Preis von 119 M. maßgebend.

Wir sind auch nach dieser Erläuterung nicht überzeugt, daß dieser Modus eine Verbesserung sei.

Wie die Vorgänge in der Notierungs-Kommission in den letzten Monaten zeigen, wurde zeitweise nur von einem einzigen Mitglied ein Preis angesagt, und als dieses zufällig erkrankt war, kam die Notierung überhaupt nicht zu stande. Die Gefahr, daß dies sich wiederhole, ist bei der Forderung von drei Ansagen naturgemäß größer. Weit bedenklicher aber scheint uns, daß bei Zwistigkeiten in der Kommission die wahrheitsgemäße Ansage zweier Mitglieder fortan einfach unter den Tisch fällt.

Daß unsere Ansicht auch im Lande geteilt wird, zeigt eine Erörterung dieser Frage durch Molkerei-Instruktor F. Hübner in den Westpreußischen Landwirtschaftlichen Mitteilungen. Dort heißt es: „Ob mit diesem Zusatz (Angabe von mindestens drei Mitgliedern der Notierungskommission) die Notierungsweise gebessert ist, möchte ich dahingestellt sein lassen. Jedenfalls aber sind damit die berechtigten Wünsche der Landwirte doch nicht ganz erfüllt. Vor allen Dingen ist es wunderbar, daß, wenn z. B. drei verschiedene höchste Preise von den bewußten drei Mitgliedern gebracht werden, der niedrigste von allen dreien zur Notierung gelangen soll und nicht der Durchschnitt, wie man eigentlich voraussetzen müßte. Sind denn diese beiden höchsten Preise, die nicht zur Notierung gelangen, nicht auch wieder Ueberpreise?"

Wir unsererseits zweifeln nicht an dem guten Willen der Notierungskommission, wir halten nur das gewählte Mittel für untauglich. Niemand würde sich mehr freuen als wir, wenn die künftige Entwicklung der Notierung uns mit unseren Befürchtungen ins Unrecht setzte.

Wochenbericht vom Buttermarkt. Berlin, 11. März 1905. Die Marktlage hat sich in der Berichtswoche nur wenig geändert, doch scheint die Lage auf feste Berichte von Hamburg auch hier etwas freundlicher. Zweite Sorten sind beinahe nicht mehr anzuschaffen. Der Hamburger Markt hatte ein wesentlich lebhafteres Geschäft als in der Vorwoche und konnte höhere Preise erzielen.

In der Ostholsteinischen Auktion wurden 115,22 M. gegen 112,84 M. in der Vorwoche erzielt.

Berlin notiert unverändert, Hamburg 2 M. höher.

Marktberichte.

Abrechnungspreise zwischen Molkereien und Butterhändlern. Eigenbericht der Molkerei-Zeitung Berlin. **Berlin,** 11. März 1905. Im Großhandel an die Molkereien für feine Butter wirklich bezahlte Preise. Reines Buttergewicht, frei in Berlin oder Hamburg, also nach Abzug der Fracht reines Geld:

Berlin . . . . . . bis 114 Mk.
Hamburg . . . . . . „ 116 „

Berlin, 11. März 1905. Butterbericht der Firma **C. F. Wienstruck,** SW., Leipzigerstr. 82, und W., Kronenstr. 32.

Die Marktlage zeigt in dieser Woche keine Veränderung, so daß die Preise sich für feine Butter gerade aufrecht erhalten konnten, während zweite Qualitäten immer noch gesucht bleiben.

Telegramme der Molkerei-Zeitung Berlin.

Berlin, den 11. März 1905. Preisfeststellung der von der ständigen Deputation gewählten Notierungs-Kommission. Mitgeteilt von der Firma C. F. Wienstruck, Berlin, Leipzigerstr. 82. Durchschnittspreise für die Woche vom 5. bis 11. März 1905.

			8 März	11. März
Hof- u. Genossensch.-Butter:		Ia per 50 kg M.	115—117	115—117
do.	do.	IIa „ „ „	112—115	112—115
do.	do.	IIIa „ „ „	110	106—112
do.	do.	Abfallende „ „	108	— — —
		Tendenz:	Besser.	Fest.

Hamburg, Grimm, den 10. März 1905. (Butter-Bericht von Ahlmann u. Boysen.) Notierung der Notierungs-Kommission der am Butterhandel beteiligten Firmen zu Hamburg. In Hamburg höchstbezahlte Brutto-Preise: I. Klasse M. 113—122. II. Klasse M. 110—112 pr. 50 kg. Netto reine Tara. Tendenz: Fest.

Unser Buttermarkt eröffnete auch in dieser Woche ruhig. Nachdem aber die Zufuhren sich als sehr klein erwiesen und besonders die Aussichten für Ankünfte fremder Butter zweifelhafter wurden, belebte sich der Handel und räumten sich die Zufuhren schnell. Feinste Butter wurde von 112—117 M., feine russische bis 113 M. bezahlt; billigere Ware bleibt knapp. — Kopenhagen notierte unverändert, wogegen unsere Notierung um 2 M. erhöht wurde.

Ferner Privat-Notierungen: Fehlerhafte und ältere Butter pr. 50 kg M. ———. Schleswig-Holsteinische und ähnliche frische Bauer-Butter M. ———. Russische, Sibir. und Livländ. Winterbutter (verzollt) M. 108—112, Galizische (verzollt) M. ———. Finnländische Winter-Butter (verzollt) M. — bis —. Amerikanische (verzollt) M. ———.

Butternotierungen in Kopenhagen. Den 9. März 1905. Butter: I. Klasse 92—94 Kr. (1 Kr. = 112,5 Pf.). Tendenz: Fest.

Berlin, 9. März 1905. Amtlicher Marktbericht der städtischen Markthallen-Direktion über den Großhandel in der Centralmarkthalle. **Butter.** Preise franko Berlin einschließlich Provision. Für 50 kg Ia M. 115—117, IIa M. 112—114, Abfallende M. 103—108.

Käse. Import. Emmenthaler Ia p. 50 kg 85—90 M., dito IIa M. 60—80, import. Glarner Kräuterkäse M. 60——, import. Holl. Gouda Ia M. 80—85, import. Holl. Gouda IIa M. ———, import. Edamer M. 80——— import. Camembert per Dtzd. M. 7,50, import. Gervais M. —, import., Neufchatel per 100 Stück M. 20, import. Roquefort sur choix Ia per 50 kg M. 130—140, import. Parmesan, 3-4 jährig, M. ———, dito, 2—3 jährig M. 80—85, import. Chester-Viktoria M. 115—125, dito Cheshire M. 80—85, Gorgonzola per 50 kg M. 90—100. Steppenkäse M. —. Inländische. Westpr. Schweizer-Käse Ia per 50 kg M. ———, Neufchatel, do. per 100 Stück M. ———, Holländer, rheinisch, Ia per 50 kg M. ———, Edamer Ia M. ———, Limburger Alpenkäse in Pergament M. ———, Tilsiter Käse, fette Ia M. 58—60, Tilsiter Käse IIa, halbfette M. 45—50, Harzer per Kiste, 100 Stück, M. 2,10—2,30, IIa — — —, Soldiner per Schock M. 6,00, Schloßkäse per Dutzend M. ———, Camembert, große I (H. Prinz), per Dtzd. M. 6,00, do. II, per Dtzd. M. 4,40, Kaiserkäse (H. Prinz) M. 2,40, Kronenkäse M. ———, Frühstückskäse per 50 Stück M. 3,75 (H. Prinz). Deutscher Gervais Dutzend M. 2,20. Briekäse, Orig.-Packung, per 1/2 kg M. 0,80.

Butter-Notierungen der Landwirtschaftskammer für die Provinz Schleswig-Holstein. Butter-Auktionen des Ost-Holsteinischen Meierei-Verbandes.

Hamburg, den 8. März 1905.

1. Klasse 1 Drittel zu 121 M., 2 Drittel zu 120 1/2, 9 Drittel zu 119 1/2, 4 Drittel zu 117 1/2, 2 Drittel zu 116 1/2, 28 Drittel zu 116, 18 Drittel zu 115 1/2, 34 Drittel zu 115, 13 Drittel zu 114 1/2, 19 Drittel zu 114, 8 Drittel zu 113 1/2, 13 Drittel zu 113. Zusammen 1. Klasse 156 Drittel zu 115,22 M. im Durchschnitt. 2. Klasse 19 Drittel zu 112 M.

Jeder Produzent in Schleswig-Holstein ist berechtigt, die Auktionen zu beschicken. Der Vorstand des Ostholst. Meierei-Verbandes.

Halle a. S., den 9. März 1905. (Bericht von Gebr. Rößler.) Das bis Ende voriger Woche noch recht ruhige Geschäft wurde seit Montag von Tag zu Tag lebhafter, so daß alle Eingänge zu erhöhten Preisen geräumt werden konnten.

Ausgesucht feinste gesalzene Molkereibutter	116—117	Mk.
I „	112—115	„
II „	109—111	„

in Tonnen von 100 Pfd. und Kübeln von 50 Pfd.

Königsberg i. Pr., 8. März 1905. (Butterbericht von Gyßling, Ebhardt u. Co.) Auch diese Woche war das Geschäft hier recht lebhaft und konnten nicht alle Aufträge prompt Erledigung finden, zumal die Zufuhren unverändert klein sind.

Wir zahlen heute für feinstes Produkt 108—112 M. für 100 Pfd. netto hier. Fehlerhafte Ware verrechnen wir nach Verkauf.

Kempten. Butternotierung der Butter-Engros-Händler u. -Produzenten der Stadt Kempten im Allgäu, mitgeteilt von der Firma Albert Rinker, Käse und Butter en gros, Kempten i. Allg.

Engros-Einkaufspreise der Allgäuer Händler auf den Sennereien des Allgäus.

Mittwoch, den 8. März 1905.

Feinste Molkereibutter	108	M. für den Centner,
Süßrahmbutter . . .	96	„ „ „ „
Sennbutter	93	„ „ „ „

Außerdem wurden je nach Qualität 5—7 Pf. Ueberpreise bezahlt.

Tendenz: Mäßige Nachfrage.

Hamburg, 7. März 1905. (Bericht von Cölle u. Gliemann.) Kraftfuttermittel: Der Futtermittelmarkt hat sich gegen die vorige Woche wenig verändert. Die lebhafte Frage hält sowohl für prompte als auch für spätere Termine an und sind Preise in den meisten Artikeln eine Kleinigkeit weiter gestiegen.

Erdnußkuchen 132—146 M., Kokoskuchen 130—142 M., Amerik. Baumwollsaatkuchen und -Mehl 124—128 M., Sesamkuchen 116—137 M., Rapskuchen aus inländischer Saat 109—134 M., Palmkernkuchen 114—116 M., Leinkuchen 140—148 M., Amerik. Maisölkuchen 129—133 M. für 1000 kg ab hier.

Schweine- und Ferkelmarkt. (Amtlicher Marktbericht vom Magerviehhof in Friedrichsfelde.) Mittwoch, den 8. März 1905. Es standen zum Verkauf: 5328 Schweine, 910 Ferkel.

Verlauf des Marktes: Flottes Geschäft mit stetigen Preisen.

Im Engroshandel wurden gezahlt für: Läuferschweine, 3—5 Monate alt 31—43 M.; 6—7 Monate alt 44—60 M. für 1 Stück. Ferkel, mindestens 8 Wochen alt 18—25 M.; unter 8 Wochen alt 14—17 M. für 1 Stück.

Die Direktion des Magerviehhofes.

Städtischer Centralviehhof. Berlin, 4. März 1905. Zum Verkauf standen: 5721 Rinder, 1510 Kälber, 11 271 Schafe, 10 704 Schweine.

Bezahlt wurden für 100 Pfund oder 50 kg Schlachtgewicht in Mark (bezw. für 1 Pfund in Pfg.): Für Rinder: Ochsen: 1. vollfleischig, ausgemästet, höchsten Schlachtwerts, höchstens 7 Jahre alt 68—72; 2. junge fleischige, nicht ausgemästete und ältere ausgemästete 63—67; 3. mäßig genährte junge und gut genährte ältere 59—61; 4. gering genährte jeden Alters 55—58. — Bullen: 1. vollfleischige höchsten Schlachtwerts 66—70; 2. mäßig genährte jüngere und gut genährte ältere 61—65; 3. gering genährte 52—58; — Färsen und Kühe: 1. a) vollfleischige, ausgemästete Färsen höchsten Schlachtwerts ———; b) vollfleischige, ausgemästete Kühe höchsten Schlachtwerts, höchstens 7 Jahre alt 56—60; 2. ältere, ausgemästete Kühe und wenig gut entwickelte jüngere 53—55; 3. mäßig genährte Färsen und Kühe 49—52; 4. gering genährte Kühe und Färsen 43—47. — Kälber: 1. feinste Mastkälber (Vollmilchmast) und beste Saugkälber 79—82; 2. mittlere Mastkälber und gute Saugkälber 68—75; 3. geringe Saugkälber 53—61; 4. ältere gering genährte Kälber (Fresser) 50—57. — Schafe: 1. Mastlämmer und jüngere Masthammel 66—69; 2. ältere Masthammel 59—63; 3. mäßig genährte Hammel und Schafe (Merzschafe) 52—56; 4. Holsteiner Niederungsschafe (Lebendgewicht) ———. — Schweine: Man zahlte für 100 Pfd. (mit 20 pCt. Tara): vollfleischige, kernige Schweine feinerer Rassen und deren Kreuzungen, höchstens 1 1/4 Jahr alt, 220—280 Pfund schwer, 61——; schwere, 280 Pfd. und darüber (Käser) ———; fleischige Schweine 58—60; gering entwickelte 55—57; Sauen 57—58 M.

Verlauf und Tendenz des Marktes:

Das Rindergeschäft wickelte sich gedrückt und schleppend ab, es bleibt viel unverkauft. — Der Kälberhandel gestaltete sich ruhig. — Bei den Schafen war der Geschäftsgang langsam. — Der Schweinemarkt verlief ruhig und wird voraussichtlich geräumt.

In **Hamburg** wurden bezahlt: für beste Ochsen 68—70 M., junge fette Kühe 60—63 M., beste, reine Schweine mit 20 Proc. Tara 60—60,50 M., Kälber I. Qualität 84—89 M., Doppellender 100,50—106 M.

Digitized by Google

Versuchsstation für Molkereiwesen Kiel.

Versand von Reinkulturen für die Ansäuerung des Rahmes. Ausbildung von Molkereipersonal.

Professor Dr. O. Weigmann.

Beamte und Personal

für das gesamte Molkereiwesen empfiehlt für sofort und später

P. Krieg, Stellenverm.
Elbing b. Schöppenhof.

Dom. Pammin bei Arnswalde Nm. sucht zum 1. 4. 05 eine mit besten Zeugnissen versehene

Meierin,

welche mit Dampfmolkerei Bescheid weiß und prima Butter zu machen versteht. Gehalt 360 Mk. und freie Station.

Stellen-Gesuche.

Tüchtiger, militärfreier

Meier,

in südrhein. Großbetrieben tätig gewesen. Mit sämtlichen Molkereiarbeiten sowie Milchuntersuchung vertraut, sucht zum Frühjahr oder Sommer d. J. nach Amerika Stellung. Gefl. Offerten sind zu richten an

Rudolf Schulz, Dampfm. Düssin bei Zehdin in Pom.

Reisender!

Tüchtiger Kaufmann, gesetzten Alters, mit besten Empfehlungen, der in

Käse und Butter

Westfalen, Rheinland und Mitteldeutschland bereist, gute Erfolge aufzuweisen hat, über großen Kundenkreis verfügt und gut eingeführt ist, sucht sich per 1. Juli zu verändern.

Gefl. Angebote unter **O. S. 99** an die Expedition d. Blattes.

Molkerei- u. Käsereigehilfe mit guten Zeugnissen sucht für sofort Stellung. Gefällige Offerten erbittet

W. Einhaus, Danzig, Rambau 42.

Dampfmolkerei

in der Nähe **Berlins**, auch als Sammelmolkerei geeignet,

verpachtet oder verkauft

E. Robihoef, Berlin N. 24.

Neue Aufträge

z. Belieferung v. Molkereien für gute Hypothekenbank entgegen. Auf Wunsch bringe Interessenten mit derselben direkt in Verbindung.

Franz Bähne, Efferen b. Cöln a. Rhein.

Butterkartons

in jeder Größe, sowie **alle anderen Kartons** liefert aus bestem Leder-pappe franko

S. Ullmann, Birkenfeld b. Tschechien i. B., **Lederpappen- u. Kartonfabrik.**

Normal-Ware-Entwickler D. & T. Schlichting. Monop. Patentwirk.

Farbe Lab **Oel.**

A.V. Brandt, Hamburg!

F. Oswald Richter

DRESDEN-A. 1.

Wettinerstr. 32

Butter-Gross-Handlung

sucht regelmässige Lieferanten in **feinster** und **feiner Butter** und zahlt höchste Preise bei prompter Abrechnung und Kasse.

Fahrradabholüsse und Uebernahme ganzer Produktions erwünscht.

Kaufe jedes Quantum

feine Butter

zu den **höchsten Preisen** gegen **sofortige Kasse.**

R. Schröter,

Berlin SO. 16,

Adalbert-Straße Nr. 53.

Buttertonnen

gut und billig liefert

G. Folgert, Mohrungen O. P.

Gust. Schultze & Sohn,

Berlin C., Gertraudten-Strasse 22.

Butter-Grosshandlung.

Gebrüder Groh,

Hoflieferanten,

BERLIN O., Blumenstr. 70,

Buttergrosshandlung.

23 eigene Detail-Geschäfte.

Ständige Abnehmer für feine Molkereibutter zu höchsten Tagespreisen bei wöchentlicher Abrechnung und Kasse.

Jahres-Abschluss erwünscht.

GEBR. ROESSLER,

Butterabsatzstelle von Molkereien der Provinz Sachsen und der angrenzenden Staaten.

HALLE a. S.,

Freiimfelderstr. 8. Fernspr. No. 858.

Kehle & Burkhart,

Butter en gros

BERLIN SO.,

Neanderstr. 4 (Neanderhof).

Wer liefert

Magermilch

in großen Mengen für sofortige Verarbeitung in irgend einem Orte Deutschlands, eventuell auch ganz abgelegen? Größere Landwirte oder Molkereien belieben Anerbieten mit Angabe der verfügbaren Tagesmengen und Preisforderung unter **F. C. 4082** an **Rudolf Mosse Berlin**, zu richten.

Engros-Firma in Käse

sucht leistungsfähige Lieferanten in

Delikatesskäschen jeder Art.

Es handelt sich um grössere Bezüge gegen **Cassa** oder **Nachnahme**. Bemusterte Offerte billigster Preisstellung unter Chiffre **P. 1335** an **Haasenstein & Vogler A. G., Stuttgart.**

Kupferne Käsekessel

für Heizung mit Dampf oder mit direkter Feuerung in

tadelloser Ausführung.

Paul Neubäcker, Danzig.

Echt. Pergamentpapier

Ia. weiß, gar. rein, in Rollen und Bogen beliebiger Größe, auf Wunsch mit sauber. Druck, liefert die

Pergamentpapier-Fabrik

Ratingen bei Düsseldorf.

Blei-Plomben

und Plombierzangen zum Kontrollverschluss von Milchkannen, Säcken etc. empfehlen billigst

J.A. Galette & Co., Offenbach a. M.

PEFTON für Molkereien, bakterienfrei, untersucht vom vereidigten städt. Chemiker Dr. Paulmann, Kassel.

Alleinige Fabrikanten: **Rosenzweig & Baumann**

Königliche Hoflieferanten **KASSEL.**

Ein **gewaltiger Fortschritt** ist das **neue Modell** des

Teutonia-Centrifugal-Milch-Separators.

Verlangen Sie Prospekte und Offerte.

Märk Maschinenbau-Anstalt „Teutonia", Frankfurt, Oder, M.

Fehr & Weiss, Act.-Ges. Hohlschwerdt, Berl. Zweig-Fabriken in Deutschland.

Käseschachteln

in Span oder Karton, rund und eckig □ ▷ ○

Butterversandkartons

Molkerei-Wagen-Fabrik

Heinr. Heine Söhne in Preetz-Holstein

hält grosses Lager ihrer bewährten, stets verbesserten

verschliessbaren

Milchverkaufswagen

in allen Grössen nebst Kannen, für Pferde- und Handbetrieb eingerichtet, mit Eisenkühlung.

Erste und älteste Specialfabrik Deutschlands für verschliessbare Milchverkaufswagen mit Eisenkühlung und mit Siedel's Einsatz zur Verhinderung der Aufrahmung der Milch während des Verkaufs. D. R. M. No. 132 123.

Fabrikation in grossem Maassstabe mit Dampfbetrieb und den neuesten Maschinen.

Erster Preis Hamburg 1903.

Crinitzer Fabrik säurefesten Steinzeugs

Emil Bühler, Crinitz, Niederlausitz

empfiehlt

Buttertonnen mit luftdichtem Verschluss in allen Grössen, Tonnen in cylindrischer Form, Vieh- und Pferdekrippen, Schweine-, Ferkel- und Futtertröge für Federvieh, Pökelbottiche und viereckige Kasten.

Neu! **Buttertröge** aus säurefestem, innen glasiertem Steinzeug von 1 bis 2 Meter Lange.

Digitized by Google

Tubular ist Trumpf!

Freiwillige Zeugnisse über TUBULAR

Landwirtschaftliche Lehranstalt und Molkereischule zu Braunschweig:

Tubular-Separator No. 25 mit Dampf-Turbinenantrieb betreffend.

. . . Die angegebene **Stundenleistung von 1500 Liter** wird völlig erreicht und **ist die Schärfe der Entrahmung eine so bedeutende,** wie sie wohl kaum von einem anderen System erreicht wird. Wir haben die Magermilch periodenweise untersucht und dabei einen Fettgehalt von **nie über 0,02 %, oft aber nicht über 0,01 %** gefunden.

Milchwirtschaftliche Versuchsstation, Darmstadt:

Resultat eines zweistündigen Dauer-Versuchs mit Tubular-Separator No. 25 unter Leitung von Herrn Dr. Krüger-Darmstadt

0,08 % Fett in der Magermilch.

Herr Dr. Krüger hebt im Schlusswort seines Berichtes über die Maschine folgende Punkte hervor:

Geringer Kraftverbrauch,
Leichte Aufstellung,
Einfache Handhabung,
Trommelstörungen ausgeschlossen,
Geringe Materialbeanspruchung.

Tausende Zeugnisse über TUBULAR zur Verfügung

Es gibt nur einen modernen Separator,

das ist **„TUBULAR"**

mit hängender, zylinderförmiger Trommel

Wir warnen jeden Reflektanten, sich einen unmodernen Separator veralteten Systems anzuschaffen, er ist **teuer in der Reparatur, teuer in Kraft- und Oelverbrauch, gefährlich im Betrieb.**

Amerikan. Tubular-Separatoren-Werke G. m. b. H.
Harburg-Hamburg

Generalvertreter für Deutschland und Oesterreich-Ungarn:

RICHTER & ROBERT, HAMBURG

Filialen: LEOP. ROBERT & CO., Frankfurt a. M., Breslau, Berlin S. S.

Eis Maschinen-Fabrik

Quiri & Co.,

Schiltigheim (Els.),

Zweigniederlassung:
Köln a. Rh., Friesenplatz 19

liefert als Specialität

Kühl-Anlagen

für

Molkereien.

Alleinverkauf uns. kleineren Maschinen f. Nord-Ost-Deutschland:

W. H. Kaufmann,
Ingenieur in
Tegel-Berlin.

450 Anlagen.

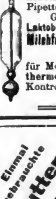
Tannalborin
gegen Durchfall der
Milch-Schweine
lebensrettend

1/1 Dose mit Gebrauchs-Anw. 3.00, 1/2 Dose 1.75, Probedose 1.00 Mk. Zu haben in den Apotheken oder direkt per Nachnahme von der Fabrik.
Ueber 100 Atteste von Tierärzten.

Tannalborin ist das beste Antidiarrhoicum, das ich kennen lerne. Sie haben sich mit der Herstellung dieses vorzüglichen Präparates unstreitbares Verdienst erworben.
Oberamtsrat **Mathias** in Trakehnen, Ostpr.

Dr. M. Claasz, Chemische Fabrik, Tirschtiegel i. Posen.

Vor Nachahmung
meiner Milchvorwärmer
und -Pasteure
wird gewarnt!
Drucksachen gratis und franko.
Karl Hirn, Dinkelsbühl.

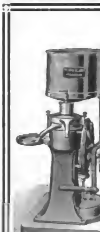


Alt, Eberhardt & Jäger, Ilmenau i. Thür.
Glas-Instrumente und Apparate aller Art und in jeder Ausführung für die technische Milchuntersuchung.

Grösstes Lager Thüringens in **Laktodensimetern, Aräometern, Messgeräten** Cremometer, Mensuren, Büretten, Pipetten usw., u. Hohlglas aller Art. **Butyrometer** (unter Gewähr für Genauigkeit), **Butterwasserprüfer, Laktobutyrometer, Centrifugen u. Centrifugen-Röhrchen** aller Art. **Milchfett- usw. -Bestimmungs-Apparate, Abmessvorrichtungen.**

Thermometer aller Art

für Molkerei- und Landwirtschafts-Zwecke, z. B. **Brutthermometer, Kontaktthermometer** für Feuersignal- und Kontrollzwecke, **Psychrometer** in allen Ausführungen.
Feuchtigkeitsmesser. Regenmesser.
Preisliste auf Verlangen.



Größere Landwirte
kaufen vorteilhaft den neuen patentierten

„Lanz". Separator

mit **Reibradantrieb.**

Derselbe wird mit Leistungen von 250, 350 und 450 Liter geliefert.

Bequemer Antrieb, bequemes Arbeiten, nicht ermüdend, da das Rädern **wegfällt. Bequemes Arbeitsfeld** der Hand und **grösste Reinlichkeit,** kein Kreuzen, keine Klage will heute mehr eine grössere Centrifuge haben als Rädern durch

HEINRICH LANZ in MANNHEIM

oder deren Vertretern und Filialen.

Einmal gebrauchte Butterfässer
in ausgezeichnet bester Qualität für Molkereien, ca. 100 Pfund Inhalt, **wie neu,** da fast **gar nicht gebraucht, sofort und stets umgehend aus dem Lager**
O. Thonack,
Böttchermeister,
BERLIN SO. 36,
Herrfurthstrasse 32.
Bestes, sicheres und stets Bezugsquelle für Butterfässer.
Fernspr.-Amt I, No. 9147.
Gegründet 1880.

Hermann Jordan, *Molkerei-Maschinenfabrik,*
BERLIN SO., jetzt *Michaelkirchstr. 21,*
empfiehlt

Milch-Centrifugen „Siegena", Vertikale Röhren-Milchkühler,
„Victoria" - Buttermaschinen, „Rhenania"-Butterkneter,
Transportkannen, Melk-Eimer, Mess-Eimer, Rahmstangen, Siebe etc. etc.

Digitized by Google

Bahnsendungen für Ratingen:
Ratingen-Ost.

AACHEN 1879. DÜSSELDORF 1902. DÜSSELDORF 1880.

Telegramm-Adresse:
Pergame Fabrik Ratingen.
Telephon-Anschluss:
Ratingen No. 20.

Fabrik in Jülich Fabrik in Ratingen-Ost

Papier- und Pergamentpapierfabriken Schleipen & Erkens,
Aktien-Gesellschaft Jülich (Rheinland) und Ratingen bei Düsseldorf
empfehlen:

Ia echte Pergamentpapiere.

Wir bitten, **genau auf unsere Firma zu achten** und Briefe und Aufträge nur nach **Jülich** oder **Ratingen** zu richten.

Prämiiert mit der grossen silbernen Medaille.

Der beste
Milchfettbestimmungs-Apparat
ist heute:
„Matador".

Leichte und schnelle Inbetriebsetzung.
Absolute Betriebssicherheit. (Die sich bewegende Trommel befindet sich in einem feststehenden Gussmantel.)
Niederste Konstruktion (17—18 cm).
Höchste Tourenzahl bei längster Auslaufgeschwindigkeit.
Einfachste, stabile Konstruktion.

Man verlange Listen über Milchuntersuchungsapparate, Butyrometer und sämtliche Molkereibedarfsartikel.
PAUL FUNKE & Co., Berlin N. 4, Chaussee-Strasse 2d.

In unserem neuen

Germania-Separator

Modell 1905

bieten wir eine unübertroffene Entrahmungsmaschine.

Sämtliche Molkerei-Maschinen u. Apparate! Einrichtung kompletter Molkereien!

Glänzende Ergebnisse! **Glänzende Zeugnisse!**

Flensburger Eisenwerk Akt.-Ges., Flensburg.

Anlagen
für Flaschen- und Kindermilch
nebst Kindermilchrezepten
liefert als langjährige Spezialität
Theodor Timpe, Magdeburg.

Dampfkäsewannen
mit über den Rand d. Pitchpineholzbottich greifd. Kupferkessel
400 500 600 800 1000 1500 Ltr.
140 170 190 235 275 375 Mk.
T. Bartels, jetzt Obercassel bei Bonn.

Stanz- und Emaillierwerke,
vormals
Carl Thiel & Söhne,
Aktien-Gesellschaft,
Lübeck.

Nahtlose Milchtransportkannen.
Halbgestanzte „
Gefalzte „
Transport-Milcheimer.
Milch-Messeimer.
Rahm- und Milchständer.
Milchsiebe, doppelt und einfach.
Bassins aus Stahlblech.
Bassins aus Doppelmetall.
Kataloge gratis und franko.

Für einige Gegenden werden noch Vertreter gesucht.

Digitized by Google

Feierabend.

Die Menschen kann man leicht verachten, aber nicht ihre Achtung entbehren. K. Detlef.

Feinschmecker.

Humoreske von Georg Kirchner.

Nachdruck verboten.

„Also, meine Herren, es bleibt dabei, Punkt vier Uhr morgen früh gehen wir zu Holze; Abmarsch von dieser Gartentür!“ sagte der Förster Bresen und war im Begriff, die besagte, zu seinem Häuschen führende Tür zu öffnen, während die beiden mit ihm gekommenen Herren zum Abschiede stehen blieben.

„Auf mich können Sie bestimmt rechnen — bin ein geborener Frühaufsteher!“ sagte Benno Link mit lebhafter Gebärde; er war der jüngere der beiden, ein kleiner, dicker und beweglicher junger Mann, dessen narbentragendes Gesicht sofort den Studenten erkennen ließ.

„Und der alte Schöll?“ fragte der andere.

„Wird bestellt!“ antwortete Bresen, bedeutungsvoll lachend.

„Wer ist denn der alte Schöll?“ fragte Benno seinen Begleiter, als sie in das Dörfchen zurückschlenderten.

Hermann Arendts sah ihn fast vorwurfsvoll an, aber er besann sich schnell, daß Benno, sein seit zwei Tagen bei ihm zum Besuch weilender Vetter, das noch nicht wissen konnte.

„Der alte Schöll?“ wiederholte Hermann gedehnt, „ist der personifizierte Jokus und eine Perle von Waldmensch; ohne ihn ist eine vernünftige Gebirgs- und Jagdpartie schlechterdings unmöglich.“

„Wohl so'n Stück Original?“

„Na, ob — Du wirst ja sehen! Uebrigens warne ich Dich jetzt schon, laß Dir nicht etwa einfallen, ihn durch faule Witze zu provozieren, er kann nämlich saugrob werden!“

„Na, na — ich stehe auch meinen Mann!“ lachte Benno und strich sich wohlgefällig sein kleines, blondes Bärtchen.

Die Dämmerung brach schon herein, als die beiden Herren zu Hause ankamen. Hermann war Ingenieur bei einer Glashütte, die unfern des Gebirgsdörfchens gelegen war, in dem diese Geschichte ihren Anfang nimmt.

Den Vetter hatte Hermann eingeladen, die Ferien bei ihm zu verleben, sie würden gemeinsam dem edlen Weidwerk obliegen und dabei die Naturschönheiten des Gebirges aufsuchen.

Sofort nach Semesterschluß dampfte Benno in die Berge. Nur eine kleine Unbequemlichkeit trübte seine Ferienfreude, das war die Sorge um Tuschka, den Korpshund. Ihm als Fuchsmajor war das Wohl und Wehe dieses Vierfüßlers anvertraut worden. Ein unglücklicher Zufall fügte es, daß er für Tuschka keine passende Pension während der Ferien fand, und so kam es, daß der Hund mit in die Sommerfrische ging. Die Erziehung, die ihm die Musensöhne angedeihen ließen, war jedoch nicht soweit vorgeschritten, daß sie sein Wesen mit seiner äußeren Hundeelegance in Einklang gebracht hätte. Bissige Unverträglichkeit gegen seine Geschlechtsgenossen war eine seiner vielen Schwächen. —

Es liegt ein ungemeiner Reiz in den Vorbereitungen zu einem Jagdausflug, zumal wenn er eine gehörige Verproviantierung verlangt. Noch einmal wird durch den Büchsenlauf gesehen und der Abzug probiert. Mit welchem Behagen wird, wenn es an das Packen des Rucksackes geht, der noch schlummernde Appetit daran erinnert, welche Aufgaben seiner harren! Der dicke Benno gab sich diesen Vorbereitungen mit rechtem Jagdfieber hin. Er mußte sich gestehen, daß der liebevolle Vetter für des Leibes Notdurft großartig gesorgt hatte. Als die Würste, Schinken und Bratenstücke in den Rucksäcken verschwanden, segnete er schon die Stätte, wo man dieser Atzung zu Leibe gehen würde. Aber der Wahrheit die Ehre zu geben, dachte er nicht nur an sich, auch für Tuschkas Verpflegung sorgte er, indem er schnell noch ein paar Hundekuchen zerklopfte. Die Tüte, in die er das Futter getan, war das letzte, was er sich zusteckte, als Hermann schon zum Weggehen trieb.

Im Geschwindschritt ging's nach dem Rendezvousplatz. Tuschka mit großen Sätzen voraus. Bei der nächsten Ecke war er den Blicken seines Herrn entschwunden, dafür ließ sich aber sein weithin schallendes Gebell vernehmen. Unheilahnend fing Benno kräftig an zu pfeifen, aber das Gebell wurde eher noch wütender — und richtig, als sie um die Ecke bogen, sahen sie, wie eine gewaltige Staubwolke aufwirbelte, deren Mittelpunkt eine lange, hagere und wild um sich fuchtelnde Gestalt bildete, während zu deren Füßen sich Tuschka mit einem anderen Hunde im Knäul wälzte. Dazu schrie und fluchte der Mann trotz des frühen Morgens ganz gräßlich. Bald breitete er wie ein Jongleur seine Arme aus, um Gleichgewicht zu erhalten, denn die Leine seines mit Tuschka ringenden Hundes hatte sich wie ein Fallstrick um seine Beine gelegt, bald schlug er auf seinen Hund, bald versuchte er dessen Widersacher eins zu versetzen, der aber nahm in solchen Momenten mit großer Behendigkeit eine geschickte Frontveränderung vor.

Als Benno atemlos auf die Wahlstatt kam, war noch nicht abzusehen, wohin sich die Palme des Sieges neigen würde. Ehe seine Bemühungen, Tuschka zur Raison zu bringen, Erfolg hatten, brachten die Schlingen der hin- und hergezerrten Beine die lange Gestalt des Herrn aus ihrem Schwerpunkt und er purzelte zwischen die Kämpen. Diesen Augenblick benutzte Benno, Tuschka zu erfassen, während Hermann dem alten Herrn aufhalf.

Dieser war eine recht merkwürdige Erscheinung. Seine spindeldürren Beine steckten in langen, gelben Gamaschen, über der kurzen Joppe trug er eine lederne Jagdtasche, an der die verhängnisvolle Hundeleine befestigt gewesen war. Aus dem wetterbraunen Gesicht des Alten sprühten jetzt ein paar helle Augen gerechten Zorn.

„Ist das Ihr Hund, Herr?“ brauste er Benno an.

„Entschuldigen Sie schon — —“, versuchte ihn dieser zu besänftigen.

„Wie können Sie nur solch eine infame Bestie frei herumlaufen lassen!? So wahr ich der alte Schöll bin, so gewiß werden Sie mir diese Hose ersetzen müssen,“ dabei zeigte er auf die klaffende Wunde, die sein Beinkleid davongetragen.

Benno versicherte sofort seine Bereitwilligkeit und beklagte, daß man sich auf solche Weise kennen lernen mußte, aber sein lachender Mund strafte ihn Lügen. Das ärgerte Schöll anfangs sehr, als jedoch der Förster erschien, war die Stimmung schon eine friedlichere geworden. Schöll entzündete sich die erloschene Pfeife und stimmte schließlich in die Lustigkeit der anderen ein. Ehe man sich auf den Weg machte, forderte der Alte energisch, daß Tuschka, dieser „Fleischerhund“, wie er sagte, von der Partie ausgeschlossen würde. Auch der Förster erklärte Tuschka für nicht zünftig. Wohl oder übel mußte sich sein betrübter Herr entschließen, ihn an Waldmanns leere Hütte zu ketten.

Als der Wald endlich die Gesellschaft aufgenommen hatte, beruhigte sein Friede vollends die Gemüter. Selbst Benno stimmte frohgemut in die muntere Unterhaltung ein, die der alte Schöll bald leitete.

Nachdem man einige Stunden gewandert war, wurde eine Lichtung ausfindig gemacht, auf deren Rasen das Frühstück verzehrt werden sollte. Benno war mit dem Alten „dicke Freund“ geworden; je neckischer ihre Unterhaltung wurde, desto verlangender reifte in Benno der Plan, Tuschkas Verbannung und das harte Wort „Fleischerhund“ an Schöll durch einen Possen zu rächen.

„Was haben Sie denn da in der Tüte, Meister Schöll?“ fragte der Förster, als der Alte den Inhalt seiner Tasche vor sich ausbreitete.

„Sag' ich nicht!“ schmunzelte er geheimnisvoll und widerstand hartnäckig allen Vermutungen. Wegen der Heimlichkeit Schölls beschloß Benno, die Tüte an sich zu bringen. Sie sah, da sie wohl von demselben Dorfkrämer stammte, ebenso aus, wie die, in welcher der zerklopfte Hundekuchen war. In einem günstigen Moment verschwand kurz vor dem Ausbruch und unbemerkt von Schöll die Tüte mit dem Hundekuchen in dessen Tasche und diejenige des Köhlermeisters in Bennos Rucksack.

„Was ist denn drin?“ fragten die beiden anderen die die schwarze Tat mit Vergnügen unterstützten.

„Hundekuchen!“ kicherte Benno.

Den heutigen Tag wollte der Förster hauptsächlich zu einem Rundgang durch sein Revier benutzen, wobei Benno die Schönheit des Gebirges kennen lernen sollte.

Herzlich müde kam man abends an die Köhlerhütte, in welcher der Förster zu nächtigen pflegte. Hier wollte man die Nacht verbringen, um am anderen Morgen frühzeitig auf dem Anstand sein zu können. Während des Wanderns hatten die drei Verschworenen heimlich den Inhalt der gestibitzten Tüte untersucht und mit einiger Verblüffung gefunden, daß sie Rosinen enthielt. Benno war übermütig genug, die Rosinen zu verzehren — der „Fleischerhund“ war gerächt!

In der Hütte waren die nötigsten Bedürfnisse für die Uebernachtung einer Jagdgesellschaft vorhanden. Der alte Köhlermeister war bald ganz in seinem Element. Er entfachte ein Feuer auf dem Steinherde, reinigte den eisernen Kessel am nahen Bache und begann geheimnisvoll in der Hütte als Koch zu walten, während die anderen vor der Tür den Abend genossen.

„Haben die Herren schon einmal Köhlersuppe gegessen?“ fragte der Förster. Beide mußten es verneinen.

„Na, da werden Sie staunen,“ fuhr Bresen fort, „es ist eine Spezialität des alten Schöll: Sie ist ein wahrer Gaumenkitzel für den echten Waldläufer!“

„Alletwetter!“ sagte Benno, der einen Wolfshunger hatte.

„Herr Bresen hat uns schon von Ihrer vielgerühmten Kochkunst erzählt,“ redete Benno den Alten an, als er zum Essen einlud.

„Erst kosten und dann loben,“ meinte Schöll.

Man hockte sich auf die Bank. Die Glut des Feuers beleuchtete die Gesichter der hungrigen Männer; die Teller auf den Knien, fingen sie an die Suppe zu löffeln, die Schöll ihnen aufgetan. Während die andern sich schweigend dem Genuß hingaben, rückte der Alte nervös hin und her, erhob sich, um mit der Kelle in dem Kessel herumzufischen, und schüttelte dann leise sein graues Haupt.

„Famos!“ rief Benno plötzlich, „Vater Schöll — alle Hochachtung! Bitte noch eine Portion!“

„Na, wie schmeckt's?“ fragte der Alte geschmeichelt.

„Großartig, himmlisch!“ sprudelte Benno.

„Heute schmeckt sie etwas anders, als sonst, aber gut ist sie,“ sagte Bresen.

Hermann verlangte nun auch noch einen Teller voll.

„Sie, Herr Bresen, haben doch 'ne feine Zunge,“ meinte der Alte, „mir schmeckt's heute auch sonderbar, weiß Gott! Aber wissen Sie, wer Schuld hat? Der verdammte Lump von Krämer, von dem ich die Rosinen kaufte!“

„Rosinen!“ rief der Förster.

„Na, gewiß, Rosinen! Ich habe sie vorhin aus der Tüte direkt in den Kessel getan, und nun ist keine einzige mehr zu finden! Die Dinger sind entschieden zerkocht oder faul gewesen!“

„Ih — nee! Machen Sie keine Dummheiten!“ rief Benno, ihm wurde so eigentümlich beklommen zu Mute. „Pfui — Deibel!“ sagte er dann und warf den Löffel in seinen Teller.

Ehe Schöll auf diese unverhoffte Geschmacksänderung Bennos etwas erwidern konnte, geschah etwas, was er bis an sein Lebensende nicht vergessen hat. Die drei Männer erhoben sich schwerfällig von ihren Plätzen und strebten dem Ausgange zu. Benno war das erste Opfer der Seekrankheit, die unter den dreien nun in erschreckender Weise zu wüten begann.

„Na nu,“ rief Schöll, „stellt Euch doch wegen der lumpigen Rosinen nicht so an!“

„Brr — ich danke schön!“ murmelte Benno, als das ärgste überstanden war, „zerriebenes Pferdefleisch soll auch daran sein!“

„Ruhig, Mensch, kein Wort weiter!“ zischte Arendts wütend, „hättest Du wenigstens die Suppe allein gegessen, die Dein Streich uns eingebrockt hat!“ — — —

Der alte Schöll ist über die wahre Ursache der magenschwächenden Wirkung seiner Suppe stets im Unklaren geblieben — den Triumph hätten ihm die anderen nicht gegönnt. Er für seinen Teil konnte den Ekel vor zerkochten Rosinen nicht begreifen — aber bei dem Krämer hat er nie wieder gekauft.

Teure Milch. Mr. George Bourgeois, ein hervorragender Advokat des Staates New Jersey, bewohnte während des letzten großen Schneesturmes seine Cottage in der Nähe von Atlantic City und sah sich infolge der Schneemassen von jedem menschlichen Verkehr auf unbestimmte Zeit abgeschlossen. Doch der nur wenige Monate alte Erbe des väterlichen Namens und Vermögens brauchte Milch, und zwar sehr dringend, denn der Milchvorrat im Hause war bis auf den letzten Tropfen erschöpft, und der Milchwagen wollte durchaus nicht sichtbar werden. Eine telephonische Anfrage beim Milchhändler belehrte den sorgenden Vater, daß an ein Abliefern von Milch heut nicht zu denken war. Eine weitere Verhandlung durch das Telephon veranlaßte den Besitzer eines „Leihstalles“, das Wagnis einer Reise über Land zu unternehmen und, mit vier Quart frischer Milch bewaffnet, sich und seinem Zweispänner den Weg durch die Schneeberge zu bahnen. Das Unternehmen glückte, und der erfreute Vater bezahlte dem heldenmütigen Kutscher seine vier Quart Milch mit baren 200 Doll. = 800 M.

Ueberraschende Entdeckung. Verteidiger (den Zeugen heruntermachend): „Was, Sie wollen behaupten, der Angeklagte habe den Ueberzieher an, der Ihnen gestohlen worden ist? . . .“ (Plötzlich mit höchstem Erstaunen den Angeklagten musternd): „Das ist ja der meinige.“

Schriftsteller-Praxis. „Weshalb haben Sie in Ihrer Erzählung zwei stotternde Diener eingeführt?“ — „Weil meine literarischen Arbeiten nach der Zeilenzahl honoriert werden!“

Schwiegerpapa in spe. „Sie wollen meine Tochter heiraten? Ja welche Aussichten haben Sie denn für Ihre Existenz?“ — Freier: „Na, wenn Sie mir Ihre Tochter geben, die besten.“

Der Chef der Firma Jakob Liebenswürdig u. Co. ärgert sich über irgend etwas ungemein und stürzt wutschnaubend ins Kontor. „Wo ist denn dieser Trottel? Wo ist dieses Kameel?“ — Darauf sagt Moritz, der jüngste Praktikant des Hauses, prompt zum Oberbuchhalter: „Herr Mayer, mir scheint, der Chef sucht Sie!“ (Münchener Jugend.)

Ein Bülow-Witz kursiert an der Berliner Börse. Als der Reichskanzler die Handelsverträge dem Reichstag vorlegte, hatte er während eines Teiles seiner Rede die Daumen nonchalant in den Aermellöchern der Weste. Darauf aufmerksam gemacht, sagte ein der Börse nahestehender Abgeordneter der Linken: „Das ist aber auch die einzige Konzession, die Graf Bülow der Börse macht!“

Verblümt. Dame (im Gespräch): „Ein Menschenfreund hat mich, als meine Eltern starben, zur Klavierlehrerin ausbilden lassen!“ — Herr (gedehnt): „Ein Menschenfreund?“ (Berl. Lust. Bl.)

Liebe Jugend! Der Herr Registrator Lehmann geht mit seiner Frau in den „Tannhäuser“. Als Tannhäuser an der Bahre der Elisabeth zusammenbricht, beginnt Frau Lehmann heftig zu weinen. Der Registrator tröstet seine Frau: „Du, Auguste, lass' man sein! Das wäre ja bloß eine unglückliche Ehe geworden!“ (Jugend.)

Digitized by Google

Pump-Separator.

Nach ganz neuen Prinzipien konstruierte **Milch-Entrahmungs-Maschine,** die Aufsehen erregt und bei allen Fachleuten Bewunderung und Anerkennung findet. —

Spielend leichter Gang. — Entrahmt immer gleich scharf, da Verarbeitung und Zufluss der Milch in gleichem Verhältnis stehen. —

Hohe Leistung. — Nur ein Einsatz. Aeusserst bequeme Instandhaltung.

Billiger wie jede andere Centrifuge.

Höchste Auszeichnung. Viele Anerkennungen.

Milchkühler in grosser Vollendung.

Wattefilter und alle Sorten Milch-Transportkannen in starker guter Ausführung empfiehlt

J. J. Fliegel

Berlin C. 25

Alexanderstr. 31.

Rotir-Butterkneter

neuester Konstruktion

von 500—1500 mm Durchmesser.

für Hand- und Kraftbetrieb.

Dierks & Möllmann.

Osnabrück.

Molkereimaschinenfabrik.

Milchuntersuchungen auf Fettgehalt

übernimmt zum Preise von 50 Pfg. für Einzelproben, von 30 Pfg. im Abonnement die **Milchkontrolanstalt der Molkerei-Zeitung Berlin.**

Molkereitechnisches Institut Sichler & Richter, Leipzig.

Unsere Milchprüfungs-Apparate, insbesondere unsere Butyrometer und Centrifugen sind das Beste auf dem Gebiete und unübertroffen in Genauigkeit, Einfachheit, Haltbarkeit und Preiswürdigkeit. Verlangen Sie bitte überall die mit der Schutzmarke „Sinacid" versehenen Milchprüfungs-Instrumente, denn nur so haben Sie Garantie für Echtheit.

Generalvertreter für Oesterreich-Ungarn:

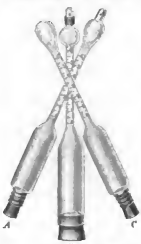
Anton Pfanhauser, Wien IX/3.

Generalvertreter für Italien:

Melchiore Sordi, Lodi.

Günstigste Bezugsquelle f. Wiederverkäufer.

Unsere Preisliste 16 erhält Jedermann gratis.



Aus der Praxis:

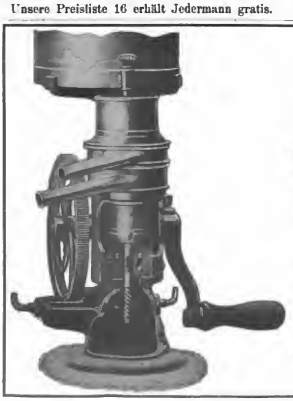
Da es noch einige Tage dauern könnte, ehe ich nach Leipzig komme, so bitte ich Sie, mir zu senden: —

Die Untersuchung mit der Sinacidbutyrometrie gestaltet sich über Erwarten gut und will ich vorläufig ohne Centrifuge weiterarbeiten.

Dommitzsch a. d. Elbe.

gez. **H. Giesecke,** Molkereibesitzer.

Unserer geschätzten Kundschaft in Provinz Sachsen, Anhalt, Sachsen-Weimar, Sachsen-Coburg-Gotha, Schwarzburg-Sondershausen und -Rudolstadt beehren wir uns anzuzeigen, dass die Landwirtschaftskammer, Centralankaufsstelle für landwirtsch. Maschinen u. Geräte zu Halle a. S., den Alleinverkauf unserer bewährten Milchprüfungs-Apparate übernommen hat.



Die neuesten und weitaus besten aller Separatoren sind die

Hansa-Separatoren

für Hand-, Turbinen- und Kraftbetrieb, von 35-2300 Liter stündl. Leistung, welche folgende Vorteile bieten:

1. **Schärfste Entrahmung.**
2. **Grösste Einfachheit der Konstruktion; nur ein einziges Lager.**
3. **Zapfenspitzenlager nicht vorhanden.**
4. **Die Antriebsschraube kann, falls nötig, leicht ersetzt werden.**
5. **Geringe Abnutzung, daher Reparaturen ausgeschlossen.**
6. **Billigste Preise.**

Hansa-Separator-Werk

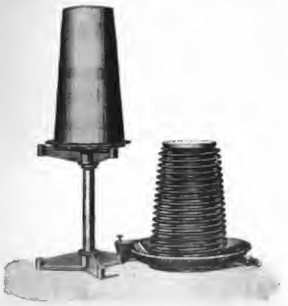
Berlin NW. 108. *G. m. b. H.* Wald-Str. 23/24.

Man verlange Drucksachen. *Vertreter gesucht.*

Digitized by Google

Fliegels nahtloser, auseinandernehmbarer, runder

Gegenstromkühler



ist im Gegensatz zu den bisher bekannten, im Mantel aus einem Stück Kupferblech konisch gewalzt und ist in jeder Beziehung den bisherigen Kühlern weit überlegen. Ist jede Nahtstelle für Milchgefässe von vornherein schon zu verhüten, weil sie nichts anders als ein Schmutzmagazin bedeutet, so sollen unter allen Umständen auch die Kühler nahtlos sein, besonders jene, über welche die Milch nach dem Pasteurisieren läuft.

Prospekte stehen zur Verfügung.

Internationale Metallwerke,
Josef Fliegel,
Mallmitz in Schlesien.

Briefl. Kursus in Molkerei-Buchführung, techn. u. kaufmänn. Gründlichste Ausbildung.
Völliger Ersatz für mündlichen Unterricht.
Prospekte kostenfrei! Probebriefe à M. 1.—:
C. Blank, Berlin-Gr.-Lichterfelde W. 33,
Staatl. konzess. Lehrerinstitut f. Molkerei-Buchführung.

Lactoskop

Original-Milchuntersuchungs-Apparat D. R.-P. 134245,
ist nur durch mich zu beziehen.
Andere als durch mich und meine Vertreter bezogene sind nur Nachahmungen.
Flensburger Maschinenfabrik
Inhaber: Jörgen Jacobsen
Flensburg.

Hartung Polygon Hohl

Spar-Roststäbe
D. R. P. 80480
aus Spezial-Metall.
Haben fast unbegrenzte Dauer, Verbiegen sich nicht, Verfeuern nicht, Verfeuern bis 20% Materiat. Machen feinst gekörnte Grünmaterial rutschfest usw.
Lieferung nach Einsendung der Masse oder eines Kostenbetrages.
Feinste Referenzen zu Diensten.
Berliner
Gussstahlfabrik und Eisengiesserei
Hartung Aktiengesellschaft,
Berlin SO., Prenzlauer Allee 44.

Ungeschoren lassen
soll man nicht Pferd, Rind, Schaf und Hund. Es giebt **keine** besseren Scheren als die
Hauptner-Scheren. 6
Grosse silberne Denkmünze der D. L. G.
Einfachstes Modell mit Triebrad und 1 Scherkamm 75.— M. Man achte auf die Schutzmarke als „Hauptner-Schere." — Kataloge kostenfrei.
Weltausstellung Paris 1900: Grand Prix und Goldene Medaille.
K. Hauptner, Berlin NW., Luisenstr. 53.

Milchfiltrations-Watten
aus chemisch reiner und hygroskopischer Baumwolle in allen Grössen und Formaten
Wagner & Wolff, Wattenfabrik,
BERLIN SW. 47, Hagelsberger Strasse 50.

Hildebrands Patent
Milchvorwärmer und -Erhitzer
ist der denkbar einfachste, leistungsfähigste und billigste Apparat für Erwärmung, resp. Erhitzung der Milch.

Stundenleistung	No. 0	I	II	III
als Vorwärmer 20—35°	240 l	600 l	1200 l	1800 l
als Erhitzer 90°	75 l	120 l	240 l	360 l

Druckesachen gratis u. franko. Apparate-Bauanst.
Ingenieur Otto Hildebrand, Dresden-A.

BLANK bleibt BLANK!!

Schönemann's offener Hochdruck-Milcherhitzer „BLANK" mit Berieselungs-Wärmeaustausch

ist in der Centralmolkerei Karstädt von der Deutschen Landwirtschafts-Ges. einer 4monatigen Prüfung unterworfen und nach
in Gegenwart Sr. Excellenz des Herrn Landwirtschaftsministers von Podbielsky
durch die unten genannten Herren Preisrichter vorgenommener Schlussprüfung wegen seiner Vorzüge mit der bronzenen **„Grossen Denkmünze"** ausgezeichnet worden.

Der Prüfungsbericht führt als **Hauptvorzüge** dieses Gerätes an:

1. Die Einrichtung, durch die im Rückkühlkanal abfliessende Milch einen derartigen Druck auf die im Erhitzer befindliche Milch auszuüben, dass diese ohne zu sieden auf 100° und darüber erhitzt werden kann;
2. die Möglichkeit, das Gerät auch zu Anwärmung von Milch auf minder hohe Wärmegrade ohne nachherige Wiederabkühlung zu benutzen;
3. die nur an der Aussenwand des Erhitzungsbehälters erfolgende Erhitzung der während derselben gegen die Wand schaumfrei geschleuderten und darum gründlich durchmischten und vor Anbrennung bewahrten Milch;
4. die Möglichkeit, die Erhitzung nur durch Abdampf zu bewirken;
5. die der zufliessenden Milch während ihrer Vorwärmung und Erhitzung bis auf 100° C. und darüber bewährte Möglichkeit, abzudunsten, und der Abschluss der erhitzten Milch gegen Luftzutritt;
6. die an dem Einsatz angebrachte, die Fuseinanderhahme und Wiederzusammenstellung des drehbar aufgehängten Geräts erleichternde Karre;
7. die lufgefreie Herstellung des gewellten Einsatzes aus einem einzigen Stück Kupferblech, das in allen Teilen des Einsatzes zu gleicher Dicke ausgezogen ist; und
8. die Vermeidung einer Pumpe für die umlaufende Milch.

„An den Heizflächen war keinerlei Ansatz wahrnehmbar".
„Der Geschmack der verarbeiteten Milch war tadellos".
„Irgendwelche Mängel konnten an dem Gerät nicht gefunden werden".

gez. Prof. Dr. P. Vieth. Prof. Dr. A. Nachtweh. B. Martiny.

„BLANK" übertrifft daher alle bekannten Milcherhitzer und minderwertigen Nachahmungen.

A. SCHÖNEMANN & Co., Maschinenfabrik, SCHÖNINGEN i. BRAUNSCHWEIG.
Filiale: Berlin N., Oranienburgerstrasse 60/63.
Erstklassige Molkereimaschinen und Geräte. **Prospekte auf Verlangen gratis und franko.**

Digitized by Google

Bergedorfer Eisenwerk, W. Bergner, **Bergedorf.**
Grösste Specialfabrik für Molkereimaschinen und Anlagen.

„ASTRA"

heissen unsere neuen **Bergedorfer Separatoren verbesserten Systems Alfa** zum Unterschiede von den bisher von uns vertriebenen Alfa-Laval-Separatoren.

Deutsche Erfindung. Deutsches Fabrikat.

Nach Urteilen bewährter Fachleute **unübertroffen** in Leistungsfähigkeit und Entrahmungsschärfe.

Volle Garantie!

Ahlborns Eis- und Kühlmaschinen

haben sich in der Praxis hervorragend bewährt.

Projektausarbeitung und Anschläge kostenlos.

Eduard Ahlborn, Hildesheim.

Filialen: München und Danzig.

Kohlensäure ist und bleibt das geeignetste Kälte-Erzeugungsmittel für Molkerei-Kühlmaschinen!

Franz Maager, Molkerei-Maschinen-Fabrik, **Breslau.**

Lieferung sämtlicher

Molkerei-Maschinen, -Geräte und Bedarfs-Artikel.

Carlshütte Rendsburg **Balance** Vorteilhafter **Umbau** aller veralteten Kraftcentrifugen.

1904 Weltausstellung ▲ **Grand Prix für Separatoren** ▲ St. Louis 1904.

Neuer Alfa-Separator

Modell 1904

für Kraftbetrieb und grösste Stundenleistung vereinigt die alten, anerkannten Vorzüge mit

allerschärfster Entrahmung.

Keine Erhöhung der Tourenzahl. **Keine** Vergrösserung der Trommel.

Erprobte Neuerung.

Allen Besitzern von Alfa-Separatoren zugänglich durch einfachen Trommeltausch zu niederen Preisen.

Man verlange amtliche Prüfungsausweise und Preislisten.

Alfa-Laval-Separator G. m. b. H.,

Berlin 54 a.

Einzige Deutsche Alfa-Fabrik.

Verantwortlicher Redakteur: H. Loeffig in Berlin. — Druck u. Kommissionsverlag von J. Harrwitz Nachf. G. m. b. H., Berlin SW., Friedrichstr. 16.

Digitized by Google

Molkerei-Zeitung

Berlin.

Geschäftsstelle: Berlin SW., Großbeeren-Straße Nr. 40.

Telephon: Amt VIa, 11859. Telegrammadresse: Molkereizeitung Berlin.

Wochenschrift für Gewinnung, Verarbeitung und Verwertung der Milch.

Bestellungen auf die jeden Sonnabend erscheinende Molkerei-Zeitung Berlin werden von allen Postanstalten zum Preise von 1 Mk. 80 Pf. vierteljährlich angenommen. Bei Streifbandsendung oder durch den Postbund vierteljährlich 2 Mk. Doppelnummern gegen 50 Pfennig in Briefmarken.

Anzeigeblatt des Westpreussischen Butterverkaufsverbandes.

Unter Mitwirkung von Prof. Dr. Adametz in Wien, Dr. Gerber in Zürich, Dr. Kollwitz in Berlin und Dr. Siats in Hildesheim, herausgegeben von H. Lassig, Berlin SW., Großbeerenstraße 40.

Anzeigen werden für die 6,4 cm breite Spaltzeile mit 20 Pf. (Einheitsgebühr frei) berechnet und von unserer Geschäftsstelle, Berlin SW., Großbeerenstraße 40 sowie von allen Anzeigen-Geschäften entgegengenommen. Die Gebühr für Beilagen im Gewicht bis 5 gr beträgt für je 1000 Stück 10 Mk.

Nr. 11. Berlin, 18. März 1905. 15. Jahrg.

Inhalt:

Die Aenderung der Notierungsweise der Berliner Butternotierung.
Zur Versicherungspflicht der Molkereischüler. Von O. Dobdrick, Berlin.
Tagesgeschäftliche Rundschau. Deutschland. Die Besichtigung der 19. Wanderausstellung der D. L.-G. zu München mit Molkereierzeugnissen. — Ministerial-Erlaß betr. die Errichtung von Milchviehs-Kontroll-Vereinen in Brandenburg. — Ein Butterneid-Prozeß. — Milchwunscher im Eisenbahnwaggon? — Eine genossenschaftliche Anstalt für Kindermilchgewinnung. — Eine Anzahl Milchausschankstellen. — England. Schadenersatzpflicht der Molkereien bei Lieferung mit Krankheitskeimen behafteter Milch
Maschinen und Geräte. Hugershoffs Scheideer „Mer" für Acidbutyrometrie.
Vereinswesen. Westpreußischer Butterverkaufsverband.
Ausstellungswesen. Die milchwirtschaftliche Abteilung der Provinzialausstellung in Altona.
Beobachtungen, Versuche, Erfindungen. Nachweis von Fluoriden und anderen Konservierungsmitteln in Butter. — Welche Stärkeart ist der Margarine als Erkennungsmittel zuzusetzen? — Erfahrungen über die Impfung gegen Kälberseuche. — Ueber den Erreger der Schweineseuche.
Handel und Verkehr. Wochenbericht von Buttermarkt.
Marktberichte. — Feiertabend.

Nachdruck ist nur mit genauer Quellenangabe gestattet.

Die Aenderung der Notierungsweise der Berliner Butternotierung.

Von der Centralstelle der Preußischen Landwirtschaftskammern geht uns folgende Bekanntmachung zur Veröffentlichung zu:

„Wir teilen ihnen hierdurch mit, daß die Ständige Deputation für den Berliner Butterhandel in ihrer Sitzung vom 25. v. Mts. beschlossen hat, bez. der Notierungen, entsprechend dem Ansuchen der Centralstelle der Preußischen Landwirtschaftskammern folgende Bestimmungen zu treffen:

Zur Feststellung der Notierung ist für die betr. Klasse als höchster Preis derjenige anzumelden, welcher in der Periode, auf die sich die Notiz bezieht, für ein Quantum von mindestens 15 Centnern gleicher Beschaffenheit als Abrechnung zwischen Käufern und Verkäufer zu Grunde gelegt ist oder wird.

Die ständige Deputation hat jedoch dem Antrag der Centralstelle die Bedingung hinzugefügt, daß zur gültigen Notierung der Höchstpreise übereinstimmende Angaben von mindestens drei Mitgliedern der Notierungs-Kommission genannt werden müssen.

Gleichzeitig hat die Deputation folgende Erklärung erlassen:

Auf Ansuchen der Centralstelle der Preußischen Landwirtschaftskammern hat der Notierungsmodus der Berliner Butternotierungen eine Aenderung erfahren. Infolge der Erweiterung des Kreises der bei der Notierung zu berücksichtigenden Geschäfte wird die höchste Notiz um etwa 2 bis 3 M. höher werden, als sie es nach den bisherigen Notierungsgrundsätzen geworden wäre.

Wir machen Ihnen hiervon Mitteilung zur gefl. Kenntnisnahme bezw. Nachachtung.

Berlin, den 3. März 1905.

Ständige Deputation für den Berliner Butterhandel.

gez.: Jakoby, Vorsitzender.

Unter Bezugnahme auf die obige Bekanntmachung der „Ständigen Deputation für den Berliner Butterhandel" und auf Grund des Berichtes der Unterkommission der Preußischen Landwirtschaftskammern in Sachen der Berliner Butternotierung erkennen wir an, daß der neue Notierungsmodus den von den Vorständen der Preußischen Landwirtschaftskammern in ihrer Konferenz vom 1. Februar d. J. gefaßten Beschlüssen im wesentlichen Rechnung trägt. Die mit den Aeltesten der Kaufmannschaft von Berlin getroffenen Abmachungen werden bei genauer Durchführung Gewähr dafür bieten, daß Ueberpreise, welche eine Verschleierung der Marktlage mit sich brachten, nunmehr in Fortfall kommen.

Im Interesse völlig sachgemäßer Durchführung der Notierung ist aber auch eine den veränderten Verhältnissen entsprechende Mitwirkung des Molkereigewerbes erforderlich.

Da es besonders hinsichtlich der laufenden Butterabschlüsse dem reellen Händler unmöglich ist, mit der bisherigen Spannung zwischen Notiz und Abrechnungspreis ab Molkerei auszukommen, so müssen sich die Produzenten zu einer Erweiterung der Spannung — einem größeren Untergeld — verstehen.

Ohne dieses wechselseitige Entgegenkommen wird es unmöglich sein, die Notierung in der von den Landwirtschaftskammern geforderten Weise durchzuführen.

Berlin, den 14. März 1905.

Centralstelle der Preußischen Landwirtschaftskammern.
Der Vorsitzende
gez.: Graf v. Schwerin-Löwitz.

Wir können nicht verhehlen, was wir auch in voriger Nummer schon ausgeführt haben, daß wir dieser Aenderung der Notierungsweise nicht so großes Vertrauen entgegenbringen, wie es sich in dem Anschreiben der Centralstelle der Preußischen Landwirtschaftskammern ausspricht.

In Wahrheit enthält die Aenderung der Notierungsweise kein Zugeständnis an die auf richtige Anlage der wirklichen Preise gerichteten Forderungen der Milchwirte, sondern sie ist, trotz aller verbindlichen Form der Bekanntmachung der Deputation, eine handgreifliche grundsätzliche Verschlechterung der bisherigen Bestimmungen.

Die Geschäftsordnung der Notirungskommission, die nach langen Kämpfen der Vertreter der Milchwirte mit der Kaufmannschaft am 1. Januar 1901 in Kraft trat, enthielt u. a. folgende Bestimmungen:

§ 1. Es sollen für Prima-Butter der höchste und niedrigste, für je 15 Tonnen erzielte Verkaufspreis, getrennt, und zwar zweimal wöchentlich, am Mittwoch und am Sonnabend, notiert werden.

§ 2. Bei der Notierung finden nur solche Geschäfte Berücksichtigung, welche zwischen Kontrahenten, die in Berlin oder den Vororten eine Handelsniederlassung haben, nach Berliner Bedingung abgeschlossen sind.

§ 3. Der Vorsitzende der Notierungskommission erhält von jedem Mitgliede derselben den höchsten und den niedrigsten Preis, zu dem es in der laufenden halben Berichtswoche je 15 Tonnen oder mehr von prima Butter-Qualität verkauft hat, angegeben. Von diesen Preisen notiert er den höchsten und niedrigsten. In ein Protokollbuch sind die Namen aller anwesenden Mitglieder der Notirungskommission jedesmal einzutragen, und das Protokollbuch ist von dem Vorsitzenden und den beiden ältesten anwesenden Mitgliedern zu unterschreiben.

§ 4. Die Bedingungen in den §§ 1 bis 3 gelten auch für zweite, dritte und abfallende Qualität; jedoch können diese auch auf Grund des Umsatzes von kleineren Mengen als 15 Tonnen notiert werden.

Digitized by Google

Wenn es jetzt in der Bekanntmachung der Ständigen Deputation heißt, es sei beschlossen, „entsprechend dem Ansuchen der Centralstelle der Preußischen Landwirtschaftskammern die Bestimmung zu treffen, daß zur Feststellung der Notierung für die betreffende Klasse als höchsten Preis derjenige anzumelden ist, welcher für ein Quantum von mindestens 15 Centner der gleichen Beschaffenheit als Abrechnung zwischen Käufern und Verkäufern zu Grunde gelegt ist oder wird", so ist dies kein neues Zugeständnis, sondern lediglich eine Erneuerung des Versprechens, die bestehende alte, bisher aber mißachtete Geschäftsordnung der Notierungskommission fortan zur Geltung zu bringen.

Eine grundsätzliche Verschlechterung dem bisherigen Zustande gegenüber ist aber die einschränkende von seinem Spott diktierte Erklärung der Deputation, daß dem Antrag der Centralstelle die Berücksichtigung hinzugefügt werde: daß zur gültigen Notierung der Höchstpreise übereinstimmende Angaben von mindestens drei Mitgliedern der Notierungskommission genannt werden müssen. Hierdurch schütteln die Ständige Deputation in verbindlichster Form die ihr s. Zt. von den Vertretern der Milchwirte nach harten Kämpfen abgerungene und seither vom Handel als Dorn im Fleisch empfundene Bestimmung einfach ab, nach welcher nicht ein Einigungspreis, sondern der wahrheitsgemäß angesagte von einem Mitglied der Notierungskommission erzielte Höchstpreis für 15 Tonnen notiert werden muß.

Grundsätzlich ist also, wie wir schon in voriger Nummer ausgeführt haben, der neue Notierungsmodus eine erhebliche Verschlechterung gegenüber dem bisherigen. Daß der Handel selbst die neue Ordnung als eine Befreiung von einer Fessel begrüßt, wurde in den Verhandlungen im Verein Berliner Butterhändler am 9. d., über welche die Berl. Markth.-Ztg. Nr. 20 1905 berichtet, ausdrücklich betont.

Für die praktische Handhabung der Notierung bedeutet die Verschlechterung der Notierungsgrundsätze indes herzlich wenig, weil auch die bisherigen besseren Grundsätze im gegebenen Fall einfach nicht angewendet wurden. Haben wir es doch kürzlich erlebt, daß eine Notierung überhaupt nicht zu stande kam, als es den Mitgliedern der Notierungskommission nicht in den Kram paßte, den wirklich erzielten Preis anzulagen. Augenblicklich scheint wieder einmal der gute Wille vorzuherrschen, die wirklichen Preise in der Notierung zum Ausdruck zu bringen. Hoffentlich ist dieser gute Wille nicht wieder von kurzer Dauer.

Die Milchwirte haben insofern Grund, mit dieser Entwicklung zufrieden zu sein, als die Centralstelle der preußischen Landwirtschaftskammern sich jetzt für die richtige Durchführung der Notierung engagiert hat. Die Kammern bedeuten eine Macht, die sich auch gegen die Notierungskommission durchzusetzen vermag. Mit ihr müssen die Händler fortan rechnen, und so ist es leicht möglich, daß trotz der Verschlechterung der Notierungsgrundsätze die Notierung fortan richtiger gehandhabt werden wird, als es bisher der Fall war.

Zur Versicherungspflicht der Molkereischüler.

Von O. Dobbrick, Berlin.*)

Die zweitselhafte Frage, ob die Molkereischüler zu den Personen gehören, denen die Fürsorge der Unfallgesetzgebung zu gute kommen soll oder nicht, war bisher von der Berufsgenossenschaft der Molkerei-, Brennerei- und Stärke-Industrie verneint worden, und zwar aus folgenden Gründen:

Der Kreis der zu versichernden Personen ist durch § 1 des Gewerbe-Unfallversicherungsgesetzes scharf umgrenzt. Danach sind versicherungspflichtig: „Alle Arbeiter und Betriebsbeamte, wenn sie beschäftigt sind" u. s. w. Die Molkereischüler würden also nur versicherungspflichtig sein, wenn sie den Arbeitern und Betriebsbeamten zuzurechnen sind. Daß sie eigentliche Lohnarbeiter, sowie Betriebsbeamte nicht sind, unterliegt keinem Zweifel. Da aber Volontäre und Lehrlinge im Sinne des Unfallversicherungsgesetzes den Arbeitern gleichgestellt sind, bleibt also nur die Frage übrig, ob der Schüler unter die Lehrlinge zu subsumieren ist. Das hatte die Berufsgenossenschaft verneint. Denn der Lehrling wird auf Grund eines Dienstvertrages beschäftigt, dessen wesentlicher Inhalt darin besteht, daß der Lehrling seine Arbeitskraft für die Zwecke des wirtschaftlichen Unternehmens unbegrenzt zur Verfügung stellt, wodurch er freilich indirekt auch mit dem Molkereiwesen vertraut wird. Der Dienstberechtigte ist also der Unternehmer. Der Vertrag, den der Molkereischüler mit der Lehranstalt abschließt, ist aber ganz anderen Inhalts. Er geht in erster Linie dahin, daß dem Schüler die nötige Unterweisung zu teil wird und daß die zu diesem Zweck erforderlichen Lehrkräfte, sowie Maschinen und Gerätschaften bereit gestellt werden, wobei der Schüler zur Erlernung der praktischen Handgriffe auch seine Arbeitskraft zur Verfügung zu stellen hat, aber nur begrenzt, nämlich nur so weit, als für den Lehrzweck erforderlich ist, nicht, wie es bei dem Lehrling der Fall ist, unbegrenzt zur Erzielung eines Unternehmergewinns. Der Dienstberechtigte ist also der Schüler.

Ein weiterer Unterschied zwischen Lehrling und Schüler besteht darin, daß der Lehrling für seine Arbeitsleistung regelmäßig Wohnung und Kost von dem Unternehmer erhält, während der Schüler für Wohnung und Kost selbst zu sorgen und außerdem noch Lehrgeld zu zahlen hat. Endlich unterscheiden sich die Schüler von den Lehrlingen noch insofern, als für die Aufnahme der Schüler meist erforderlich ist, daß sie bereits praktisch im Molkereifache tätig gewesen sind, d. h. sie die Lehrzeit schon hinter sich haben, also nicht mehr zu den Lehrlingen gerechnet werden können.

Als Volontäre schließlich können die der Schuldisziplin unterstehenden jungen Leute auch nicht gelten.

Nun war aber andererseits von sozialen Gesichtspunkten aus die Versicherung der Molkereischüler für diese Zwischenperiode erwünscht. Denn wenn zur Bedingung für die Aufnahme in eine Schule die vorherige praktische Tätigkeit des Schülers im Molkereifache gemacht wird, waren die Schüler vorher gegen Unfälle versichert und gehörten, nachdem sie die Schule absolviert hatten und wieder zur Praxis übergegangen waren — was wohl ausnahmslos immer geschah —, wieder dem Kreise der versicherten Personen an. Es blieb also nur für die Schulzeit eine Lücke in der Fürsorge, die durch das Gesetz gegeben ist, bestehen, trotzdem die Schüler auch in dieser Zeit mit Motoren, Centrifugen u. s. w. in Berührung kamen, also stets Unfallgefahren ausgesetzt waren.

Um diesem Zwiespalt zwischen Auslegung des Gesetzes und der inneren Ueberzeugung ein Ende zu machen, veranlagte die Berufsgenossenschaft eine Molkereigenossenschaft, die ein durch die Landwirtschaftskammer errichtetes milchwirtschaftliches Institut bei sich aufgenommen hatte und die Schüler praktisch weiter ausbilden mußte, Beschwerde beim Reichs-Versicherungsamt gegen die Nichtversicherung der Schüler einzulegen.

Zur Klarlegung der Verhältnisse, unter denen die Schüler des Instituts in der Molkerei weiter ausgebildet werden, folgt nachstehend der zwischen der Landwirtschaftskammer und der Molkerei geschlossene Vertrag, soweit er bei dieser Frage in Betracht kommt.

„§ 1. Die Molkerei stellt ihren ganzen technischen Betrieb dem Institut zur Verfügung.

§ 2. Dagegen verpflichtet sich die Landwirtschaftskammer, die Arbeitskraft der Schüler und Hospitanten, soweit es sich mit den Zwecken der Lehrmeierei vereinigen läßt, nach Vereinbarung des Schuldirigenten mit dem Betriebsleiter unentgeltlich zur Verfügung zu stellen."

Nun hat das Reichs-Versicherungsamt folgende Entscheidung getroffen:

„Die Molkerei, in welcher ein Motor Verwendung findet, wird zur Herstellung von Molkerei-Erzeugnissen und zur Erzielung eines Unternehmergewinns betrieben. An sie ist die Schule angeschlossen. Die Schüler haben sich neben ihrer theoretischen Ausbildung an allen in der Molkerei vorkommenden Arbeiten zu beteiligen. Wenn nun auch diese praktische Beschäftigung der Schüler in der Hauptsache die Unterweisung im Molkereigewerbe zum Gegenstand hat, so muß doch angenommen werden, daß sie auch dem wirtschaftlichen Zwecke des Gewerbebetriebes dient; in welchem Umfang dies geschieht, kann dahingestellt bleiben. Nach § 2 des Vertrags zwischen der Landwirtschaftskammer und der Molkerei wird die Arbeitskraft der Schüler, soweit es sich mit den Zwecken der Lehrmeierei vereinigen läßt, der Molkerei unentgeltlich zur Verfügung gestellt. Die Schüler haben, wie Ziffer 2 der Hausordnung zeigt, offenbar ganz bestimmte Funktionen im Gewerbebetrieb und werden daher nicht unerheblich zur Erzielung eines Unternehmergewinns beitragen. Aus diesem Grunde gehören die Schüler, welche vermutlich sich in der Hauptsache aus den Söhnen landwirtschaftlicher Unternehmer rekrutieren, in deren Betrieben sie gewöhnlich auch versichert sein würden, nicht nur soweit sie mit Motoren in Berührung kommen, sondern bezüglich des ganzen Umfangs ihrer praktischen Tätigkeit im Betriebe der Molkerei zu dem Kreis der versicherten Personen. Hiernach ist eine neue Veranlagung vorzunehmen, bei der die Schüler als versicherungspflichtig mitaufzuführen sind. Der Umstand, daß sie nur einen Teil des Arbeitstages versicherungspflichtige Arbeit leisten, wird bei der Nachweisung der in Rechnung zu stellenden Löhne und bei Festsetzung der Beiträge Berücksichtigung zu finden haben."

Bei dieser Stellung des Reichs-Versicherungsamts sind also alle Molkereischüler, die in Betrieben beschäftigt sind, in denen sie mit Motoren in Berührung kommen, und dazu beitragen, dem Unternehmer einen Gewinn zu verschaffen, prinzipiell versichert.

*) Deutsche landwirtschaftliche Genossenschaftspresse.

Digitized by Google

Tagesgeschichtliche Rundschau.

Deutschland.

Die Beschickung der 19. Wanderausstellung der D. L.-G. zu München mit Molkereierzeugnissen. Die Anmeldung in der Molkereihalle beläuft sich auf 426 Butter- und 267 Käseproben. An der Spitze der Beschickung mit Butter steht Schleswig-Holstein mit 176 Nummern, es folgt Bayern mit 124, Baden mit 47, Württemberg mit 34 Proben, andere süd- und norddeutsche Bezirke mit einer kleineren Anzahl. Es ist bemerkenswert, daß auf der Ausstellung in München die gesalzene Butter fast ebenso stark vertreten sein wird, wie die ungesalzene. Die Käseausstellung ist mit Ausnahme von 14 Proben, die zumeist aus Mecklenburg-Schwerin angemeldet sind, sämtlich aus Süddeutschland gestellt, und zwar steht auch hier Bayern mit 215 Nummern an der Spitze. Es folgt Württemberg mit 28 und Elsaß-Lothringen mit 8 Nummern.

An die Molkereiausstellung gliedert sich die alpwirtschaftliche Ausstellung an. Es wird eine Alpenscene im kleinen dargestellt werden, ein Abhang besetzt mit Forst- und Gebirgspflanzen mit einem kunstgerecht verbauten Wildbach und zwei Hochgebirgsanwesen, die von ihren Standorten, den Algäuer- und Oberbayerischen Alpen, hierher verpflanzt sind. Es ist anzunehmen, daß das Ganze ein höchst anziehendes Bild geben wird.

Die Dauerwarenprüfung, welche bereits eingeleitet ist, umfaßt 296 Gegenstände, darunter 41 Molkereiwaren.

Ministerial-Erlaß betr. die Errichtung von Milchvieh-Kontrollvereinen in Brandenburg. Das Ministerium für Landwirtschaft, Domänen und Forsten schreibt an die Landwirtschaftskammer für Brandenburg:

„Dem Bericht der Landwirtschaftskammer habe ich mit Interesse entnommen, daß von seiten der viehzüchtenden Kreise der Provinz Brandenburg die Bedeutung der Kontrollvereine immer mehr erkannt wird und die Zahl solcher Vereine stetig im Steigen begriffen ist. Es ist dieser Erfolg der Landwirtschaftskammer auf diesem Gebiet mit Befriedigung zu begrüßen. Besonders erkenne ich das Bestreben der Landwirtschaftskammer an, die Kontrollvereine möglichst auf eigene Füße zu stellen, d. h. dieselben derartig einzurichten, daß ein jährlicher Zuschuß zu den Betriebskosten seitens der Landwirtschaftskammer nicht notwendig wird, denn nur dann, wenn die Mitglieder von der Nützlichkeit und Notwendigkeit solcher Vereine voll überzeugt sind und gern die aus dem Betrieb entstehenden Unkosten zahlen, scheint mir der Erfolg der Vereine auf die Dauer sicher gestellt zu sein. Ich bin aus diesen Gründen auch vollkommen mit dem Prinzip der Landwirtschaftskammer, den Vereinen nur zu den Einrichtungskosten eine Beihilfe zu gewähren, einverstanden und werde auch, soweit die mir zur Verfügung stehenden Mittel es zulassen, das Bestreben der Landwirtschaftskammer nach dieser Richtung hin unterstützen."

Ein Buttermilch-Prozeß. Der Hamburger Milchhändler Carl Heinrich Hintz und sein Knecht Joachim Mohr, die angeklagt waren, verfälschte Buttermilch verkauft zu haben, wurden am 18. Oktober 1904 vom dortigen Schöffengericht kostenlos freigesprochen. Dagegen legte die Amtsanwaltschaft Berufung ein, und am 10. d. M. fand vor der Strafkammer II des Landgerichts Hamburg unter Zuziehung weit hergeholter Sachverständiger eine neue Verhandlung statt. Es handelt sich um folgendes: Am 19. Juli 1904 wurde dem Hygienischen Institut ein halbes Liter von H. bezogener und von M. zubereiteter Buttermilch zur Untersuchung eingeliefert. Die Untersuchung ergab, daß die Buttermilch einen Wasserzusatz von 15 Proz. enthielt, worauf dann die Anklage erhoben wurde. In der Verhandlung erklärten die Angeklagten, daß die Verwendung von Wasser beim Buttern, wobei die Buttermilch gewonnen werde, unvermeidlich sei. Beim Buttern setzen sich Fettklümpchen an den Deckel des Fasses und diese seien nur durch Abspülen mit Wasser zu entfernen. Die Spülung mit Magermilch, wie sie von einzelnen Sachverständigen verlangt werde, sei unmöglich, weil die Butter durch eine solche Spülung an Güte verliere und die Buttermilch leicht gerinne. Bei dem jedesmaligen Buttern würden von ihnen 45 Liter Rahm verwendet und 3 Liter filtriertes Wasser seien zum Spülen erforderlich. Das Buttern beanspruche ungefähr 45 Minuten Zeit, worauf die Buttermilch von der Butter abgegossen werde. Nach Ansicht der Angeklagten enthalte ihre Buttermilch höchstens 7 Proz. Wasser.

Die Sachverständigen des Hygienischen Instituts waren der Ansicht, daß beim Buttern weder mit Wasser noch mit Magermilch gespült zu werden brauche, wenn man das Gefäß vor dem Buttern mit warmem Wasser ausspülte. Wolle man aber spülen, so dürfe nur Magermilch verwendet werden. Das Hamburgische Milchgesetz vom April 1894 verbiete den Zusatz von Wasser zur Buttermilch. Den Ansichten dieser beiden Gutachter trat der Handels-Chemiker Dr. Behrendt entgegen. Für die Haltbarkeit der Butter sei das Spülen mit Wasser beim Buttern unbedingt erforderlich. Meierei-Inspektor Frahm aus Elmshorn bekundete, Buttermilch sei nur ein Abfallprodukt. Magermilch sei nur im allerhöchsten Notfalle, wenn kein gutes Wasser vorhanden sei, beim Buttern zu verwenden. In seinem Betriebe würden täglich 2000 Liter mit Wasser gespülte Buttermilch hergestellt, die ein Hauptnahrungsmittel in Holstein sei. Buttermilch lasse sich ohne Wasserzusatz überhaupt nicht kochen. Die Verwendung von drei Liter Wasser beim Buttern von 45 Liter Rahm sei ein äußerst geringes Maß. Derselben Ansicht war auch der Sachverständige Dr. Krüger aus Darmstadt. Professor Dr. Vieth aus Hameln meinte dagegen, Wasser sei beim Buttern gänzlich entbehrlich. Jedenfalls dürfe Buttermilch nur 5 bis 10 Proz. Wasser enthalten.

Der Staatsanwalt vertrat die Ansicht, daß Buttermilch ohne Wasserverwendung hergestellt werden könne und beantragte, die Angeklagten wegen Vergehens gegen das Nahrungsmittelgesetz zu je 5 M. Geldstrafe zu verurteilen. Jedenfalls würde ein Vergehen gegen das Hamburgische Milchgesetz vorliegen, das verbiete, Buttermilch mit einem Wasserzusatz in den Handel zu bringen. Der Verteidiger beantragte in längeren Ausführungen die Freisprechung der Angeklagten, indem er besonders betonte, nach sämtlichen Gutachten sei nicht festgestellt, daß Wasser in Buttermilch ein fremdartiger Bestandteil sei. Die Urteilsverkündung wurde ausgesetzt.

Milchpanscher im Eisenbahnwaggon? In der vom Gutsbesitzer Disselhoff zu Wormsberg gelieferten Milch wurde bei einer Untersuchung in Dortmund ein 10 v. H. Wasserzusatz festgestellt, und Disselhoff erhielt einen Strafbefehl, weil er es fahrlässiger Weise unterlassen habe, die Milch vor dem Verkauf zu untersuchen. Er legte Berufung ein. Vor dem Schöffengericht erklärte der Viehwärter, dem die ganze Milchwirtschaft des Gutes unterstehe, etwa, daß der Wasserzusatz unmöglich auf dem Gutshofe gemacht sein könne. Es sei dagegen schon häufig gerichtlich festgestellt worden, daß die nicht fest verschlossenen Milchkannen im Eisenbahnwaggon geöffnet, teilweise geleert und die gestohlenen Milchmengen durch Wasser ersetzt wurden. Das geschähe nicht von den Beamten, sondern von allen möglichen Lagerarbeitern, die in den Waggons zu tun hätten oder sich zu tun machten. Auf Antrag des Amtsanwalts erfolgte kostenlose Freisprechung.

Eine genossenschaftliche Anstalt für Kindermilchgewinnung beabsichtigt der Verein Charlottenburger Milchhändler zu errichten. Sie soll eine einwandfreie, allen Anforderungen der Wissenschaft entsprechende Säuglingsmilch, sowie überhaupt gute frische Milch liefern. Der Verein bittet den Magistrat zu diesem Zweck um Ueberlassung eines städtischen Grundstücks von ungefähr 200 bis 300 Quadratruten, wenn möglich in der Jungfernheide, in Erbpacht auf 70 Jahre oder in Pacht auf 30 bis 30 Jahre oder zum Ankauf unter günstigen Bedingungen. In Stadtverordnetenkreisen steht man diesem Gesuch wohlwollend gegenüber.

Eine Anzahl Milchausschankkuhen beabsichtigt der Westpreußische Verein für öffentliche Gesundheitspflege in Danzig einzurichten, um dem Genuß von Alkohol zu begegnen. Ein größerer Milchlieferant, der die Sache in die Hand nehmen will, ist bereits gefunden. Die Kosten sollen durch freiwillige Spenden aufgebracht werden.

Die vom Milchwirtschaftlichen Verein im vorigen Sommer gestreute Saat beginnt Früchte zu tragen.

England.

Schadenersatzpflicht der Molkereien bei Lieferung mit Krankheitskeimen behafteter Milch. Die Aylesbury Dairy Company in London wurde wegen Verbreitung von Typhus durch ihre Milch, was den Tod einer Frau zur Folge hatte, zu 2200 M. Schadenersatz verurteilt. Die sachverständigen Bezirksärzte beschworen, daß in der Nachbarschaft des um Schadenersatz klagenden Ehemannes der Verstorbenen 23 Typhusfälle auf den Genuß der Milch der Beklagten zurückzuführen seien. Es wurde nachgewiesen, daß die Milch von einer Farm in den Handel gebracht war, auf der kurz vorher zwei Personen an Typhus gestorben waren. Die Richter stellten sich auf den Standpunkt, daß der Nahrungsmittelverkäufer für den Schaden haftbar sei, der durch schädliche Nahrungsmittel verursacht werde. Der Einwand der Molkerei, daß von der beanstandeten Milch täglich 2000 Personen getrunken hatten und nur 23 erkrankt waren, wurde verworfen.

Maschinen und Geräte.

Hugershoffs Schlender „Rex" für die Feldbutyrometrie. Diese Centrifuge „Rex" entspricht nach der Beschreibung des Erfinders allen Anforderungen, die man an eine solche stellen kann: Geringes Gewicht, spielend leichter Antrieb, schnelle Erreichung einer hohen Tourenzahl, vollständige Ein- und Ausschaltung der Antriebsvorrichtung, geräuschloser Gang, ganz allmähliches Auslaufen, geringste Materialabnutzung und weist neben dem Vorzug hervor-

Digitized by Google

ragender Solidität, den äußerster Billigkeit auf. Letztgenannte Forderung war ein Hauptpunkt bei der Herstellung dieser Centrifuge und dürfte sie in dieser Beziehung als Kurbel-Centrifuge in derartiger Ausführung unerreicht dastehen. Die Centrifuge „Rex" ist aus bestem Rohmaterial gearbeitet, die Achse auf und in Kugeln gelagert, so daß absolute Betriebssicherheit und Gefahrlosigkeit sowie ruhiger und geräuschloser Gang selbst bei höchster Tourenzahl garantiert werden können. Die Einfachheit der Konstruktion ist auffallend. Auf der horizontal liegenden Kurbelwelle sitzt, damit fest verbunden, ein Stiftrad, dessen Zähne in die auf der vertikal stehenden Centrifugenwelle beweglich aufsitzende Schnecke eingreifen. Letztere ist an ihrem unteren Ende mit einer Nase versehen, während die Centrifugenwelle an entsprechender Stelle einen Dorn aufweist. Dreht man nun die Kurbel, so drücken die Zähne des Stiftrades die Schnecke nach unten, die alsdann drehend mittels der Nase den Dorn

Hugershoffs Schleuder „Rex" für die Acidbutyrometrie.

der Welle ergreift und so die Centrifuge mitnimmt. Umgekehrt schaltet sich entsprechend die ganze Antriebsvorrichtung selbsttätig aus, worauf die Centrifuge ohne jegliche weitere Reibung für sich rotiert. Infolge dieser Einrichtung ist man jederzeit in der Lage, den nachgelassenen Gang der Centrifuge zu beschleunigen.

Die Centrifuge „Rex" wird in zwei Ausführungen: Modell A mit Tuchmantel für 2 und 4 Proben, Modell B mit Metallkapsel für 4, 8, 12 und 16 Proben geliefert.

Modell A ist infolge seiner leichten und bequemen Transportfähigkeit Tierärzten, Molkereiinstruktoren, Konsulenten und Wanderlehrern für ihre Reise besonders zu empfehlen, während Modell B sich besonders für Molkereien, Kontrollvereine, Viehzüchter, Gutsverwaltungen, Milchhändler, chemische und hygienische Laboratorien eignet.

Vereinswesen.

Westpreußischer Butterverkaufs-Verband. Neue Mitglieder: Molkereipächter Arnold Baerwald, Wilhelmshof bei Märk. Friedland i. Westpr.; Centralmolkerei Prangenau bei Kahlbude i. Westpr., Inhaber Paul von Blecki u. Co.; Molkereipächter Ernst Zulauf, Zugdam bei Osterwick, Kr. Danzig. F. Hübner.

Ausstellungswesen.

Die milchwirtschaftliche Abteilung der Provinzialausstellung in Altona. Die Beschickung der diesjährigen Provinzialausstellung mit Meiereiprodukten wird eine recht rege werden. Besonders wird der nördliche Teil der Provinz Schleswig-Holstein stark mit Butter vertreten sein.

Es liegen im ganzen 340 Anmeldungen für Butter und 44 für Käse vor. Außerdem werden noch verschiedene andere milchwirtschaftliche Erzeugnisse, als sterilisierte, pasteurisierte und homogenisierte Milch, sowie Darstellungen über einwandsfreie Milchgewinnung zur Schau gebracht werden.

Von den 340 Butteraustellern werden 332 Meiereien in der 6. Klasse (Butter aus saurem Rahm, gesalzen), 7 in der 5. Klasse (Butter aus saurem Rahm, ungesalzen) und 1 Aussteller in der 3. Klasse (Butter aus süßem Rahm, ungesalzen) ausstellen.

Auf die Provinz verteilen sich die Aussteller in folgender Weise:

1.	Bezirks-Meiereiverband für Nordschleswig	74 Proben
2.	„ „ „ Südschleswig	122 „
3.	„ „ „ Westholstein	65 „
4.	„ „ „ Ostholstein	49 „
5.	Nicht angeschlossene Aussteller	30 „
	Zusammen	340 Proben.

Die Kosthalle wird von 70 Meiereien mit 420 Pfd. Butter beschickt werden. Die Ausstellungsgefäße fassen ungef. 30 Pfd. Butter, haben die Form eines Drittels und werden von der Landwirtschaftskammer jedem Aussteller in den ersten Tagen des Monats Mai als Postpacket zugehen. Die Ausstellungsbutter wird am Schlusse der Ausstellung auf der Auktion in Hamburg oder an einen Buttergroßhändler verkauft. Der Erlös geht nach Abzug der Kosten, welche sich auf vielleicht 2 M. für den Aussteller belaufen werden, an dieselben zurück. Eine genaue Anweisung, betr. das Datum der Absendung, Behandlung des Gefäßes u. s. w., wird rechtzeitig zur Kenntnis der einzelnen Aussteller gebracht werden. Da jede Butterprobe 30 Pfd. Butter enthält, so werden wir somit bei der angegebenen Beteiligung eine Buttermenge von 10·200 Pfd. in Altona vorfinden können.

Das Richten der Butter wird in derselben Weise vor sich gehen, wie auf den Wanderausstellungen der Deutschen Landwirtschafts-Gesellschaft. Vier Prädikate werden unterschieden: hochfein, fein, gut und abfallend.

Die Preise werden in folgender Weise den Ausstellern zuerkannt:

Es erhalten einen ersten Preis (große bronzene Preismünze) solche Meiereien, welche das Prädikat „hochfein" bekommen haben; einen zweiten Preis (kleine bronzene Preismünze) solche Meiereien, welche das Prädikat „fein" bekommen haben; eine Anerkennung solche Meiereien, welche das Prädikat „gut" bekommen haben.

Außerdem stehen zahlreiche Ehren- und Siegerpreise seitens der Landwirtschaftskammer, der Bezirks-Meiereiverbände und der landwirtschaftlichen Vereine zur Verfügung. Die Bezirks-Meiereiverbände haben zusammen 1800 M. für die Anschaffung von Ehrenpreisen gestiftet.

Der Ausstellungstermin ist für die Meiereiprodukte entschieden ein recht ungünstiger zu nennen. Wir stehen während der Ausstellungszeit gerade in der Uebergangsperiode von Stallfütterung zum Weidegang. Aus diesem Grunde wird voraussichtlich recht viel Blendlingsware zur Beurteilung gelangen, und es ist anzunehmen, daß die Ergebnisse nicht so hervorragend sein werden, als die Aussteller solche in den letzten Jahren auf den großen Wanderausstellungen zu erzielen gewohnt gewesen sind.

Zur Beurteilung der 340 Butterproben sind 11 Preisrichter-Gruppen notwendig. Jede Gruppe besteht aus 3 Preisrichtern (ein Butterkaufmann, ein Betriebsleiter, ein auswärtiger Molkereifachmann), welche ungefähr 30 Proben zu beurteilen haben.

Die Kühlung der Butter geschieht in Tischen und ist in dankenswerter Weise von dem Bergedorfer Eisenwerk fast kostenlos übernommen worden.

Die Beteiligung mit Käse ist nur eine geringe. Es ist dies zunächst darauf zurückzuführen, daß bei den beschränkten Meiereibetrieben verhältnismäßig wenig Milch zu Käse verarbeitet und diesem Fabrikationszweige noch nicht das genügende Interesse entgegengebracht wird. Immerhin hat die Provinz aber doch schon verschiedene größere Meiereien mit Vollbetrieb, die sich der Käsefabrikation zugewandt und auf diesem Gebiete Hervorragendes geleistet haben. Auf den letzten Ausstellungen der Deutschen Landwirtschaftsgesellschaft wurden bereits verschiedene Preise von unsern Käseausstellern erzielt. Die Provinzialausstellung Altona wird Zeugnis dafür ablegen, ob unsere Meiereien auf dem Gebiete der Käsefabrikation etwas zu leisten vermögen. Möge diese Ausstellung unseren Ausstellern auf dem letztgenannten Gebiete neue Anregung geben, damit diesem lohnenden Erwerbszweige der Milchwirtschaft künftighin mehr Beachtung entgegengebracht werde, als dies bisher der Fall war. G.

Beobachtungen, Versuche, Erfindungen.

Methode zum Nachweise von Fluoriden und anderen Konservierungsmitteln in der Butter. Von A. Leys. 150 bis 200 g Butter werden auf dem Wasserbade geschmolzen, wobei sich nach einem Zeitraume von 3 bis 4 Stunden eine Trennung des Fettes von dem Wasser der Butter vollzieht. Man entfernt das Butterfett vorsichtig und versetzt die noch warme Lösung, welche die konservierenden Zusätze enthält, mit 30 bis 35 kbem einer 2prozentigen Pikrinsäurelösung. Nach längerem (24 Stunden) Stehen filtriert man und weist in dem klaren, gelbgefärbten Filtrat die Fluoride durch Kalciumsalz nach, indem man ein paar Tropfen der Lösung zusetzt und erwärmt. Bei Gegenwart von Fluoriden erhält man eine Fällung von Fluorkalcium. Man kann den Nachweis von Fluoriden noch weiter vervollständigen, indem man in dem verdichten Teil des obigen Filtrates die Glasätzprobe anstellt. Die Fällung der Fluoride gelingt am besten mit einer Lösung, die man auf folgende Art herstellt: 10 g Citronensäure werden in Wasser gelöst, in die siedend

Digitized by Google

heiße Lösung trägt man so lange gefälltes Kalciumphosphat ein, als es sich noch darin löst. Man filtriert und ergänzt das Filtrat auf 100 kbcm. Zusatz von ein paar Tropfen Formalin erhöht die Haltbarkeit der Lösung. Die Borate weist man in dem von Butterfett befreiten Wasser mit Hilfe der Flammenreaktion nach. (Journ. Pharm. Chim. 1904, [6] 19, 238 bis 243, durch Zeitschr. f. Untersuchung d. Nahr.- u. Genußmittel.)

Welche Stärkeart ist der Margarine als Erkennungsmittel zuzusetzen? Von E. Gilson. Das Kartoffelmehl wird zur Zeit als das beste Mittel zur Kennzeichnung der Margarine und anderer zur Verfälschung der Butter geeigneter Fette angesehen. Der Verf. ist anderer Ansicht, da bei der weiten Verbreitung und mannigfachen Verwendung des Kartoffelmehles eine zufällige Beimischung zur Butter nicht ausgeschlossen ist, ein Umstand, welchen die Fälscher bei gerichtlichen Verhandlungen ausnutzen werden. Das belgische Margarine-Gesetz vom 12. August 1903 trägt diesen Bedenken Rechnung, indem es verbietet, bei der Herstellung der Butter Fermente, Farbstoffe und Gerätschaften zu verwenden, welche mit denjenigen Stoffen in Berührung gekommen sind, deren Verwendung zur Kennzeichnung der Margarine und Speisefette vorgeschrieben ist. Durch diese Bestimmung werden die Bedenken gegen die Verwendung des Kartoffelmehls aber nicht beseitigt und der Verf. schlägt daher vor, es durch exotische Stärkearten, wie Maniok- oder Curcumastärke zu ersetzen, welche leicht erkennbar sind und bei denen ein zufälliges Hineingelangen in die Butter ausgeschlossen ist. (Bull. Soc. Chim. Belg. 1904, 18, 93 bis 94, durch Zeitschr. f. Unters. d. Nahr.- u. Genußm.)

Erfahrungen über Impfungen bei Kälberseuchen veröffentlicht B. Paebenroth-Carlshof im Landw. Centralbl. f. Posen: „In den Jahren 1903 und 1904 war es mir trotz aller Vorsichtsmaßregeln nicht möglich gewesen, die Kälber groß zu bekommen. Ich war fast bei jeder Geburt anwesend, ließ alles aufs peinlichste ausführen und tagelang vorher das Muttertier durch Lysolausspülungen gründlich desinfizieren. Neben einer sorgfältigen Nabelpflege berücksichtigte ich bei dem neugeborenen Kalbe alle Vorsichtsmaßregeln, welche zur Verhütung der Ansteckung bei der Geburt gefordert werden. Trotzdem kränkelten meine Kälber am 2. Lebenstage und starben am 3. Tage unter Durchfall an Ruhr. Bekam ich einmal ein Tier über diese kritischen Tage hinweg, oder kaufte ältere Kälber hinzu, so starben diese an der ansteckenden Lungenentzündung (septische Pneumonie).

Gegen den Durchfall der Kälber gebrauchte ich die Thüringer Pillen, habe aber keinen Erfolg davon gehabt.

Ende des vorigen und Anfang dieses Jahres versuchte ich, meine Kälber durch Verimpfung von Serum zu retten. Infolge des Versagens sämtlicher Mittel ging ich an die Impfung mit großem Mißtrauen heran, bin aber von dem Ergebnis ganz überrascht.

Ich impfte im November vorigen Jahres drei Kälber gleich nach der Geburt an der linken Halsseite mit 10 kbcm Serum gegen die septische Pneumonie der Kälber und an der rechten Halsseite mit 10 kbcm von dem „Polyvalentes Kälberruhr-Serum“. Alle Tiere sind nicht erkrankt und heute noch munter! Ferner impfte ich in gleicher Weise mit bestem Erfolge sämtliche bei mir seitdem geborenen Kälber.

Das Serum, welches ich zur Impfung verwendete, bezog ich von dem Pharmazeutischen Institute Ludwig Wilhelm Gans in Frankfurt a. M.

Ich kann denjenigen Berufsgenossen, die diese Seuchen unter ihrem Viehbestande haben, nur dringend zu der Impfung raten und hoffe, mit dieser Veröffentlichung vielen Kollegen einen Freundschaftsdienst zu erweisen.“

Ueber den Erreger der Schweineseuche machte Professor Dr. Wassermann, der Erfinder des polyvalenten Schweineseuchenserum, in der Mitgliederversammlung der Vereinigung Deutscher Schweinezüchter nähere Angaben. Wie in der Fachpresse mehrfach erörtert worden ist, glauben die Herren Grips, Glage und Nieberle jetzt den eigentlichen Erreger der Schweineseuche entdeckt zu haben, und bezeichnen die Annahme des bisher dafür geltenden ovoiden Bakteriums als einen Irrtum. Infolgedessen könne natürlich auch die jetzt gebräuchliche Bekämpfung der Krankheit nicht zweckmäßig sein. Professor Dr. Wassermann tritt diesen Ausführungen energisch entgegen und betont, daß das von den Herren Grips, Glage und Nieberle gefundene Bakterium der Erreger ganz anderer Krankheitserscheinungen sei, und daß man gar nicht in der Lage wäre, wie die angestellten Versuche auch ergeben hätten, mittels desselben die typischen Erscheinungen der Schweineseuche hervorzurufen. Wenn die Impfung mit polyvalentem Schweineseuche-Serum so wenig zweckmäßig sei, hätten doch wohl nicht so ausgezeichnete Erfolge damit erzielt werden können. Das Versagen des Serums in einzelnen Fällen tue bei den vielen guten Ergebnissen dem Serum durchaus keinen Abbruch und sei in den meisten Fällen auf eine Komplikation der Schweineseuche, einer Lungenkrankheit, mit Schweinepest, einer Darmkrankheit, zurückzuführen.

Ueber „Erfahrungen und Versuche mit der Rotlaufimpfung“ berichtet Polizeitierarzt Glage-Hamburg. Als brauchbar sind zur Zeit alle Rotlauf-Sera, welche die staatliche Kontrolle passiert hätten und unter staatlicher Kontrolle abgefüllt worden wären, zu bezeichnen. Die sich oft scheinbar nach der Impfung einstellenden Krankheitserscheinungen bei den Tieren, Zurückbleiben in der Entwicklung und dergl. seien, wie diesbezügliche Versuche ergeben haben, fast stets auf Fehler in der Fütterung und Haltung zurückzuführen. Die Impfung selbst könne den Schweinen nur schaden, wenn dieselben schon an Rotlauf oder an versteckter Schweineseuche leiden. Eine genaue Untersuchung der zu impfenden Tiere auf Schweineseuche sei unbedingt notwendig. Besondere Vorsicht ist bei Anwendung von Rotlauf-Reinkulturen geboten, da durch unaufmerksame Anwendung derselben, wie Einimpfung der doppelten Dosis, Verwechseln der Spritzen, oft der Erfolg der Impfung in Frage gestellt werden kann. Zweckmäßig ist eine Desinfektion des Stalles nach jeder Kulturen-Verimpfung.

Handel und Verkehr.

Wochenbericht vom Buttermarkt. Berlin, 18. März 1905. Die Nachfrage war in der Berichtswoche wesentlich lebhafter, als in der Vorwoche und die Käufer waren genötigt, höhere Preise anzulegen. Billige Ware fehlt nach wie vor und es ist unmöglich, solche anzuschaffen, was natürlich auf den Absatz besserer Marken günstig zurückwirkt.

Der Hamburger Markt hatte seine Notierung in voriger Woche um 2 M. erhöhen können. Trotzdem blieb die Nachfrage lebhaft, es konnten aber kaum höhere Preise durchgesetzt werden. In der ostholsteinischen Auktion wurden 117,18 M. statt 115,22 M. in der Vorwoche erzielt. Auch Kopenhagen konnte seine Notierung um M. erhöhen.

Berlin notiert Mittwoch 3 M. höher, heute unverändert, Hamburg ebenfalls unverändert.

Marktberichte.

Abrechnungspreise zwischen Molkereien und Butterhändlern. Eigenbericht der Molkerei-Zeitung Berlin. **Berlin,** 18. März 1905. Im Großhandel an die Molkereien für feine Butter wirklich bezahlte Preise. Reines Buttergewicht, frei in Berlin oder Hamburg, also nach Abzug der Fracht reines Geld:

Berlin	bis 117 Mk.
Hamburg	„ 117 „

Berlin, 18. März 1905. Butterbericht der Firma **C. F. Wienstruck,** SW., Leipzigerstr. 82, und W., Kronenstr. 32.

Der Mangel an billigen und Mittel-Qualitäten wirkte auf die Nachfrage nach feinster Butter sehr günstig ein. Der Bedarf am Platze sowohl, wie in der Provinz, war wesentlich reger und da die Tendenz auf allen Hauptplätzen Unterstützung fand, mußten die Preise hier wieder anziehen. Die Knappe in billiger Butter ist noch intensiver geworden, als in den Wochen vorher.

Telegramme der Molkerei-Zeitung Berlin.

Berlin, den 18. März 1905. Preisfeststellung der von der ständigen Deputation gewählten Notierungs-Kommission. Mitgeteilt von der Firma C. F. Wienstruck, Berlin, Leipzigerstr. 82. Durchschnittspreise für die Woche vom 12. bis 18. März 1905.

				15. März	18. März
Hof- u. Genossensch.-Butter:		Ia	per 50 kg M.	117—120	118—120
do.	do.	IIa	„ „ „	113—117	114—118
do.	do.	IIIa	„ „ „	112—114	— — —
do.	do.	Abfallende	„ „	— — —	— — —
			Tendenz:	Fest.	Fest.

Hamburg, Grimm, den 17. März 1905. (Butter-Bericht von Ahlmann u. Boysen.) Notierung der Notierungs-Kommission der am Butterhandel beteiligten Firmen zu Hamburg. In Hamburg höchstbezahlte Brutto-Preise: I. Klasse M. 114—122, II. Klasse M. 112—113 pr. 50 kg. Netto reine Tara. Tendenz: Ruhiger.

Unser Buttermarkt lag auch in dieser Woche ruhig; wenn auch von allen beteiligten Märkten eine bessere Stimmung gemeldet wurde, war es doch schwer, die frischen Eingänge feinster Ware mit Nutzen unterzubringen. Es wurde 115—118 M. im Engroshandel bezahlt. Für russische Butter, die noch immer knapp zugeführt wird, war die Nachfrage sehr rege und wurde 112—113 M. verzollt erzielt. Kopenhagen notierte 2 Kr. höher, während unsere Notierung wie oben verändert wurde.

Ferner Privat-Notierungen: Fehlerhafte und ältere Butter pr. 50 kg M. ——. Schleswig-Holsteinische und ähnliche frische Bauer-Butter M. ——. Russische, Sibir. und Livländ. Winterbutter (verzollt) M. 108—112, Galizische (verzollt) M. ——. Finnländische Winter-Butter (verzollt) M. — bis —. Amerikanische (verzollt) M. ——.

Butternotierungen in Kopenhagen. Den 16. März 1905. Butter: I. Klasse 95—96 Kr. (1 Kr. = 112,5 Pf.). Tendenz: Fest.

Berlin, 16. März 1905. Amtlicher Marktbericht der städtischen Markthallen-Direktion über den Großhandel in der Central-Markthalle. **Butter.** Preise franko Berlin einschließlich Provision. Für 50 kg Ia M. 117—120, IIa M. 113—116, Abfallende M. 102—112.

Käse. Import. Emmenthaler Ia p. 50 kg 85—90 M., dito IIa M. 60—80, import. Glarner Kräuterkäse M. 60——, import. Holl. Gouda Ia

Digitized by Google

M. 80—85, import. Holl. Gouda IIa M. ———, import. Edamer M. 80——— import. Camembert per Dtzd. M. 7,50, import. Gervais M. —, import., Neufchatel per 100 Stück M. 20, import. Roquefort sur choix Ia per 50 kg M. 130—140, import. Parmesan, 3-4 jährig, M. ———, dito, 2—3 jährig M. 80—85, import. Chester-Viktoria M. 115—125, dito Cheshire M. 80—85, Gorgonzola per 50 kg M. 90—100. Steppenkäse M. —. Inländische. Westpr. Schweizer-Käse Ia per 50 kg M. ———, Neufchatel, do. per 100 Stück M. ———, Holländer, rheinisch, Ia per 50 kg M. ———, Edamer Ia M. ———, Limburger Alpenkäse in Pergament M. ———, Tilsiter Käse, fette Ia M. 58—60, Tilsiter Käse IIa, halbfette M. 45—50, Harzer per Kiste, 100 Stück, M. 2,10—2,30, IIa — — —, Soldiner per Schock M. 6,00, Schloßkäse per Dutzend M. ———, Camembert, große I (H. Prinz), per Dtzd. M. 6,00, do. II, per Dtzd. M. 4,40, Kaiserkäse (H. Prinz) M. 2,40, Kronenkäse M. ———, Frühstückskäse per 50 Stück M. 3,75 (H. Prinz). Deutscher Gervais Dutzend M. 2,20. Briekäse, Orig.-Packung, per 1/2 kg M. 0,80.

Butter-Notierungen der Landwirtschaftskammer für die Provinz Schleswig-Holstein. Butter-Auktionen des Ost-Holsteinischen Meierei-Verbandes.

Hamburg, den 15. März 1905.

1. Klasse 2 Drittel zu 120 1/2 M., 6 Drittel zu 120, 7 Drittel zu 119 1/2, 22 Drittel zu 119, 14 Drittel zu 118, 24 Drittel zu 117 1/2, 39 Drittel zu 117, 25 Drittel zu 116 1/2, 14 Drittel zu 116, 11 Drittel zu 115 1/2, 18 Drittel zu 115 M. Zusammen 1. Klasse 182 Drittel zu 117,18 M. im Durchschnitt, 2. Klasse 17 Drittel zu 113,29 M.

Jeder Produzent in Schleswig-Holstein ist berechtigt, die Auktionen zu beschicken. Der Vorstand des Ostholst. Meierei-Verbandes.

Halle a. S., den 16. März 1905. (Bericht von Gebr. Rößler.) Die Nachfrage nach allen Sorten Molkereibutter ist trotz erhöhter Preise von Tag zu Tag größer geworden. Das milde Wetter und die billigen Eierpreise dürften weiter günstig auf den Verbrauch einwirken und ist daher auch für die nächste Woche mit einem flotten Umsatz zu rechnen.

Ausgesucht feinste gesalzene Molkereibutter	121—122	Mk.
I „	114—120	„
II „	112—113	„

in Tonnen von 100 Pfd. und Kübeln von 50 Pfd.

Königsberg i. Pr., 16. März 1905. (Butterbericht von Gyßling, Ebhardt u. Co.) Das Geschäft ist hier in allen Qualitäten sehr lebhaft und sind die Zufuhren demgegenüber noch immer unzureichend.

Wir zahlen heute für feinstes Produkt 110—114 M. für 100 Pfd. netto hier. Fehlerhafte Ware verrechnen wir nach Verkauf.

Kempten. Butternotierung der Butter-Engros-Händler u. -Produzenten der Stadt Kempten im Allgäu, mitgeteilt von der Firma Albert Rinker, Käse und Butter en gros, Kempten i. Allg.

Engros-Einkaufspreise der Allgäuer Händler auf den Sennereien des Allgäus.

Mittwoch, den 15. März 1905.

Feinste Molkereibutter	108	M. für den Ctr. (inkl. Ueberpreis),
Süßrahmbutter . . .	98	„ „ „ „
Sennbutter	95	„ „ „ „

Außerdem wurden je nach Qualität 5—7 Pf. Ueberpreise bezahlt.
Tendenz: Gute Nachfrage.

Hamburg, 14. März 1905. (Bericht von Cölle u. Gliemann.) Kraftfuttermittel: Die Nachfrage nach Futtermitteln bleibt unverändert eine ungemein lebhafte sowohl für nahe als auch für spätere Termine. Die Stimmung ist infolgedessen eine sehr feste, zumal disponible Ware in fast allen Artikeln gänzlich fehlt, und haben Preise deshalb eine weitere kleine Steigerung erfahren.

Erdnußkuchen 132—149 M., Kokoskuchen 134—148 M., Amerik. Baumwollsaatkuchen und -Mehl 124—128 M., Sesamkuchen 118—138 M., Rapskuchen aus inländischer Saat 110—140 M., Palmkernkuchen 115—116 M., Leinkuchen 142—148 M., Amerik. Maisölkuchen 128—134 M. für 1000 kg ab hier.

Schweine- und Ferkelmarkt. (Amtlicher Marktbericht vom Magerviehhof in Friedrichsfelde.) Mittwoch, den 15. März 1905. Es standen zum Verkauf: 6569 Schweine, 878 Ferkel.

Verlauf des Marktes: Flottes Geschäft mit stetigen Preisen, zum Schluß verflaute das Geschäft.

Im Engroshandel wurden gezahlt für: Läuferschweine, 3—5 Monate alt 31—43 M.; 6—7 Monate alt 44—60 M. für 1 Stück. Ferkel, mindestens 8 Wochen alt 18—25 M.; unter 8 Wochen alt 14—17 M. für 1 Stück.

Die Direktion des Magerviehhofes.

Städtischer Centralviehhof. Berlin, 11. März 1905. Zum Verkauf standen: 4262 Rinder, 1351 Kälber, 8407 Schafe, 10526 Schweine.

Bezahlt wurden für 100 Pfund oder 50 kg Schlachtgewicht in Mark (bezw. für 1 Pfund in Pfg.): Für Rinder: Ochsen: 1. vollfleischig, ausgemästet, höchsten Schlachtwerts, höchstens 7 Jahre alt 68—72; 2. junge fleischige, nicht ausgemästete und ältere ausgemästete 64—67; 3. mäßig genährte junge und gut genährte ältere 61—63; 4. gering genährte jeden Alters 58—60. — Bullen: 1. vollfleischige höchsten Schlachtwerts 66—70; 2. mäßig genährte jüngere und gut genährte ältere 63—65; 3. gering genährte 58—62; — Färsen und Kühe: 1. a) vollfleischige, ausgemästete Färsen höchsten Schlachtwerts ———; b) vollfleischige, ausgemästete Kühe höchsten Schlachtwerts, höchstens 7 Jahre alt 60—62; 2. ältere, ausgemästete Kühe und wenig gut entwickelte jüngere 57—58; 3. mäßig genährte Färsen und Kühe 52—56; 4. gering genährte Kühe und Färsen 46—50. — Kälber: 1. feinste Mastkälber (Vollmilchmast) und beste Saugkälber 81—84; 2. mittlere Mastkälber und gute Saugkälber 70—77; 3. geringe Saugkälber 56—65; 4. ältere gering genährte Kälber (Fresser) 55—59. — Schafe: 1. Mastlämmer und jüngere Masthammel 67—70; 2. ältere Masthammel 58—64; 3. mäßig genährte Hammel und Schafe (Merzschafe) 52—56; 4. Holsteiner Niederungsschafe (Lebendgewicht) ———. — Schweine: Man zahlte für 100 Pfd. (mit 20 pCt. Tara): vollfleischige, kernige Schweine feinerer Rassen und deren Kreuzungen, höchstens 1 1/4 Jahr alt, 220—280 Pfund schwer, 63———; schwere, 280 Pfd. und darüber (Käfer) ———; fleischige Schweine 61—62; gering entwickelte 57—59; Sauen ———59 M.

Verlauf und Tendenz des Marktes:

Das Rindergeschäft setzte lebhaft ein und wickelte sich glatt ab; voraussichtlich bleibt nichts übrig. — Der Kälberhandel gestaltete sich ruhig. — Bei den Schafen war der Geschäftsgang ruhig; es wird voraussichtlich ausverkauft. — Der Schweinemarkt verlief glatt und wurde geräumt. Ausgesuchte kernige Schweine brachten Preise über Notiz.

In **Hamburg** wurden bezahlt: für beste Ochsen 69—71 M., junge fette Kühe 60—63 M., beste, reine Schweine mit 20 Proc. Tara ——60 M., Kälber I. Qualität 81,50—86,50 M., Doppellender 97,50—105 M.

Abonnements

auf die „Molkerei-Zeitung Berlin",

werden von allen Postanstalten und Landbriefträgern zum Preise von **1,50 Mk.** für das II. Quartal 1905 angenommen. Bei Bezug unter Streifband oder durch den Buchhandel beträgt der Abonnementspreis vierteljährich 2 M. Wo die Zustellung unter Streifband nach wie vor gewünscht wird, bedarf es einer erneuten Bestellung nicht.

„Molkerei-Zeitung Berlin".

Versuchsstation für Molkereiwesen Kiel.

Versand von Reinkulturen für die Ansäuerung des Rahmes. Ausbildung von Molkereipersonal.

Professor Dr. H. Weigmann.

Stellen-Angebote.

Dom. Pammin bei Arnswalde Nm. sucht zum 1. 4. 05 eine mit besten Zeugnissen versehene

Meierin,

welche mit Dampfmolkerei Bescheid weiß und prima Butter zu machen versteht. Gehalt 360 Mk. und freie Station.

Dom. Chinow per Gr.-Boschpol, Pom., sucht zum 1. 4. 05. einen mit best. Zeugnissen versehenen unverheirat.

Meier,

welcher mit Dampfmolkerei Bescheid weiß und prima Butter zu machen versteht. Gehalt 300 M, freie Station und Tantième.

Tüchtiger, militärfreier

Meier,

in städtischen Großbetrieben tätig gewesen. Mit sämtlichen Molkereiarbeiten sowie Milchuntersuchung vertraut, sucht zum Frühjahr oder Sommer d. J. nach Amerika Stellung. Gefl. Offerten sind zu richten an

Rudolf Schultz, Dampfm. Düssin bei Zebbin in Pom.

Stellen-Gesuche.

Reisender!

Tüchtiger Kaufmann, gesetzten Alters, mit besten Empfehlungen, der in

Käse und Butter

Westfalen, Rheinland und Mitteldeutschland bereiste, gute Erfolge aufzuweisen hat, über großen Kundenkreis verfügt und gut eingeführt ist, sucht sich per 1. Juli zu verändern.

Gefl. Angebote unter **O. S. 99** an die Expedition d. Blattes.

Molkerei- u. Käsereigehilfe

mit guten Zeugnissen sucht für sofort Stellung. Gefällige Offerten erbittet

W. Einhaus,
Danzig, Rambau 42.

Vermischte Anzeigen.

Holsteiner oder Mecklenburger Molkerei

sucht rout. fl. Kaufmann in Dresden **zu vertreten.**

Offerten erbeten unt. D. V. 2716 an **Rudolf Mosse, Dresden.**

Gelegenheitskauf!

1 **Alfa-Separator** A I, so gut wie neu erhalten. 600 M.
1 **Dampfmaschine** (R. Wolf) 190×320×140 500 M.

Johann Fischer, Greifswald.

Eine gebrauchte vorzügl., erhaltene Linde-Eismaschine Nr. 10,

40000 Cal. stündliche Leistung, 6000 M.
Eine desgleichen v. Eulenberg, Mönting u. Co. gebaut, 22000 Cal. stündlich, 3500 M. Beide sind 1898 gelief., f. Eisproduktion und Kellerkühlung und mit Berieselungskondensator eingerichtet.
„2 fast neue eiserne Reservoire" à 7 cbm per Std. 225 M. Eine gut erhaltene Jägerwasserpumpe, stündliche Leistung ca. 50—60 cbm, 275 M verkauft **Gruzewsky**, Berlin, Greifswalderstr. 33.

Eine Kohlensäure-Eismaschine

(Wegelin u. Hübner) nebst Kühlanlage, wenig gebraucht, eignet sich zum Einrichten für Milchversand für Molkereien und arbeitet tadellos, ist umständehalber zu verkaufen. Uebernehme auch Milchvertrieb für Berlin.
C. Lehmann, Berlin, Dresdenerstr. 70.

Handmolkerei

ist Familienverhältnissehalber sofort für 950 M abzugeben. Milch-Quantum bis 800 Liter zuhaben.
Molkerei Gulez b. Noslo.

F. Oswald Richter
DRESDEN-A. 1.
Wettinerstr. 32
Butter-Gross-Handlung
sucht regelmässige Lieferanten in feinster und feiner Butter und zahlt höchste Preise bei prompter Abrechnung und Kasse.
Jahresabschlüsse und Uebernahme ganzer Produktionen erwünscht.

Post-Butterkisten, Käsekisten, Tilsiter Käserollen.
Preislisten gratis und franko.
F. Wurm, Bartenstein, O.-Pr.
Dampfsägewerk, Holzhandlung, Kistenfabrik.

Wöchentlich 10 Centner Quark
hat abzugeben
Leupold, Kalkberge, Mark.

Gust. Schultze & Sohn,
Berlin C., Gertrauden-Strasse 22.
Butter-Grosshandlung.

Gebrüder Groh,
Hoflieferanten,
BERLIN O., Blumenstr. 70,
Buttergrosshandlung.
23 eigene Detail-Geschäfte.
Ständige Abnehmer für feine Molkereibutter zu höchsten Tagespreisen bei wöchentlicher Abrechnung und Kasse.
Jahres-Abschluss erwünscht.

GEBR. ROESSLER,
Butterabsatzstelle von Molkereien der Provinz Sachsen und der angrenzenden Staaten.
HALLE a. S.,
Freiimfelderstr. 8. Fernspr. No. 858.

Kehle & Burkhart,
Butter en gros
BERLIN SO.,
Neanderstr. 4 (Neanderhof).

Digitized by Google

Engros-Firma in Käse
sucht leistungsfähige Lieferanten in
Delikatesskäschen jeder Art.
Es handelt sich um grössere Besüge gegen **Cassa** oder **Nachnahme**. Remouterie Offerte billigster Preisstellung unter Chiffre **P. 1335** an **Haasenstein & Vogler A. G., Stuttgart.**

Kupferne Käsekessel
für Heizung mit Dampf oder mit direkter Feuerung in
tadelloser Ausführung.
Paul Neubäcker, Danzig.

Normal-Säure-Entwickler D. A. T.
Gelbkoche. Rosen. Peinwiest
A.V. Branth, Farbe Lab Oel. Hamburg 8

Butterkartons
in jeder Größe, sowie **alle anderen Kartons** liefert aus zähester Lederpappe franko
S. Ullmann, Wiesenfest b. Tzschecheln i. L.,
Lederpappen- u. Kartonfabrik.

Separator-Schnüre,
9 mm stark, gut imprägniert, in allen Dimensionen liefert als Spezialität die **Hanf- und Baumwollfärberei** von
H. Löffler,
Bergedorf bei Hamburg.

Käse-Etiquettes
jeder Art
fertigt billigst
Th. Zander, Breslau.

Ein
gewaltiger Fortschritt
ist das
neue Modell
des

Zentonia-Centrifugal-Milch-Separators.
Verlangen Sie Preisliste und Listen
Märk. Maschinenbau-Anstalt „Zentonia", Frankfurt, Oder, 84.

Bestes echtes Pergamentpapier,
auch schön bedruckt,
empfehlen preiswert
Schleipen & Eichhorn E. m. b. H.,
Pergamentpapier-Fabrik,
Emmerich am Rhein.

PERGAMENTPAPIERFABRIK SCHLEIPEN & EICHHORN AKTIENGES. HATINGEN

Fehr & Wolff, Act.-Ges. Hobelschwartt, Schl. Zweig-Fabriken in Grötzingen.

Käseschachteln
in Span oder Karton, rund und eckig □ ▷ ○
Butterversandkartons

Preussischer Beamten-Verein in Hannover.
(Protektor: Seine Majestät der Kaiser.)
Billigste Lebensversicherungs-Gesellschaft für alle deutschen Reichs-, Staats- und Kommunalbeamte, Geistliche, Lehrer, Lehrerinnen, Rechtsanwälte, Aerzte, Zahnärzte, Tierärzte, Ingenieure, Architekten, Molkereibeamte, kaufmännische und sonstige Privat-Beamte.
Versicherungsbestand 259 127 038 Mk.,
Vermögensbestand 85 180 000 Mk.,
Ueberschuss im Geschäftsjahre 1903: 2 606 796 Mk.
Alle Gewinne werden zu Gunsten der Mitglieder der Lebensversicherung verwendet. **Die Zahlung der Dividenden, die von Jahr zu Jahr steigen und bei Versicherungen auf dem Jahre 1877 bereits 80 bis 90 % der Jahresprämie betragen, beginnt mit dem ersten Jahre.** Betrieb ohne bezahlte Agenten und deshalb die niedrigsten Verwaltungskosten aller deutschen Gesellschaften.
Wer rechnen kann, wird sich davon überzeugen, daß der Verein unter allen Gesellschaften die günstigsten Bedingungen bietet.
Zusendung der Drucksachen erfolgt auf Anfordern kostenfrei durch
Die Direktion
des Preussischen Beamten-Vereins
in Hannover.
Bei einer Drucksachen-Anforderung wolle man auf die Ankündigung in diesem Blatte Bezug nehmen.

Tannalborin
gegen Durchfall der
Milch-Schweine
lebensrettend
1/1 Dose mit Gebrauchs-Anw. 3.00, 1/2 Dose 1.75, Probedose 1.00 Mk.
Zu haben in den Apotheken oder direkt **portofrei** von der Fabrik.
Ueber 100 Atteste von Tierärzten.
Das Herrn Meiereibesitzer Kohlberg in Schestedt i. H. geschickte Tannalborin hat sich sehr gut bewährt. Von 12 erkrankten Tieren sind 11 Stück schnell und vollständig genesen.
Tierarzt **Bisuke** in Bovenau i. H.
Dr. M. Claasz, Chemische Fabrik, Tirschtiegel i. Posen.

Milchuntersuchungen auf Fettgehalt
übernimmt zum Preise von 50 Pfg. für Einzelproben, von 30 Pfg. im Abonnement
die Milchkontrollanstalt der Molkerei-Zeitung Berlin.

Crinitzer Fabrik säurefesten Steinzeugs
Emil Bühler, Crinitz, Niederlausitz
empfiehlt
Buttertonnen mit luftdichtem Verschluss in allen Grössen,
Tonnen in **cylindrischer** Form, **Vieh- und Pferdekrippen, Schweine-, Ferkel-** und **Futtertröge** für **Federvieh, Pökelbottiche** und **viereckige Kasten.**

Neu! **Buttertröge** aus säurefestem, innen glasiertem Steinzeug von 1 bis 2 Meter Länge.

Milch-Technik.
Milch-Hygiene.
Paul Wieske
Berlin N. 24.
Oranienburgerstr. 45.
Auskunft in allen Molkereisachen, bei Neuanlagen, Maschinenanschaffungen, Kühlanlagen u. s. w. Technische u. wissenschaftliche Gutachten. Auskunft in Patentangelegenheiten. Ausarbeitung, Anmeldung und Verwertung von deutschen u. ausländischen Patenten. Molkerei-Laboratorium. Untersuchung von Milch, Rahm, Butter, Margarine u. s. w.
Schnellste Erledigung aller Eingänge.
Verkauf nur echter Gerber-Apparate zu Original-Preisen.

Digitized by Google

Unerreicht

in Leistung und Konstruktion ist der

Neue Bergedorfer Rückkühlerhitzer

weil derselbe in einem Raume mit freiem Abfluss, also **ohne Druckventil,** Milch über 100 Grad C. **erhitzt** und dann auf 35—40 Grad zurückkühlt. 2

Billigster Preis bei grösster Leistung.

Grösste Einfachheit, geringster Dampfverbrauch.

Auch als Vorwärmer vorzüglich.

Bergedorfer Eisenwerk, W. Bergner, Bergedorf.

41 erste Auszeichnungen!

Dr. N. Gerber's Original-Apparate.

NEU!

Centrifuge „REX"

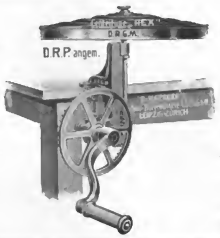
konkurrenzlos

bezüglich Billigkeit und Haltbarkeit.

Mit Kurbel - Zahnrad - Antrieb

selbsttätig ausrückend.

Prospekte gratis.



Ueber 18 000 Apparate im Gebrauch!

Dr. N. Gerber's Acidbutyrometrie Co., G. m. b. H.

Leipzig.

General-Vertrieb und Lager für Berlin, Brandenburg und Pommern:

Paul Wieske, Molkereitechn. Bureau, Berlin N. 24, Oranienburgerstr. 45.

Buttertonnen

in den gangbarsten Dimensionen, in bester Waare und sauberster Ausführung empfehlen billigst

W. Stange & Co., Stettin, Holzfabrik.

Dampfkäsewannen

mit über den Rand d. Pitchpineholzbottich greifd. Kupferkessel

400	500	600	800	1000	1500 Ltr.
140	170	190	235	275	375 Mk.

T. Bartels, jetzt Obercassel bei Bonn.

Stanz- und Emaillierwerke, vormals

Carl Thiel & Söhne, Aktien-Gesellschaft,

Lübeck.

Nahtlose Milchtransportkannen.
Halbgestanzte „
Gefalzte „
Transport-Milcheimer.
Milch-Messeimer.
Rahm- und Milchständer.
Milchsiebe, doppelt und einfach.
Bassins aus Stahlblech.
Bassins aus Doppelmetall.

Kataloge gratis und franko.

Für einige Gegenden werden noch Vertreter gesucht.

In unserem neuen

Germania-Separator

Modell 1905

bieten wir eine unübertroffene Entrahmungsmaschine.

Sämtliche Molkerei-Maschinen u. Apparate! Einrichtung kompletter Molkereien!

Glänzende Ergebnisse! Glänzende Zeugnisse!

Flensburger Eisenwerk Akt.-Ges., Flensburg.

Digitized by Google

Feierabend.

Wer im Gedächtnis seiner Lieben lebt, ist nicht tot, er ist nur fern.
Tot ist nur der vergessen wird.
Emil Frommel.

Friedas Streik.

Humoreske von Kaethe Helmar.

Nachdruck verboten.

Erich Schlaffer winkte seiner Frau vergnügt zu und schob ihr bereits zum dritten Male seinen Teller über den Tisch zu, damit sie ihm noch eine Portion seines Leibgerichts spendierte.

„Du wirst Dir noch den Magen verderben," warnte sie.

„Ach was, Du hast das Panaschee wirklich so delikat gemacht, daß es schade um jeden Bissen ist, der übrig bleibt. Noch einen ordentlichen Löffel Erbsenpüree — so, danke."

Er zerschnitt das Pökelfleisch und schwelgte nun wieder in dem Genuß seiner Lieblingsmahlzeit.

„Du, Erich," unterbrach Frau Frieda seine eifrige Arbeit.

„Hm?" machte er.

„Heute Nachmittag gehst Du doch auch bestimmt mit mir aus und kaufst mir das Kleid zum Bazar. Es ist wirklich höchste Zeit. Und allein mag ich den Stoff nicht besorgen, nachher ist Dir die Farbe wieder zu bunt, oder das Muster gefällt Dir nicht, oder Du hast sonst was zu nörgeln," lachte sie.

Ihr Mann, dessen Gedanken gerade darauf konzentriert waren, wie er die richtige Mischung von Erbsenpüree, Sauerkraut und Pökelfleisch auf die Gabel bringen könnte, schüttelte den Kopf.

„Heute nicht."

Sie fand ihn unliebenswürdiger als sonst beim Genuß seines Leibgerichts und obgleich sie sich darüber ärgerte, bat sie doch so freundlich, wie es ihr nur möglich war:

„Sieh mal, Erich, Du wirst doch selber nicht wollen, daß ich mich jetzt von der Geschichte zurückziehe, nachdem man mich in den Vorstand des Festkomitees gewählt hat und ich die Zusage gab, bei den lebenden Bildern mitzuwirken."

„Warum denn zurückziehen?" fragte er kurz. Er liebte das viele Reden beim Essen nicht.

„Ja, wenn ich kein Kleid habe — —"

„Das Kleid und immer wieder das Kleid!"

„Sag mal," lenkte Frieda ein, „hast Du Aerger in der Fabrik gehabt?"

„Natürlich hab ich Aerger gehabt. Bei jeder Gelegenheit drohen einem die Kerls mit Streik. Und dann kommt man nach Hause und soll nach so einem schweren Essen gleich wieder fortlaufen, von einem Laden in den anderen, bloß damit Du bei dem Vergnügen auf die Kosten kommst. Nein, liebes Kind, Du kannst nicht verlangen, daß ich mich für Dein Kleid krank mache. Trag' doch Dein weißseidenes und laß mich in Ruh."

Er wischte sich den Mund mit der Serviette ab, zündete sich eine Cigarre an und lehnte sich behaglich in seinen Stuhl zurück.

„So! Meine Vergnügungen wirfst Du mir vor? Und warum versprachst Du mir denn das neue Kleid, wenn Du jetzt zu bequem bist, mir's auszusuchen? Seit zwei Wochen hast Du jeden Tag eine andere Ausrede. Aber für Deine Logenbrüder und den Skat- und den Kegelklub, dafür hast Du Zeit, nicht wahr?"

Erich paffte ruhig weiter. Er hatte das Prinzip, seine Frau austoben zu lassen, bis sie selbst genug davon hatte.

„Und wer will denn immer am Donnerstag Panaschee haben?" fuhr sie fort und redete sich immer mehr in den Aerger hin. „Hätte ich ein leichteres Essen gemacht, wie Koteletts, dann wären Dir die „ewigen" Koteletts auch nicht recht gewesen. Schön, wenn Du nicht mitkommst, wenn Du streikst, dann streike ich eben auch. Da besorge ich mir den Stoff ohne Dich, und wenn er Dir nicht gefällt, ist mir's gleich. Die Schneiderin muß ihn heute haben, sonst bekomme ich das Kleid nicht mehr zum Fest."

Damit verschwand sie aus dem Zimmer. Erich nahm ihre Streikdrohung gelassen auf, und nachdem er seine Cigarre ausgeraucht hatte, legte er sich zum Mittagsschlaf hin.

Er war sehr verblüfft, als er beim Aufwachen merkte, daß er zwei Stunden geschlafen hatte. Sonst weckte ihn seine Frau immer nach dreißig Minuten, denn er kam gern pünktlich um vier Uhr in die Fabrik. Nun saß sie gewiß im Kinderzimmer beim Baby und schmollte.

Es ist ja wahr, er war unfreundlich zu ihr gewesen. Aber die große Wichtigkeit der Kleiderfrage konnte er wirklich nicht einsehen. Wenn das Weißseidene auch nicht in den Stil der lebenden Bilder paßte, wie Frieda behauptete, das war doch nicht so schlimm! — Wenigstens durch die Tür wollte er ihr Adieu zurufen.

Er guckte hinein; aber Baby spielte mit dem Wurstl und sang dazu in eintöniger Melodie: „Mama streikt, Mama streikt."

„Wo ist denn Mama?"

„Mama fort, Mama streikt."

Erich wollte schon zu einer Ohrfeige ausholen, besann sich aber und ging etwas verstimmt in die Fabrik.

Als er abends nach Hause kam, schlief Baby schon, und der Abendbrottisch war für ihn allein gedeckt. Das Mädchen hatte das Brot zu dick und die Wurst zu dünn geschnitten. Pfeffer und Salz fehlten natürlich auf dem Tisch, und das Bier war so warm, als ob es schon stundenlang in der Stube gestanden hätte. Es war das erste Mal in seiner dreijährigen Ehe, daß seine Frau zum Abendbrot nicht nach Hause kam, und da er sich genierte, das Dienstmädchen nach dem Grunde von Friedas Ausbleiben zu fragen, begann er ärgerlich mit der Mahlzeit.

Er hatte sich gerade ein paar Stullen belegt, als es klingelte und seine Frau erschien. Sie sah sehr angeregt aus. Ihre hübschen dunklen Augen funkelten nur so, und das Gesicht glühte.

„Uff!" stöhnte sie, nachdem sie abgelegt hatte, und ließ sich in einen Stuhl fallen. Dann sah sie ihren Mann erwartungsvoll an.

„Rösler läßt Dich grüßen."

„Danke," brummte er.

„Er hat seine Sache famos gemacht."

„Was denn?" Er horchte auf.

„Nun, da Du doch keine Zeit für mich hattest, wollte ich mir den Stoff allein besorgen. Da traf ich Rösler und er begleitete mich."

„So!"

„Ja. Du weißt doch, daß er die lebenden Bilder stellt. Eigentlich muß er also Interesse an meinem Kleid haben, und so half er mir aussuchen. Er hat ganz recht, ein mattes Gelb wird mir gut stehen. Er gab auch der Schneiderin genau an, wie sie es arbeiten sollte. Sogar eine Zeichnung hat er dazu gemacht. Liebenswürdig, nicht?"

„Und bis jetzt hattest Du bei der Schneiderin zu tun?" fragte Erich möglichst gelassen.

„Ja, Ellen Siebert war auch gerade da, und dann dauert die Sitzung natürlich extra lange."

Ihr Mann schwieg und als sie merkte, daß er ihr nichts mehr zu sagen hatte, gähnte sie ostentativ ein paar Male. „Entschuldige, wenn ich Dir nicht mehr Gesellschaft leiste. Ich bin sehr müde. Abendbrot haben wir drei uns unterwegs spendiert."

Von dem Tage an kam es sehr häufig vor, daß Erich seine Mahlzeiten allein einnehmen mußte. Frieda war von den Wegen zur Schneiderin und den Proben zu den lebenden Bildern sehr in Anspruch genommen. Sie mußte jetzt natürlich oft der Köchin die Zusammenstellung des Menus überlassen, und diese fand, daß Koteletts oder Beefsteaks das bequemste Essen seien.

Als Erich merkte, daß seine Frau mit dem Streik in der Wirtschaft Ernst machte, versuchte er es, ein paarmal in Restaurants zu speisen. Dann lohnte es natürlich nicht, zum Mittagsschlaf nach Hause zu gehen; und wenn er um 4 Uhr in die Fabrik zurückkam, begann er seine Arbeit mit Unlust.

Endlich war der Tag da, an dem der Bazar stattfinden sollte; Erich atmete auf. Und doch sah er der Aufführung der lebenden Bilder mit bösen Ahnungen entgegen. Wenn vor seinen Augen dieser Rösler, dieser Schürzenjäger, seiner Frau den Hof zu machen wagte —

Täglich waren sie jetzt zusammen gewesen, die beiden, angeblich zwar mit Friedas Freundin, der kleinen Ellen Siebert; aber für die würde der Maler wohl keine Augen haben. Natürlich! Mit Frieda konnte sich keine messen. Jetzt, wo Erich sich so viel Mühe gab, sie mit kritischen Blicken zu prüfen, schien ihm seine Frau nur noch reizender als früher.

Die kastanienbraunen lockigen Haare sollte sie bei dem Fest aufgelöst tragen, nur mit einer goldenen Spange gehalten. Und die Spange wollte der Kerl, der Maler, selbst befestigen, weil das angeblich ein Friseur nicht so verstand!

Tod und Teufel! Seit ihm seine Frau das erzählt hatte, war ihm alles gleichgültig geworden. In den letzten Tagen hatte er sogar seine Skat-, Logen- und Kegelbrüder vernachlässigt. Er ließ sich wieder mit Koteletts füttern und beobachtete seine Frau mißtrauisch, wenn sie fortging. Nervös berechnete er die Stunden, die sie bei den Proben verbrachte.

Seine Ungefälligkeit, die die Ursache zu Friedas Streik gewesen war, verwünschte er tausendmal. Er hatte ihr Unrecht getan, wenn er ihr damals Vergnügungssucht vorgeworfen. Früher war seine Frau nie ohne ihn ausgegangen. Er selbst war schuld, daß sie sich so verändert. Wie gern wäre er zu einer Versöhnung bereit gewesen, wenn Frieda ihm nur ein klein wenig entgegengekommen wäre. Aber so lustig sie auch mit Baby plauderte und spielte, ihm gegenüber blieb sie kühl und ablehnend.

Ein Hundeleben war das jetzt.

Er stand vor dem Spiegel und schnallte den Schlips zu, den er sich heute für das Fest gekauft hatte. Sonst war das Friedas Amt gewesen, ihm die Schleife zu schlingen. Er war zu ungeschickt dazu. Heute hatte seine Frau natürlich anderes zu tun, als sich um ihn zu kümmern. Sie war d'rin im Kinderzimmer und schmückte sich.

Erich zog die Schnalle so fest an, daß sie riß. Wütend warf er den Schlips auf sein Bett. Dieser Schund! Diese fertiggenähten Scheußlichkeiten! Er klingelte dem Mädchen, daß sie den Schaden reparierte. Dann ging er mit großen Schritten im Zimmer auf und ab. Beinahe hätte er auf Babys Füßchen getreten, das mit dem Wurstl auf dem Arm ins Zimmer getrippelt kam.

„Deputation kommt," sagte Baby wichtig und stellte sich mit Wurstl vor ihren Papa hin.

Er verstand nicht gleich.

„Deputation kommt von Mama," wiederholte Baby und tippte mit den Fingerchen an Wurstls und an seine Brust.

Jetzt begriff Erich und sah auch durch die Türspalte den Kopf seiner Frau gucken. Baby nahm ihn an die Hand und führte ihn sehr ernsthaft ins Kinderzimmer.

„Bist Du bereit, meine Forderungen zu erfüllen?" fragte Frieda, und der Schelm guckte ihr aus den Augen.

„Ich bin mürbe," gestand ihr Mann.

„Also ad eins: Du wirst Dich heut abend bei Rösler für die Freundlichkeit bedanken, mit der er mir bei der Kostümfrage geholfen hat."

„Bewilligt!" stöhnte Erich.

Ad zwei: Morgen wird ein Frühjahrskleid besorgt, Mittagsschlaf nicht gestattet."

„Bewilligt!"

„Ad drei: Uebermorgen wird der Skatabend abgesagt, denn es ist Verlobungsfeier von Rösler und Ellen Siebert."

„Bewilligt!" wollte Erich wiederholen, aber das Wort blieb ihm im Munde stecken. Er schämte sich fürchterlich und faßte beide Hände seiner Frau, um sie an die Lippen zu pressen.

„Dann erkläre ich den Streik für beendet!" rief lachend Frieda und gab ihrem Mann einen schallenden Kuß.

Das lasterhafte Schaf. In einer Weinschenke in Edgeware-Road in London haust ein schwarzes Schaf, das im wahrsten Sinne des Wortes als „schwarzes Schaf" bezeichnet zu werden verdient. Dieses Schaf heißt Nigger (Neger) und ist ungewöhnlich groß und von unbekanntem Alter. Nigger hat dem reinen Vegetarianismus entsagt und ist ein leidenschaftlicher Fleischfresser geworden. Am besten munden ihm Schöpsenkoteletts und Beefsteaks, aber in Ermangelung dieser Gerichte nimmt Nigger auch mit anderen Braten vorlieb, vorausgesetzt, daß sie gut und schmackhaft zubereitet sind. Rohes Fleisch berührt er niemals. Die Vorliebe für Fleischkost wäre noch nicht so schlimm, aber man denke und staune! Nigger ist Alkoholiker und noch dazu in sehr bedenklichem Grade. Er ist auch gar nicht wählerisch, sondern trinkt mit gleicher Gier Schnaps oder Wein, soviel er nur bekommen kann. Nigger ist übrigens ein nicht zu verachtender Kenner eines guten Tropfens und zieht ein Gläschen Champagner jedem anderen Getränke vor. Das sündhafte Schaf ist in seinem Benehmen sehr ungeniert, manchmal geradezu grob. Verspürt es Lust, in der Schänke seines Herrn einen tüchtigen Schluck zu tun, so bahnt es sich rücksichtslos seinen Weg durch die umherstehenden Gäste, bis es zum Schanktische gelangt, stellt sich dann auf die Hinterbeine, postiert die Vorderen energisch auf die Platte des Schanktisches und blökt solange und mit soviel Nachdruck, daß es möglichst schnell bedient wird. Erhält das Schaf ein Glas Whisky, so schlürft es das Getränk gierig aus und frißt dann mit sichtlichem Behagen etliche Maismehl-Cakes. Wenn einer der Gäste dem Schafe ein Cigaretten-Etui hinreicht, so ist das Tier hoch erfreut, doch glaube nur niemand, daß Nigger etwa raucht, nein, er frißt die Cigaretten, mitunter gleich ein halbes Dutzend auf einen Sitz. Mr. Bumstead, der Schankwirt, protestiert auf das energischste dagegen, daß Niggers Charakter bei ihm so verdorben wurde, und behauptet, daß das Schaf, als er es vor einem Jahre einem Fleischhauer abkaufte, schon mit all den schlechten Eigenschaften behaftet gewesen sei. Das lasterhafte Schaf ist seinem jetzigen Besitzer sehr zugetan und folgt ihm auf Schritt und Tritt im ganzen Hause, wie ein treuer Hund. Hamburg. Corresp.

Verhör. „Wie heißen Sie?" — „Isidor Lewy." — „Hab' ich mir gedacht! Sie sind wegen Konkurs vorbestraft?" — „Leider; ja . . ." — „Hab' ich mir gedacht! Welcher Religion?" — „Platzen sollen Sie, Herr Richterleben — katholisch!" (Lust. Bl.)

Stimmt. „Was, der Baron, der das ganze Geld seiner verstorbenen Frau durchgeputzt hat, heiratet wieder?" — „Ja, auf vielseitiges Verlangen noch einmal!" (Meggendorfer Bl.)

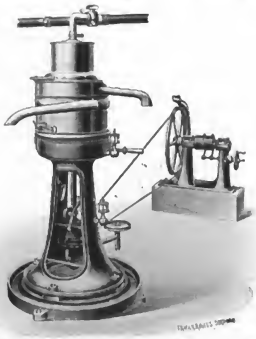
Moderne Töchter. Mutter: „Diesem Heiratsvermittler kannst Du übrigens Vertrauen schenken; Deinen Vater habe ich auch durch ihn kennen gelernt!" — Tochter: „Na, nimm's mir nicht übel, Mama, mit dem sind wir doch eigentlich hineingefallen!"

Reklame auf dem Zettel eines Schmieren-Theaters. Achtung!! Nach der Vorstellung des „Mohr von Venedig" wird derselbe vor den Augen des Publikums mit der vorzüglichen „Iwa-Seife" (das Stück nur 20 Pf.) weiß gewaschen.

In der Bahnhofswirtschaft. „Kellner, hält der Zug so lange, daß man ein Beefsteak verzehren kann?" — „Selbstverständlich — die Beefsteaks werden schon so eingerichtet!"

Modernes Inserat. Verflogen hat sich mein Mann. Um sachdienliche Mitteilung bittet Frau Maier, Luftschiffersgattin.

Digitized by Google



„Westfalia"

Milchcentrifugen für Hand- und Kraftbetrieb

von 20—2000 Liter Stundenleistung.

Ramesohl & Schmidt, Aktien-Gesellschaft,

Oelde i. Westf.

Zeugnis.

Die bezogene Centrifuge „Westfalia" für Kraftbetrieb hat meine volle Zufriedenheit in jeder Beziehung gefunden. Neben einem eleganten Aussehen hat dieselbe einen sehr leichten und geräuschlosen Gang. Sie gibt eine sehr scharfe Entrahmung und leistet reichlich das garantierte Quantum. Besonders hervorheben möchte ich noch die äusserst bequeme Reinigung, die leicht zu bewerkstelligen ist und nur eine kurze Zeit in Anspruch nimmt. Ich kann daher die „Westfalia" allen meinen Kollegen aus vollster Ueberzeugung empfehlen.

Hochachtungsvoll

gez. **Hermann Rose,** Molkerei St. Georg.

Hamburg, den 15. August 1901. 12

Pump-Separator.

Nach ganz neuen Prinzipien konstruierte **Milch-Entrahmungs-Maschine,** die Aufsehen erregt und bei allen Fachleuten Bewunderung und Anerkennung findet. —

Spielend leichter Gang. —

Entrahmt immer gleich scharf, da Verarbeitung und Zufluss der Milch in gleichem Verhältnis stehen. —

Hohe Leistung. —

Nur ein Einsatz. Aeusserst bequeme Instandhaltung. —

Billiger wie jede andere Centrifuge.

Höchste Auszeichnung.
Viele Anerkennungen.

Milchkühler in grosser Vollendung.

Wattefilter und alle Sorten Milch-Transportkannen in starker guter Ausführung empfiehlt

J. J. Fliegel

Berlin C. 25

Alexanderstr. 31.

Vor Nachahmung meiner **Milchvorwärmer und -Pasteure** wird gewarnt!

Drucksachen gratis und franko.

Karl Hirn, Dinkelsbühl.

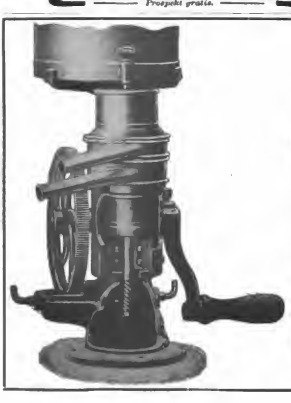
Stalleinrichtungen
für Schweine, Rinder und Pferde.

Selbsttränkeanlagen.
Transportable verzinkte Ferkeltröge.
Alles für Neubauten, z. B. der neuesten Stallbauten-Systeme.
Uebernahme kompletter Stallbauten.

Franz Hüttenrauch, Apolda, 9

Spezial-Geschäft für Stalleinrichtungen.
Tausende von Anlagen in Benutzung. Prospekt gratis.

Einmal gebrauchte Butter-tonnen in ausgezeichneter Qualität für Molkereien etc. 140 Pfund Inhalt, im vernickelten Zustande gewogen, liefert sofort und billigst umgehend **O. Thomack,** Buttenfabrikant, **BERLIN SO. 36,** Harzer Strasse 32. Aelteste und stets sichere Bezugsquelle für Buttertonnen. Fernsprecher: Amt 6, No. 9047. Gegründet 1880.



Die neuesten und weitaus besten aller Separatoren sind die

Hansa-Separatoren

für Hand-, Turbinen- und Kraftbetrieb, von 35 - 2300 Liter stündl. Leistung, welche folgende Vorteile bieten:

1. **Schärfste Entrahmung.**
2. **Grösste Einfachheit der Konstruktion; nur ein einziges Lager.**
3. **Zapfenspitzenlager nicht vorhanden.**
4. **Die Antriebsschraube kann, falls nötig, leicht ersetzt werden.**
5. **Geringe Abnutzung, daher Reparaturen ausgeschlossen.**
6. **Billigste Preise.**

Hansa-Separator-Werk

Berlin NW. 108. ***G. m. b. H.*** **Wald-Str. 23/24.**

Man verlange Drucksachen. *Vertreter gesucht.*

Digitized by Google

Tubular ist Trumpf!

Freiwillige Zeugnisse über TUBULAR

Landwirtschaftliche Lehranstalt und Molkereischule zu Braunschweig:

Tubular-Separator No. 25 mit Dampf-Turbinenantrieb betreffend.

... Die angegebene **Stundenleistung von 1900 Liter** wird völlig erreicht und **ist die Schärfe der Entrahmung eine so bedeutende,** wie sie wohl kaum von einem anderen System erreicht wird. Wir haben die Magermilch periodenweise untersucht und dabei einen Fettgehalt von **nie über 0,02 %, oft aber nicht über 0,01 %** gefunden.

Milchwirtschaftliche Versuchsstation, Darmstadt:

Resultat eines zweitägigen Dauer-Versuchs mit „Tubular" Separator No. 25 unter Leitung von Herrn Dr. Krüger-Darmstadt

0.08 % Fett in der Magermilch.

Herr Dr. Krüger hebt im Schlusswort seines Berichtes über die Maschine folgende Punkte hervor:

Geringer Kraftverbrauch,
Leichte Aufstellung,
Einfache Handhabung,
Trommelerschütterungen ausgeschlossen,
Geringe Materialbeanspruchung.

Tausende Zeugnisse über TUBULAR zur Verfügung

Es gibt nur einen modernen Separator, das ist „TUBULAR" mit hängender, zylinderförmiger Trommel

Wir warnen jeden Reflektanten, sich einen unmodernen Separator veralteten Systems anzuschaffen, er ist **teuer in der Reparatur, teuer in Kraft- und Oelverbrauch, gefährlich im Betrieb.**

Amerikan. Tubular-Separatoren-Werke G. m. b. H.
Harburg-Hamburg

Generalvertreter für Deutschland und Oesterreich-Ungarn:

RICHTER & ROBERT, HAMBURG

Filialen: **LEOP. ROBERT & CO.**, Frankfurt a. M., Breslau, Halle a. S.

„Fix"

Automatisch. Magermilchverteiler in Form einer Wage.

Lieferung auf Probe. Preis Mark 125.–

Flensburger Maschinenfabrik
Inhaber: Jörgen Jacobsen.
Flensburg.

Hartung Polygon Hohl

Spar-Roststäbe
D. R. P. 80 680
aus Spezial-Metall.
Geben fett ausgezeichnete Butter,
Verbrennen ab nicht,
Verstopfen nicht,
Gewähren bis 20% Material,
Backen leicht geringstes Grus-Material entfernt aus.
Lieferung nach Einsendung der Maasse oder eines Roststabes.
Feinste Referenzen zu Diensten.
Berliner
Gussstahlfabrik und Eisengiesserei
Hartung Aktiengesellschaft,
Berlin NO., Prenzlauer Allee 44.

Ungeschoren lassen

soll man nicht Pferd, Rind, Schaf und Hund. Es giebt **keine** besseren Scheren als die

Hauptner-Scheren. 6

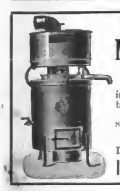
Grosse silberne Denkmünze der D. L. G.
Einfachstes Modell mit Triebrad und 1 Scherkamm **75,—** M. Man achte auf die Schutzmarke „Hauptner-Schere." — Kataloge **kostenfrei.**
Weltausstellung Paris 1900: Grand Prix und Goldene Medaille.

K. Hauptner, Berlin NW., Luisenstr. 53.

Dr. Blumenthal's reines Naturlab,

Butter- und Käsefarbe,
offeriren **Chemische Werke** vorm. Dr. Heinrich Byk, Berlin NW.

Bücher und Formulare für Molkerei-Buchführung
in Bezug auf praktische Branchbarkeit das Vollkommenste, was es in dieser Hinsicht giebt, empfiehlt
C. Blank, Berlin-Gr. Lichterfelde W. 33.
Reichhaltige Auswahl! Passend für jeden Betrieb!
Preislisten und Mustermappen portofrei!



Hildebrands Patent
Milchvorwärmer und -Erhitzer

ist der denkbar einfachste, leistungsfähigste und billigste Apparat für Erwärmung, resp. Erhitzung der Milch.

Stundenleistung	No. 0	1	11	111
als Vorwärmer bis	35°	500 l	600 l	1200 l	1800 l
als Erhitzer	90°	75 l	120 l	240 l	350 l

Drucksachen gratis u. franko. Apparate-Bauanst.
Ingenieur Otto Hildebrand, Dresden-A.

Größere Landwirte

finden vorteilhaft den neuen patentierten

„Lanz"-Separator

mit Kettenantrieb.

Erstaunlich große mit Leistungen von 350 350 und 450 Liter stündlich.

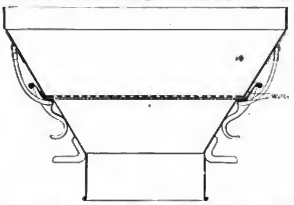
Bequemer Antrieb. Bequemes Arbeiten, nicht schwindet, so fest Siehen, möglichst. **Bequemes einbringen** der Milch und großer Kostenersparnis, denn Niemand seine Kraft braucht mehr eine größere Gewichtsage haben. Näheres durch

HEINRICH LANZ in MANNHEIM

oder deren Vertretern und Agenten

Fliegels Milchfilter.

Es ist ein Verbrechen,
noch länger mit Kuhkot verschmutzte Milch zum Genuss zu geben.
Der Milchschmutz wird gründlich beseitigt durch



Fliegels Milchfilter,

patentiert in allen Kulturstaaten,
preisgekrönt durch den Staatspreis des Kgl. Preuss. Ministeriums.
Die Wirkung des Filters ist jeder anderen Reinigungsvorrichtung weit überlegen und nur mit diesem in vollkommenster Weise erreichbar.
Vor Nachahmungen wird dringend gewarnt!
Beste u. billigste Bezugsquelle für Filtrations-Watten!

Fliegels preisgekrönter Schmutzprüfer!

Internationale Metallwerke, Josef Fliegel, Mallmitz in Schlesien.

Digitized by Google

Bergedorfer Eisenwerk, W. Bergner, **Bergedorf.**
Grösste Specialfabrik für Molkereimaschinen und Anlagen.

„ASTRA"

heissen unsere neuen **Bergedorfer Separatoren verbesserten Systems Alfa** zum Unterschiede von den bisher von uns vertriebenen Alfa-Laval-Separatoren.

Deutsche Erfindung. Deutsches Fabrikat.

Nach Urteilen bewährter Fachleute **unübertroffen** in Leistungsfähigkeit und Entrahmungsschärfe.

Volle Garantie!

Ahlborns Eis- und Kühlmaschinen

haben sich in der Praxis hervorragend bewährt.

Projektausarbeitung und Anschläge kostenlos.

Eduard Ahlborn, Hildesheim.

Filialen: München und Danzig.

Kohlensäure ist und bleibt das geeignetste Kälte-Erzeugungsmittel für Molkerei-Kühlmaschinen!

Franz Maager, Molkerei-Maschinen-Fabrik, **Breslau.**

Lieferung sämtlicher

Molkerei-Maschinen, -Geräte und Bedarfs-Artikel.

Carlshütte Rendsburg **Balance** Vorteilhafter **Umbau** aller veralteten Kraftcentrifugen.

1904 Weltausstellung ▪ **Grand Prix für Separatoren** ▪ St. Louis 1904.

Neuer Alfa-Separator

Modell 1904

für Kraftbetrieb und grösste Stundenleistung vereinigt die alten, anerkannten Vorzüge mit

allerschärfster Entrahmung.

Keine Erhöhung der Tourenzahl. **Keine** Vergrösserung der Trommel.

Erprobte Neuerung.

Allen Besitzern von Alfa-Separatoren zugänglich durch einfachen Trommeltausch zu niederen Preisen.

Man verlange amtliche Prüfungsausweise und Preislisten.

Alfa-Laval-Separator G. m. b. H.,

Berlin 54 a.

Einzige Deutsche Alfa-Fabrik.

Verantwortlicher Redakteur: H. Loeffke in Berlin. — Druck u. Kommissionsverlag von J. Harrwitz Nachf. G. m. b. H. Berlin SW., Friedrichstr. 16

Digitized by Google

Molkerei-Zeitung

Berlin.

Geschäftsstelle: Berlin SW., Großbeeren-Straße Nr. 40.

Telephon: Amt VIa., 11859. Telegrammadresse: Molkereizeitung Berlin.

Wochenschrift für Gewinnung, Verarbeitung und Verwertung der Milch.

Bestellungen auf jeden Sonnabend erscheinende Molkerei-Zeitung Berlin werden von allen Postanstalten zum Preise von 1 Mk. 50 Pf. vierteljährlich angenommen. Bei Kreuzbandsendung oder durch den Buchhandel vierteljährlich 2 Mk. Einzel-Nummern gegen 15 Pfennig von Briefmarken.

Anzeigeblatt des Westpreussischen Butterverkaufsverbandes.

Unter Mitwirkung von Prof. Dr. Adametz in Wien, Dr. Gerber in Zürich, Dr. Kollwitz in Berlin und Dr. Stutz in Hildesheim, herausgegeben von H. Laessig, Berlin SW., Großbeerenstraße 40.

Anzeigen werden für die 4-gespaltene Garmondzeile mit 80 Pf. (Stellengesuche frei) berechnet und von unserer Geschäftsstelle, Berlin SW., Großbeerenstraße 40 sowie von allen Anzeigen-Geschäften entgegengenommen.

Die Gebühr für Beilagen im Gewicht bis 5 gr beträgt für je 1000 Stück 10 Mk.

Nr. 12. Berlin, 25. März 1905. 15. Jahrg.

Inhalt:

Versuche mit der Westfalia-Centrifuge D für Kraftbetrieb (Modell 1903) der Firma Ramesohl u. Schmidt, A.-G. Geide. Von Dipl.-Ing. Rusche. Mitteilungen aus der Versuchsstation und Lehranstalt für Molkereiwesen Kleinhof-Tapiau.

Das Pasteurisiren in seiner Wirkung auf die Fettentrahmung bei schwer entrahmender Milch.

Tagesgeschichtliche Rundschau. Deutschland. Bestrebungen auf einheitliche gesetzliche Regelung des Verkehrs mit Milch. — Pensionsversicherung der Molkereibetriebsleiter. — Invaliditäts- und Altersversicherung in Molkerei-Genossenschaften. — Grundsätzliche Entscheidung in den Kammergerichtsprozesse der Milchcentrale. — Gefälschte Butter im Hausierhandel. — Ein Buttermilch-Prozeß.

Vereinswesen. Westpreußischer Butterverkaufsverband.

Beobachtungen, Versuche, Erfindungen. Warnung vor Brockmanns „Phosphorsaurem Kalk" Marke B.

Handel und Verkehr. Wochenbericht vom Buttermarkt.

Marktberichte. — Feiertabend.

Nachdruck ist nur mit genauer Quellenangabe gestattet.

Versuche mit der „Westfalia"-Centrifuge D für Kraftbetrieb (Modell 1903) der Firma Ramesohl u. Schmidt, A.-G., Oelde in Westfalen.

Mitteilungen aus der Versuchsstation und Lehranstalt für Molkereiwesen zu Kleinhof-Tapiau von Dipl.-Ing. Rusche.

Das Erlöschen des von Bechtolsheimschen Patentes im Jahre 1903 gab die Veranlassung dazu, daß eine große Anzahl der Centrifugenfabriken ihre früheren Trommeleinsätze nicht mehr bauten, sondern unter Benutzung der Vorteile des Bechtolsheimschen Systems ihren neuen Einsätzen die Form der „Alfa-Teller", eventuell mit einigen Abänderungen, gaben.

Auch die Firma Ramesohl u. Schmidt, A.-G., Oelde in Westfalen hat bei ihren Kraftcentrifugen „Westfalia" den seit dem Jahre 1899 gebauten spiralförmig gewundenen Stahlblecheinsatz nunmehr verlassen und ihr neues Modell 1903 mit Einsätzen ausgestattet, welche, wie die „Alfa-Teller", die Gestalt der Mäntel gerader, abgestumpfter Kegel besitzen und sich von diesen nur durch einige Abweichungen unterscheiden.

Eine Maschine mit diesem Einsatz, und zwar eine „Westfalia"-Centrifuge D für Kraftbetrieb (Modell 1903), wurde uns von obiger Firma zu Versuchszwecken übergeben und am 22. Mai 1904 in den Betrieb der Molkerei zu Kleinhof-Tapiau eingestellt. Es wurde seitdem fast täglich mit der Maschine gearbeitet. An 21 Tagen, die sich auf die Monate Mai, August, Oktober und November 1904 verteilen, stellte ich eingehende Versuche mit der Centrifuge an. Da das Modell 1903 der „Westfalia" D in dieser Zeitschrift noch nicht beschrieben ist, so sollen im Folgenden die charakteristischen Teile der „Westfalia" und besonders die Neuerungen am Modell 1903 kurz beschrieben werden.

Bezeichnend für die „Westfalia" ist einmal die sehr große Stahltrommel, welche eine lichte Weite von 27,5 cm, innen eine Höhe von 15,5 cm und eine mittlere Wandstärke von 1,3 cm besitzt, und ferner die ausbösbare Trommelwelle, welche nicht mit dem Boden der Trommel starr vereinigt ist, sondern in einer konischen Bohrung durch denselben hindurchgehend vermittelst einer Mutter fest damit verbunden wird. Neu beim Modell 1903 ist, wie oben erwähnt, der aus 44 „Tellern" bestehende Einsatz. Diese „Teller" unterscheiden sich von denjenigen des „Alfa" erstens dadurch, daß jeder, mit Ausnahme des obersten, auf der äußeren Fläche vier in der Längsrichtung verlaufende Blechstreifen besitzt, um einen gewissen Abstand zwischen den einzelnen „Tellern" zu erzielen, und zweitens, daß ihr oberer Rand keine Einschnitte aufweist. Der dritte Unterschied besteht darin, daß die Teller mit entsprechenden Bohrungen über zwei gegenüberstehende Stäbe geschoben werden. Mit Hilfe von herausnehmbaren Ringen kann man dann den ganzen Einsatz auf einmal in die Trommel setzen.

Der Einlauf der Milch in die Trommel erfolgt durch vier Oeffnungen, die sich zwischen den Rippen des Centrumsrohres an der Stelle befinden, wo das Rohr in den trichterförmigen Schlammfänger übergeht. Letzterer, wegen seines großen Inhaltes bemerkenswert, besitzt eine Höhe von 11 cm und eine größte lichte Weite von ungefähr 21 cm. Die Magermilch verläßt die Trommel durch sechs an der inneren Wand des Trommeldeckels von der Peripherie aus hochgeführte Abflußröhrchen, welche dort, wo die Kegelfläche des Deckels cylindrische Form annimmt, die Wand durchbrechen. Der Abfluß des Rahmes erfolgt durch zwei oben in dem cylindrischen Teile des Trommeldeckels befindliche durchbohrte Schrauben. Der über die Rippen des Centrumsrohres geschobene Einsatz ruht unten auf dem Schlammfänger und wird in seiner Lage gehalten an der äußeren Seite durch sechs innen an der Wand der Trommel angebrachte 1 cm dicke Längsrippen, und von oben dadurch, daß jedes zweite der erwähnten Abflußröhrchen für Magermilch rippenartig verdickt ist. Durch den 1 cm breiten Abstand zwischen Einsatz und Wand wird ein genügend großer Raum geschaffen, so daß selbst bei längerem Arbeiten ein Verschlammen der Trommel nicht zu befürchten ist. Bemerkenswert ist ferner, daß der Trommeldeckel nicht selbst auf die Trommel festgeschroben wird, sondern daß beide mit Hilfe eines mit Linksgewinde versehenen Verschraubungsringes fest zusammengepreßt werden. Es soll dadurch eine längere Haltbarkeit des in einer Nut des Deckelrandes angeordneten Gummiringes erreicht werden.

Zu erwähnen wäre noch das mit vier durchgehenden Schrauben im Stativ festgeschraubte und mit elastischen Spiralfedern ausgestattete zweiteilige Halslager, ferner die Befestigung der Schnurscheibe auf einem Konus der Antriebswelle vermittelst einer leicht lösbaren Mutter, dann die übersichtliche Anordnung der reichlich vorhandenen Schmiergefäße und der Armaturteile, und schließlich der Zuflußregulator, durch welchen jedergzeit die Menge der einlaufenden Milch innerhalb gewisser Grenzen geregelt werden kann. Das Vorgelege besitzt einseitige Lagerung der Schnurscheibe und Ringschmierung der Lager.

Die Art der Versuchsanstellung war die in der hiesigen Versuchsstation üblliche. Zu allen Versuchen verwandte ich immer Milch, die von denselben Gütern stammte, so daß jedesmal Milch von annähernd der gleichen Zusammensetzung verarbeitet wurde. Ich möchte dieses noch besonders hervorheben, weil ja bei ungefähr der gleichen Beschaffenheit der Milch die Resultate der einzelnen Versuche untereinander viel genauer verglichen werden können. Leider verfügte ich bei der Prüfung der „Westfalia"-Centrifuge nur über ein Quantum Milch von im Mittel 1232,2 kg, so daß durchschnittlich nur ungefähr

Digitized by Google

Prüfung der „Westfalia“-Centrifuge D für Kraftbetrieb (Modell 1903) in Kleinhof-Tapiau in den Monaten Mai, August, Oktober, November 1904.
(Stündliche Leistung nach Angabe der Fabrik 2000 Liter = 2000 kg, normale Tourenzahl der Trommel = 6500 in einer Minute.)

Nummer des Versuchs	Datum 1904	Arbeitsdauer	Verarbeitete Milchmenge in der angegebenen Arbeitsdauer	Verarbeitete Milchmenge in der Stunde	Temperatur der Milch	Zahl d. Trommelumgänge in der Minute	Ausbeute an Rahm		Fettgehalt der Magermilch nach Gerber	Größer (+) oder kleiner (−) als der Normal-Rösegehalt	Fettgehalt der Magermilch nach Rösegehalt	Fettgehalt der Magermilch nach Formel $f = c \cdot \frac{M}{u^2} \cdot 1{,}035^{40-t}$	Milch-Gerbefett größer (+) oder kleiner (−) als der berechnete Rösegehalt	Fettgehalt der Milch (Gerber)	Spezifisch. Gewicht von Milch (Gerber)	Magermilch
		Min.	kg	kg	° C.		kg	Proz.	Proz.	Proz.	Proz.	Proz.	Proz.	Proz.		
(A)	IX.	12. August	40,35	1473	2191,6	35,5	6486	220,4	14,99	0,165	− 0,014	0,179	0,176	+ 0,016	3	29,5	32,8
	XIII.	11. „	40	1848	2929	35,6	6426	229,7	17,11	0,162	— 0,016	0,178	0,172	+ 0,006	2,99	30,4	33,4
	XIX.	21. Novbr.	31,5	1035	1971,4	34,5	6501	224,4	22,65	0,172	— 0,008	0,18	0,175	+ 0,005	3,23	31	33,7
	X.	16. August	40,5	1323	1960	35,2	6517	149	11,36	0,155	+ 0,007	0,162	0,17	− 0,008	2,99	29,5	32,9
	XIV.	20. Oktob.	38	1244	1956,4	34,7	6538	125,7	10,11	0,18	— 0,006	0,186	0,169	− 0,002	3,4	30,2	33,7
	XII.	7. „	38,5	1265	1971	35,1	6664	129,2	10,12	0,18	+ 0,011	0,169	0,163	+ 0,006	3,3	30,6	34,1
	XIII.	19. „	37	1188	1926,5	35,1	6646	109	9,18	0,148	+ 0,012	0,16	0,162	— 0,002	3,26	30,7	33,9
	III.	27. Mai	36	1204,3	2007,2	36,3	6274	115	9,55	0,12	− 0,042	0,162	0,177	− 0,045	2,64	30,9	35
	V.	4. August	35	1168	2002,3	34,5	6314	141,1	12,08	0,2	—	0,2	0,184	+ 0,016	2,8	29,7	32
	IV.	6. „	41	1320	1931,7	34,9	6938	185	14,02	0,193	— 0,007	0,2	0,204	− 0,004	2,91	30,2	32,6
Mittel			37,78	1256,8	1994	35	6430	162,8	13,11	0,166	— 0,007	0,173	0,175	— 0,002	3,05	30,3	33,5
(B)	XV.	21. Oktob.	39	1232,3	1895,9	35,2	6457	132	10,71	0,183	+ 0,004	0,187	0,171	+ 0,016	3,4	30,6	34,3
	VII.	10. August	44,35	1391	1986,1	35,6	6403	177,2	12,71	0,165	+ 0,012	0,153	0,167	− 0,014	2,8	30,4	33,3
	XVI.	22. Oktob.	39	1202	1849,3	34,8	6555	124,5	10,36	0,16	− 0,023	0,183	0,166	+ 0,017	3,42	30,8	34,5
	XVII.	25. „	38	1169	1845,8	35,2	6513	118,1	9,68	0,16	− 0,001	0,161	0,161	—	3,3	30,8	33,9
	X.	6. „	34,5	1054	1832	34,4	6758	140	13,28	0,18	— 0,028	0,158	0,156	+ 0,002	3,36	30,4	34
	XVIII.	19. Novbr.	36	1070	1854,3	35,2	6359,3	90	8,41	0,172	—	0,172	0,173	− 0,001	3,15	30,9	33,7
	VI.	9. August	40,25	1571	1913,9	35,4	6399,1	182,8	11,64	0,178	− 0,01	0,188	0,179	+ 0,009	2,9	29,8	33,3
Mittel			39,85	1241,3	1865,3	35,1	6406,8	37,1	10,97	0,164	— 0,008	0,172	0,168	+ 0,004	3,19	30,5	33,9
(C)	XXI.	23. Novbr.	40,25	1124	1675,5	35,1	6473	164	14,59	0,12	— 0,032	0,152	0,16	— 0,008	3,33	31,1	33,9
	XX.	22. „	36,25	1039	1717	35,1	6473	98,5	9,68	0,12	— 0,03	0,15	0,161	— 0,011	3,31	31	33,5
	I.	25. Mai	38	1112	1755,8	36,6	6162	75	6,75	0,12	— 0,013	0,133	0,157	— 0,024	2,67	30,8	33,5
	II.	26. „	45	1344	1792	36,5	6102	90,9	6,76	0,11	— 0,028	0,138	0,173	— 0,035	2,75	30,9	33,6
Mittel			39,88	1155	1735,1	36,3	6303	107,1	9,42	0,118	— 0,025	0,143	0,162	— 0,019	3,02	30,95	33,7
Mittel aus allen Vers.			38,87	1232,2	1902	35,4	6428	143,6	11,7	0,156	— 0,011	0,167	0,17	— 0,003	3,09	30,5	33,7
Maxim.	„	„	49,25	1571	2191,3	38,6	6758	229,7	22,65	0,2	— 0,032	0,2	0,204	− 0,045	3,42	31,1	35
Minim.	„	„	31,5	1035	1675,5	34,4	5938	75	6,75	0,11	—	0,133	0,156	—	2,64	29,5	32

40 Minuten mit der Maschine gearbeitet wurde. Bei Versuchen mit Kraftcentrifugen sollte die Arbeitsdauer eigentlich jedesmal eine Stunde betragen, weil man nur bei genügend langem Arbeiten die Leistungsfähigkeit dieser Maschinen richtig beurteilen kann. Wollte man die Versuchszeit nur auf wenige Minuten beschränken, so würden die Resultate ein ganz falsches Bild ergeben, da ja die Kapazität der Trommel und damit die Schärfe der Entrahmung durch die wachsende Menge des Centrifugenschlammes desto mehr verringert wird, je länger die Centrifuge arbeitet. Aus Betriebsrücksichten mußte ich darauf verzichten, die Versuche mit der „Westfalia“ D bis auf eine Stunde auszudehnen. — Als Arbeitsdauer rechnete ich die Zeit vom Oeffnen des Zulaufhahnes bis zum Einlauf der letzten Milch in die Centrifuge. Da die Versuche immer am Schluß des Betriebes stattfanden, zu einer Zeit, wo die anderen Centrifugen ausgerückt waren, so blieb der Zufluß der in einem Triumph-Vorwärmer auf ungefähr 35° C. erwärmten Milch immer ein gleichmäßig starker.

Während das Gewicht des gewonnenen Rahmes bei jedem Versuch genau bestimmt wurde, konnte die Menge der Magermilch aus Betriebsrücksichten nicht festgestellt werden. Die Temperatur von Milch, Magermilch und Rahm kontrollierte ich alle 2½ Minuten.

Von der Magermilch wurde alle Minute mit einem Litermaß ein Liter als Probe zwecks Untersuchung abgenommen. Von den vereinigten Proben nahm ich jedesmal eine Durchschnittsprobe und stellte ihren Fettgehalt gleichzeitig nach Röse-Gottlieb und Gerber fest. Jede Magermilchprobe wurde nach Röse-Gottlieb doppelt und nach Gerber siebenfach untersucht. Letzteres geschah deshalb, weil ich hiermit zugleich eine Prüfung verschiedener Butyrometer in Bezug auf bequemes und sicheres Ablesen verband.*)

Wie aus der Tabelle ersichtlich ist, stimmen die acidbutyrometrisch untersuchten Proben mit der Gewichtsanalyse im Mittel bis auf 0,01 Proz. überein.

Die Differenz zwischen beiden Methoden betrug in keinem Falle mehr als 0,032 Proz. und war im Minimum sogar = 0 Proz.

Auch für die „Westfalia“-Centrifuge D habe ich zur Sicherheit, daß bei den Versuchen grobe Fehler vermieden waren, nach der Fleischmann'schen Formel

$$f = c \cdot \frac{M}{u^2} \cdot 1{,}035^{40-t}$$

aus dem Mittel von 10 normalen Versuchen die Konstante c bestimmt.

*) Die dabei gesammelten Beobachtungen und Resultate sollen in einem späteren Aufsatze eingehender behandelt werden.

In der Formel bedeutet:

f = Fettgehalt der Magermilch,
M = Milchmenge,
t = Wärme der einfließenden Milch,
u = Tourenzahl der Trommel in einer Minute,
c = eine Konstante, die für jede Centrifuge besonders bestimmt werden muß.

Für obige Maschine ergab sich dann:

$$c = \frac{0{,}172}{\frac{V1972}{6495} \cdot 1{,}035^{5}} = 137960.$$

Mit Hilfe dieser Zahl berechnete ich dann für jeden Versuch f (Fettgehalt der Magermilch).

Die Tabelle läßt erkennen, daß die durch Rechnung gefundenen Werte mit den betreffenden Untersuchungen nach Röse-Gottlieb gut übereinstimmen. Die Differenz im Fettgehalte zwischen den einerseits durch die Gewichtsanalyse und andererseits nach der Fleischmann'schen Formel errechneten Zahlen betrug im Mittel nur 0,008, im Maximum 0,045 und im Minimum sogar 0 Prog. Hieraus ist ersichtlich, daß die Versuchsanstellung von wesentlichen Fehlern frei geblieben ist.

Die Zeit vom Einrücken der Maschine bis zum Erreichen der gewünschten Geschwindigkeit nahm im Mittel 14½ Minuten in Anspruch; ebensoviel Zeit gebrauchte durchschnittlich die Centrifuge nach dem Ausrücken zum Auslaufen.

Die Geschwindigkeit der Maschine überwachte ich in der Weise, daß mit Hilfe eines Glocken-Zählers die Anzahl der Trommelumgänge während einer Minute festgestellt wurde. Die 21 Versuche nahmen im ganzen 816½ Minuten in Anspruch. Die Anzahl der Zählungen betrug 298. Also erfolgte ungefähr alle 2¾ Minute eine Bestimmung der Trommelumgänge. Da ich aber die Touren 2 bis 5 Minuten hindurch ausgählte und das Resultat dann auf 1 Minuten umrechnete, so wurde die Trommelgeschwindigkeit noch öfters kontrolliert. Diese Arbeit war wegen des sehr unregelmäßigen Ganges der Dampfmaschine erforderlich. Schwankungen in der Zahl der Trommelumgänge während einer Minute kamen vor zwischen 5300 bis 6950.

Es wurden gezählt:

5300 = 2 mal 5500 = 2 mal 5600 = 2 mal 5800 = 3 mal
5850 = 4 mal 6000 = 6 mal 6100 = 25 mal 6200 = 19 mal
6300 = 12 mal 6400 = 33 mal 6500 = 99 mal 6600 = 41 mal
6700 = 29 mal 6800 = 18 mal 6900 = 2 mal 6950 = 1 mal.

Digitized by Google

Die Stellung der Rahmschrauben blieb bei den Versuchen I und II die gleiche wie beim Aufstellen der Maschine in der Molkerei. Da hierbei nur sehr wenig Rahm (6,75 Proz.) erhalten wurde, so drehte ich, je nach gewünschter Rahmausbeute, die Schrauben heraus. Die dabei gewonnene Menge Rahm schwankte zwischen 8,41 und 22,65 Proz. Bei 10 Versuchen wurde die Menge der einfließenden Milch mit Hilfe des Zulauf-Regulators geregelt, bei den übrigen Versuchen arbeitete ich ohne diesen, weil es sich herausstellte, daß damit die geforderte Stundenleistung sonst nicht erreicht wurde. — Nach Schluß der Versuche goß ich 17 Liter heiße Magermilch nach, d. h. ungefähr das 2½fache des Trommelinhalles während des Ganges der Centrifuge, zur Verdrängung des in der Trommel zurückgebliebenen Rahmes. In 9 Fällen bestimmte ich die Mengen des letzten Trommelinhalles durch vorsichtiges Ausgießen, den Fettgehalt desselben und sein spezifisches Gewicht. Neunmal wurde der Centrifugenschlamm sorgfältig ausgetragt und gewogen Zu erwähnen wäre noch, daß sich bei den ersten Versuchen die mitgelandte Riemenscheibe für die Transmission als zu klein erwies, so daß die gewünschten 6500 Trommelumgänge in der Minute nicht erreicht wurden. Durch Ersetzung dieser Scheibe durch eine größere wurde diesem Uebelstande abgeholfen.

Wie die Tabelle zeigt, wurden bei den 21 mit der „Westfalia"-Centrifuge D angestellten Versuchen im Mittel 1232,2 kg Milch, im Maximum 1571 und im Minimum 1035 kg Milch entrahmt. Die Arbeitsdauer betrug im Durchschnitt 38,87 Minuten. Die längste Arbeitszeit wurde beim Versuch VI mit 49½, die kürzeste beim Versuch XIX mit 31½ Minuten erhalten. Die Maschine verarbeitete also in einer Stunde bezw. 1902, 2191,8 und 1675,5 kg Milch. Da nach Angabe der Fabrik die stündliche Leistung der „Westfalia" D Nobell 1908) 2000 l (= 2060 kg) beträgt, so blieb die mittlere Stundenleistung hinter der angeblichen nur um 7,67 Proz. zurück. Die Temperatur der einfließenden Milch betrug im Mittel 35,4° C. Die Tourenzahl der Trommel während einer Minute war im Durchschnitt um 72 kleiner als die vorgeschriebene Zahl von 6500 Trommelumgängen. Im Mittel wurden 11,7 Proz. Rahm gewonnen. Die Magermilch wies einen mittleren Fettgehalt von 0,167 (Gewichtsanalyse) und 0,156 Proz. (Gerber) auf (Schwankungen zwischen bezw. 0,2—0,133 und 0,2—0,11 Proz.). (Schluß folgt.)

Das Pasteurisieren in seiner Wirkung auf die Rein-entrahmung bei schwer entrahmender Milch.

Durch eine gewaltsame Behandlung der Vollmilch werden die Fettkügelchen in ihr zerkleinert und dadurch wieder wird die Entrahmungsfähigkeit der Milch verschlechtert. (vergl. S. 470 d. Bl. von 1904.)

Diese Tatsache hatte sich in der Praxis gelegentlich von Beanstandungen, welche die Alfa-Laval-Separator-G. m. b. H., Berlin erfuhr, herausgestellt, und die Gesellschaft hat diese Verhältnisse dann weiterhin durch Versuche in ihrer Prüfungsmolkerei verfolgt. Ueber die Ergebnisse dieser Versuche sendet uns die Alfa-Gesellschaft ein Flugblatt, dessen Inhalt von großem Interesse ist.

Die Milch wurde vor der Entrahmung pasteurisiert und dem Rührflügel des Erhitzers verschiedene Umlaufsgeschwindigkeiten gegeben. Ferner wurden Versuche vorgenommen, welche die Einwirkung des Pumpens zeigen sollten. Die Ergebnisse wurden natürlich immer mit solchen verglichen, die bei der Entrahmung vollständig unbearbeiteter Milch zu Tage traten.

Die erste Reihe wurde mit einem Alfa-Laval-Pasteur Nr. 12 durchgeführt, der zur selbsttätigen Förderung der Milch eingerichtet ist. Am Rührflügel war eine Riemenscheibe befestigt, mit der die gewünschten Umlaufszahlen genau erreicht werden konnten. Der Apparat hob die Milch auf eine Höhe von 82 cm, den Fall ausgenommen, wo er mit 200 Umläufen in der Minute arbeitete; dann mußte die Hubhöhe auf 65 cm verringert werden.

Die Versuche mit den Pumpen geschahen mit zwei Bauarten; einer Alfa-Turbinen-Pumpe, welche eine Hubhöhe von 3 m zuließ, und einer Kolbenpumpe „Effectiv" Nr. 2 von Carl Holmberg in Lund; letztere machte in der Minute 60 Hübe und förderte auf 3,25 m Höhe.

Die Entrahmungsversuche wurden möglichst übereinstimmend durchgeführt; als Schleuder diente eine Alfa-Daisy-Maschine, die Temperatur war 50° C., das Verfahren für die Untersuchung der Magermilch war das von Röse-Gottlieb.

Die Versuche zeigten nun deutlich, daß bei wachsender Geschwindigkeit des Rührflügels auch die Milch immer schwerer zu entrahmen ist und also immer mehr Fett in der Magermilch zurückbleibt. Eine Umlaufszahl von 200—250 in der Minute übte keinen Einfluß aus; dagegen beobachtete man eine merkliche Vergrößerung des Fettrestes, wenn die Umlaufszahl auch nur auf 300 gesteigert wurde.

Es ist klar, daß nicht alle Pasteurisierapparate (Keimtöter) nach diesen Ergebnissen beurteilt werden dürfen; denn bei einem Erhitzer mit größerem Durchmesser erhält der Rührflügel trotz der gleichen Umlaufszahl eine größere Umfangsgeschwindigkeit. Bei dem verwendeten Apparate halle der Rührflügel einen äußeren Durchmesser von 370 mm, so daß die Umfangsgeschwindigkeit bei 250 Umläufen in der Minute 1,54 Meter-Sekunden betrug. Man darf wohl annehmen, daß neben dieser Größe auch die Formgebung des Erhitzers von erheblichem Einfluß ist. So ist z. B. bei liegender Anordnung des Kessels die Milch viel mehr einem Schlagen und Durchschütteln ausgesetzt, auch bei niederen Geschwindigkeiten. Jede Größe und jeder Typus dieser Apparate sollte deshalb eine besondere Beurteilung erfahren.

Bei den Versuchen mit geringerer Geschwindigkeit strömte die Milch ruhig und gleichmäßig aus dem Erhitzer, bei hoher Umlaufszahl dagegen, also bei gleichzeitig schlechter Entrahmung, vollzog sich der Ausfluß in mehr oder minder heftigen Stößen. Wenn also die Milch vor dem Entrahmen den Pasteur durchlaufen muß, so hat man volles Augenmerk auf ihn zu richten, daß er nicht die Ursache zu einer verlustbringenden schlechteren Entrahmung werden kann. Als Regel sollte gelten: die Geschwindigkeit des Rührflügels so niedrig als möglich zu halten, und die Milch vor der Entrahmung keiner gewaltsamen Behandlung auszusetzen.

Jeder Betriebsleiter kann sich leicht selbst überzeugen, wie weit sein Erhitzer die Abrahmfähigkeit beeinträchtigt. Er braucht nur vergleichende Versuche auszuführen mit Milch, die den Erhitzer durchlaufen hat, und solcher, die im Wasserbade vorgewärmt wurde. Die Magermilchproben sollten dabei nach Röse-Gottlieb untersucht werden. Stellt sich dann nur ein Unterschied von 0,01 bis 0,02 Proz. heraus, so wäre dies Grund genug, um in dem Betrieb der Molkerei eine Aenderung eintreten zu lassen.

Die Versuche mit den Pumpen zeigten eine geringe Erschwerung des Entrahmens, wenn die Milch bei höherer Temperatur gefördert wurde; ist letztere aber niedrig, so ist kein Einfluß bemerkbar.

Man ist in der letzteren Zeit in den Molkereien dazu übergegangen, die Milch durch eine langsam rotierende Pumpe über den Rückkühler verteilen zu lassen. Von ihm gelangt sie dann zum Separator. Die Vers. halten diese Anordnung für gut, dadabei die Milch nicht Gefahr läuft, durch die Bearbeitung im Erhitzer in ihrer Abrahmfähigkeit geschädigt zu werden. Die Magermilch gelangt von der Schleuder in den Pasteurisierapparat, der sie dann selbsttätig über oder durch den Rückkühler leitet, um ;dadurch die Vollmilch vorzuwärmen. Diese Anordnung macht natürlich die Aufstellung eines besonderen Rahmerhitzers nötig.

In einem bestimmten Falle hatte eine Molkerei die oben vorgeschlagenen Vergleichsversuche durchgeführt und den Versuchsanstellern die Magermilchproben eingesandt. Sie wurden untersucht und es fand sich in der Probe des einen Versuchs ein Fettrest von 0,11 Proz. Hierbei war die Milch vom Rückkühler unmittelbar zur Schleuder geleitet worden. In der anderen Probe fanden sich dagegen 0,14 Proz. Fett; hier war aber auch die Milch nach der Vorwärmung noch zum Erhitzer geleitet und von diesem dann selbsttätig zum Rückkühler geschafft worden; 0,11 Proz. und 0,14 Proz. — ein recht erheblicher Unterschied.

Versuchs-Ergebnisse.

Behandlung der Milch	Zahl der Versuche	Durchschnittl. Fettrest d. Magermilch Proz.
Milch im Wasserbad erhitzt — nicht gepumpt	10	0,117
„ „ Pasteurisier-Apparat erhitzt bei 200 Umdl.	8	0,115
„ „ „ „ „ „ „ 250 „	3	0,118
„ „ „ „ „ „ „ 300 „	8	0,134
„ „ „ „ „ „ „ 350 „	2	0,143
„ „ „ „ „ „ „ 400 „	7	0,186
„ „ „ „ „ „ „ 500 „	4	0,225
durch die Turbinen-Pumpe gefördert bei 50° C.	3	0,120
„ „ „ „ „ „ 17° C.	3	0,119
„ „ Kolben-Pumpe „ „ 50° C.	3	0,117
„ „ „ „ „ „ 17° C.	3	0,115

Tagesgeschichtliche Rundschau.

Deutschland.

Bestrebungen auf eine einheitliche gesetzliche Regelung des Verkehrs mit Milch, die neuerdings wieder aufgetreten, haben, wie die offiziösen „Berl. Polit. Nachr." berichten, wenig Aussicht auf Erfolg. Bei der Beratung einer hierauf an den Reichstag gerichteten Petition des Verbandes Deutscher Milchhändlervereine erklärte der Vortragende Rat aus dem Reichsamt des Innern, Dr. Gallenkamp, daß Bestrebungen, den Verkehr mit Milch für das ganze Reich einheitlich zu regeln, nicht neu wären.

Digitized by Google

Bereits im Jahre 1877 wurde das Kaiserliche Gesundheitsamt beauftragt, ein leicht ausführbares und sichere Resultate ergebendes Milchprüfungsverfahren auszuarbeiten. Die zu diesem Zwecke vorgenommenen technischen Ermittlungen wurden unter dem Titel „Technische Materialien zum Entwurf einer Kaiserlichen Verordnung, betr. die polizeiliche Kontrolle der Milch" zusammengestellt und im Jahre 1882 von einer besonders gebildeten Kommission durchberaten. Nach dem Ergebnisse der Beratungen gewann man die Ueberzeugung, daß es nicht ratsam sei, den Verkehr mit Milch einheitlich für das Reich zu regeln, weil die Beschaffenheit der Milch namentlich in Ansehung ihres Fettgehalts nach den örtlichen Verhältnissen — Rasse der Tiere, Fütterung u. s. w. — sehr verschieden und es deshalb nicht angängig ist, einheitliche Grenzzahlen für den Mindestgehalt an Fett, ihres für die Ernährung wichtigsten Bestandtheils, aufzustellen. Aus diesen Erwägungen wurde damals von einer Regelung für das Reich abgesehen und es den einzelnen Bundesstaaten überlassen, den Milchverkehr unter Berücksichtigung der örtlichen Verhältnisse zu regeln. Das ist in ausgedehntem Maße geschehen. Es bestehen gegenwärtig für beinahe sämtliche mittlere und größere Orte Deutschlands den Milchverkehr betreffende Polizeiverordnungen, von denen wiederum der größte Teil Grenzzahlen für den Fettgehalt aufstellt. Die Anforderungen an Fettgehalt schwanken zwischen 2,4 und 3,3 Proz. Da in den wissenschaftlichen Kreisen, die sich mit der Milchkontrolle befassen, der Hauptwert auf die Festsetzung einer Grenzzahl für den Fettgehalt gelegt wird, so würde man bei einer Regelung der Angelegenheit für das Reich auf die Festsetzung einer solchen Grenzzahl nicht verzichten können. Es wäre daher in erster Linie die Frage zu entscheiden, welche Grenzzahl in diesem Falle anzunehmen sein würde, ohne den Hersteller und den Verbraucher zu schädigen. Eine allgemeine Festsetzung der untersten Grenze auf 2,4 Proz. würde zur Folge haben, daß Milch mit einem höheren Fettgehalt ohne Beanstandung entrahmt oder gewässert werden könnte. Die Festlegung einer höheren Grenzzahl wäre einerseits nicht angängig, ohne diejenigen Hersteller zu entschädigen, welche nicht in der Lage sind, eine fettreichere Milch zu liefern. Da es demnach unmöglich ist, allgemein giltige Grenzzahlen für den Fettgehalt an Milch in Deutschland aufzustellen, erscheint es auch gegenwärtig nicht angängig, für den Verkehr mit Milch einheitliche Vorschriften zu erlassen.

Ferner beschäftigte sich der Regierungsvertreter mit der Frage, ob das Nahrungsmittelgesetz sich zum Schutze des Handels mit Milch als ausreichend erwiesen habe. Er kam zu dem Schlusse, daß dies der Fall sei, und daß andererseits ein Sondergesetz wenig genützt haben würde. Der Regierungsvertreter begründete diesen Standpunkt, wie folgt: In den Jahren 1885 bis 1904 sind 1067 gerichtliche Entscheidungen wegen Milchverfälschung zur Kenntnisnahme des Gesundheitsamts gelangt. In 930 Fällen erfolgte eine Verurteilung auf Grund des Nahrungsmittelgesetzes und in 137 Fällen wurde auf Freisprechung erkannt. Die Freisprechung erfolgte mangels Nachweises 1. der beabsichtigten Täuschung im Handel und Verkehr in 15 Fällen, 2. der Verfälschung oder Verdorbenheit in 31 Fällen, 3. der Gesundheitsschädlichkeit in 2 Fällen, 4. der Wissentlichkeit und Fahrlässigkeit in 27 Fällen, 5. eines Feilhaltens oder Verkaufs in 3 Fällen, 6. der Täterschaft des Angeklagten in 59 Fällen. In den Fällen 4 bis 6 würde auch bei Bestehen eines Sondergesetzes für den Verkehr mit Milch auf Freisprechung zu erkennen gewesen sein. Auf diese Fälle bezieht sich aber bekanntlich der größere Teil aller Freisprechungen (89 von 137). Aus der Mitte der Petitions-Kommission wurde auf die Schwierigkeiten hingewiesen, welche Vorschriften gegenüberständen, die einheitlich für das ganze Reich geltend sein sollten. Einmal zeige die Milch eine verschiedenartige Zusammensetzung, je nach Gegend, Fütterung und Viehrasse, ja, es könne vorkommen, daß zwei nebeneinander stehende Kühe in einem Stalle einen ganz verschiedenartigen Fettgehalt der Milch aufweisen. Die Kommission beschloß deshalb ohne weitere Debatte, die Petition dem Reichskanzler als Material zu überweisen.

Pensionsversicherung der Molkereibetriebsleiter. Am 10. März fand zu Bremervörde eine Versammlung von Vorstands- und Aufsichtsratsmitgliedern der Molkereigenossenschaften des dortigen Bezirks statt, um über die Frage der Pensionsversicherung der Molkereibetriebsleiter zu beraten. Erschienen waren 20 Mitglieder als Vertreter von 19 Genossenschaftsmolkereien. Als Ergebnis der mehrstündigen Verhandlungen wurde, wie die Hannoversche Landw. Ztg. berichtet, folgende Resolution angenommen: Die Versammlung hält die Anstellung der Molkereibetriebsleiter mit Pensionsversicherung zur Zeit noch für verfrüht, empfiehlt vielmehr, die Beamten so zu bezahlen, daß es denselben möglich ist, für das Alter etwas zurückzulegen oder sich selbst versichern zu können, sei es auf dem Wege der Lebensversicherung oder der Pensionsversicherung; insbesondere ist zu empfehlen, die Molkereibeamten zu veranlassen, auch nach Aufhören der Versicherungspflicht bei einem Gehalt von über 2000 M. die Alters- und Invaliditäts-Versicherung fortzusetzen und zwar in der höchsten Lohnklasse. Die zu leistenden Beiträge könnten erforderlichenfalls von den Genossenschaften getragen werden.

Invaliditäts- und Altersversicherung bei den Molkerei-Genossenschaften. Hier herrscht oft Unklarheit darüber, wer für die ordnungsmäßige Verwendung der Marken aufzukommen hat. Bei den meisten angeschlossenen Molkerei-Genossenschaften erhält der Molkereibetriebsleiter von der Genossenschaft einen bestimmten Betrag als Gehalt, wofür er auch die im Betriebe notwendigen Hilfskräfte anzustellen, zu besolden, zu beherbergen und zu beköstigen hat. Vielfach wird angenommen, daß in diesem Falle der Molkereibetriebsleiter der Arbeitgeber ist und somit die Beiträge zu bezahlen hat. Die Landes-Versicherungsanstalt Hannover hat sich hierzu auf eine Eingabe des Verbandes hannoverscher landwirtschaftlicher Genossenschaften, lt. „Hannoversche Land- und Forstwirtschaftl. Zeitung", wie folgt geäußert: „Die Entscheidung der Frage, ob die Molkerei-Genossenschaft für das von dem Betriebsleiter selbständig angestellte und gelohnte Personal zur Markenentrichtung verpflichtet ist, ist davon abhängig, ob das Gehalt des Betriebsleiters so hoch bemessen ist, daß die Hilfskräfte davon bezahlt werden müssen. Zutreffendenfalls ist die Genossenschaft als Arbeitgeberin anzusehen und zur Beitragsleistung verpflichtet, da die Hilfskräfte dann indirekt den Lohn von der Genossenschaft beziehen. Gegebenenfalls steht es dem Vorstande der Molkerei-Genossenschaft frei, den Molkereiverwalter gemäß § 177 des Invalidenversicherungsgesetzes mit der Entrichtung der Beiträge zu beauftragen und uns hiervon Anzeige zu machen, wodurch der Beauftragte uns gegenüber gemäß § 176 a. a. O. haftbar wird."

Grundsätzliche Entscheidung in dem Kammergerichtsprozesse der Milchcentrale. Die Prozesse der Milchcentrale wegen Haftpflicht ausgeschiedener Genossenschafter sind in der Sitzung des Abgeordnetenhauses vom 18. März verschiedentlich erwähnt worden. Der Justizminister teilte mit, daß bei der in der Oeffentlichkeit mehrfach besprochenen Abweisung der Milchcentrale ein Formfehler vorgekommen sei, auf den er den betr. Senat aufmerksam gemacht habe. (Der Vorsitzende dieses Senats, Rathmann, hat inzwischen sein Abschiedsgesuch eingereicht, das zum 1. Mai genehmigt ist. D. R.)

Inzwischen ist den Parteien das neue Urteil zugänglich geworden, in welchem der 15. Civilsenat des Kammergerichts genau ebenso die Abweisung der Milchcentrale mit ihren gegen einen bäuerlichen Landwirt ausgesprochenen Forderungen ausgesprochen hat. Aus den für das ganze Genossenschaftswesen grundsätzlich wichtigen Entscheidungsgründen ist lt. „Norddeutsche Allg. Ztg." zu entnehmen:

„Es bedarf einer Prüfung der Frage, ob die Beschlüsse über die von der Klägerin als Provisionsabgaben bezeichneten Beträge der Genossen im Gesetz begründet sind. Die Beantwortung muß in verneinendem Sinne ausfallen. Den fraglichen Beschlüssen hat der Beklagte unstreitig nicht zugestimmt. Richtig ist, daß, wie die Klägerin ausführt, diese Abgaben mit den Geschäftsanteilen nichts zu tun haben und eine von den Einzahlungen auf diese gänzlich unabhängige Zahlung darstellen. Es kann dahingestellt bleiben, zu welchem Zwecke diese Zahlungen erhoben werden. Klägerin behauptet selbst, daß sie eine Art Provision für die Vermittlung der Klägerin darstellen und zugleich einen Beitrag der Genossen zu den von der Klägerin unterhaltenen Einrichtungen, Molkerei, Verkaufsstellen u. s. w. In dem Beschlusse vom 18. Februar 1903 heißt es, daß diese Abgaben erhoben werden sollen, „bis die Unterbilanz gedeckt ist". Wenn auch die Hinzufügung der Zweckbestimmung an sich gleichgültig ist, so ergibt sich auch hieraus, daß diese Abgaben dazu dienen sollen, die Schulden der Gesellschaft zu decken. Sie stellen also eine Art Umlage vor, welche je nach den obwaltenden Umständen durch Generalversammlungsbeschluß verringert oder vergrößert werden kann. Dadurch ist der einzelne Genosse, welcher nicht zustimmt, vollkommen in die Hand der Majorität gegeben, die ihn damit zu Zahlungen zwingen kann, deren Leistung er beim Eintritt in die Genossenschaft nicht übernommen hat. Eine derartige Abgabe fällt vollständig aus dem Rahmen einer Genossenschaft m. b. H. heraus, bei der bekanntlich außerhalb des Konkurses, und den Fall der Zubuße ausgenommen, die Zahlungspflicht des Genossen durch die Volleinzahlung seiner Geschäftsanteile begrenzt wird. Die Abgabe verstößt deshalb selbst dann gegen alle Grundlagen des Genossenschaftsgesetzes, wenn sie auch nicht dazu bestimmt ist, die Genossen außerhalb des Konkurses zu einer Verlustdeckung heranzuziehen. Unbeachtlich ist die Behauptung, daß derartige Provisionen allgemein üblich seien und für notwendig erachtet würden. Gegen das Gesetz kann sich ein Brauch nicht bilden. Daß ein ausdrückliches Verbot solcher Provisionsabgaben im Gesetz nicht enthalten ist, erklärt sich damit, daß der Gesetzgeber es für überflüssig gehalten, eine Bestimmung, welche den Grundpfeiler des Genossenschaftsrechts bei einer G. m. b. H. erschüttert, noch besonders zu verbieten. Wenn die Praxis, wie die

Digitized by Google

Klägerin ausführt, derartige Provisionsabgaben gebieterisch verlangt, um die Genossenschaften lebensfähig zu erhalten, so müßte das Genossenschaftsgesetz geändert werden, sofern kein anderer Ausweg übrig bleibt. Das ist jedoch keineswegs der Fall. Nach der Behauptung der Klägerin bilden die mehrerwähnten Abgaben ihr Betriebskapital, ihre einzige Einnahmequelle. Zur Befriedigung eines höheren Kapitalbedürfnisses ist der Genossenschaft durch den Gesetzgeber selbst die Möglichkeit gegeben, jederzeit durch Generalversammlungs-Beschluß die Einzahlungen auf den Geschäftsanteil oder diesen selbst zu erhöhen. In dem hier vertretenen Sinne hat sich auch das Reichsgericht in der Sache Lemgoer Molkereigenossenschaft in seinem Urteil vom 29. Dezember 1900 ausgesprochen."

Gefälschte Butter im Hausierhandel. Die Strafkammer in Bochum verurteilte zwei wegen Butterfälschung vorbestrafte Händlerfrauen wegen Nahrungsmittelfälschung und Vergehen gegen das Margarinegesetz — die bei ihnen beschlagnahmte Butter enthielt 5 Proz. Margarine — zu je 6 Monaten Gefängnis.

Der Hausierhandel mit Mischbutter scheint in den Industriebezirken des Westens keine Seltenheit zu sein.

Ein Buttermilch-Prozeß. Unter dieser Spitzmarke berichteten wir in der vorigen Woche über eine Verhandlung gegen den Milchhändler Zinsch und dessen Knecht Mohr, Hamburg, die beschuldigt wurden, bei der Gewinnung von Buttermich diese mit Wasser vermengt und sich dadurch des Vergehens gegen das Nahrungsmittelgesetz schuldig gemacht zu haben. Das Schöffengericht hatte die Angeklagten freigesprochen, da angenommen wurde, daß die Verwendung von Wasser bei der Gewinnung der Buttermilch notwendig und die Vermengung des Wassers mit der Buttermilch unvermeidlich sei. Auf die von der Staatsanwaltschaft eingelegte Berufung hebt das Landgericht das freisprechende schöffengerichtliche Urteil auf und verurteilt die Angeklagten wegen Vergehens gegen die §§ 14, 12 und 2 des Hamburgischen Gesetzes betreffend den Verkehr mit Kuhmilch zu 30 M. bezw. 10 M. Geldstrafe. In den Entscheidungsgründen wird hervorgehoben, es sei nicht widerlegt, daß die Angeklagten bei der Gewinnung von Buttermilch auf 5 Liter Milch mehr als 3 Liter Wasser zum Spülen benutzt haben. Es komme aber darauf nicht an, da eine Verfälschung eines Nahrungsmittels nicht als vorliegend angenommen wird. Verboten sei das Inverkehrbringen von mit Wasser vermengter Buttermilch nach dem Hamburgischen Milchgesetz ebenso wie das Inverkehrbringen von mit Wasser vermengter anderer Milch. Nach dem Gutachten des Professor Vieth werde auch von einigen Produzenten bei der Gewinnung von Buttermilch derartig leichtfertig verfahren, daß in Kreisen von Sachverständigen die Frage erwogen sei, ein Verbot der Benutzung von Wasser beim Produzieren von Buttermilch anzuregen.

Vereinswesen.

Westpreußischer Butterverkaufs-Verband. Neues Mitglied: Molkerei-Genossenschaft Dt. Eylau, e. G. m. u. H., zu Dt. Eylau.

F. Hübner.

Beobachtungen, Versuche, Erfindungen.

Warnung vor Brockmanns „Phosphorsäurem Kalk" Marke B. Vor diesem mit ungeheurer Reklame in landwirtschaftlichen und milchwirtschaftlichen Fachzeitungen angepriesenen Viehpulver wird in den „Mitteilungen des Milchwirtschaftlichen Vereins im Allgäu" auf Grund neuerer Untersuchungen von M. Hofer eindringlich gewarnt. Dieses Viehpulver besteht aus einem Gemisch von phosphorsaurem Kalk, Kochsalz und verschiedenen Drogen und Riechstoffen (Bockshornklee, Süßholzwurzel, Wacholderbeeren, Fenchelsamen u. s. w.). Es unterscheidet sich dieses stark riechende Gemenge von der Regensburger Bauernfreude und anderen berüchtigten „Futtermitteln" bloß durch einen etwas höheren Gehalt an phosphorsaurem Kalk. Brockmann empfiehlt diese Marke besonders für Schweine und Kühe, die mehr Milch geben sollen. Demgegenüber macht der Verfasser ernstlich darauf aufmerksam, daß Landwirte, die, im guten Glauben einen Futterkalk zu verabreichen, diese Marke verwendeten, wegen Störungen in der Käserei zur Verantwortung gezogen und als schadenersatzpflichtig erklärt wurden. Die Untersuchungsstationen erklärten diesen Brockmannschen angeblichen Futterkalk als gewöhnliches Viehpulver, dessen Verwendung in den betreffenden Milchlieferungsordnungen untersagt war, wie man ja seit jeher im Gebiete der Rundkäserei die Verwendung solcher Viehpulver mit gutem Grunde verboten hat. Ueberdies steht der Gehalt an wertvollen Bestandteilen in keinem Verhältnis zu dem verlangten hohen Preise von 39 bis 70 M. für 100 kg. Zweck des Vertriebes sei, wie bei allen Viehpulvern, den Landwirten das Geld aus der Tasche zu locken.

Auch der Preis für Brockmanns Futterkalk Marke A stehe nicht im Verhältnis zum Wert. Er kostet 25 M. für 50 kg, während der Landwirtschaftliche Verband für Schwaben guten Futterkalk zu 9 M. für 50 kg liefert.

Handel und Verkehr.

Wochenbericht vom Buttermarkt. Berlin, 25. März 1905. Der unerhörte Mangel an zweiter und dritter Ware hat naturgemäß auf die Nachfrage nach besseren Qualitäten einen sehr günstigen Einfluß. Es müssen erhöhte Preise bewilligt werden.

Der Hamburger Markt berichtet über große Zurückhaltung gegenüber den hohen Preisen, indeß sind auch dort alle Zufuhren geräumt.

Berlin notiert 2 M. höher, Hamburg notirt unverändert.

Marktberichte.

Abrechnungspreise zwischen Molkereien und Butterhändlern. Eigenbericht der Molkerei-Zeitung Berlin. Berlin, 25. März 1905. Im Großhandel an die Molkereien für feine Butter wirklich bezahlte Preise. Reines Buttergewicht, frei in Berlin oder Hamburg, also nach Abzug der Fracht reines Geld:

Berlin . . . . . bis 118 Mk.
Hamburg . . . . . „ 117 „

Berlin, 25. März 1905. Butterbericht der Firma C. F. Wienstruck, SW., Leipzigerstr. 82, und W., Kronenstr. 39.

Der Markt war in dieser Woche recht animiert, so daß die Preise etwas profitieren konnten, namentlich machen sich aber Mittel-Qualitäten und billige Sorten so knapp, daß von einem Fehlen dieser Gattungen gesprochen werden kann. Da das Inland solche Butter nicht liefert, kann vor Eintreffen neuer Zufuhren aus Rußland dem Bedürfniß nicht genügt werden. Es dürfte deshalb bis zum Osterfest diese Situation des Marktes andauern.

Telegramme der Molkerei-Zeitung Berlin.

Berlin, den 25. März 1905. Preisfeststellung der von der ständigen Deputation gewählten Notierungs-Kommission. Mitgeteilt von der Firma C. F. Wienstruck, Berlin, Leipzigerstr. 82. Durchschnittspreise für die Woche vom 19. bis 25. März 1905.

			22. März	25. März
Hof- u. Genossensch.-Butter:	Ia	per 50 kg M.	118—120	119—122
do.	do.	IIa „ „ „	116—119	115—120
do.	do.	IIIa „ „ „	114—115	117—118
do.	do.	Abfallende „ „	110	— — —
		Tendenz:	Fest.	Fest.

Hamburg, Grimm, den 24. März 1905. (Butter-Bericht von Ahlmann u. Boysen.) Notierung der Notierungs-Kommission der am Butterhandel beteiligten Firmen zu Hamburg. In Hamburg höchstbezahlte Brutto-Preise: I. Klasse M. 114—122. II. Klasse M. 112—113 pr. 50 kg. Netto reine Tara. Tendenz: Ruhig.

Der Buttermarkt verlief auch in dieser Woche dem der früheren Wochen ähnlich. — Feinste Meiereibutter kommt reichlicher heran und ist in Folge des hohen Preises weniger gefragt und sind die Zufuhren nur mit Opfern für die Inhaber zu räumen gewesen. Dagegen war die Nachfrage nach zweiten Sorten sehr stark und wurden die Eingänge frischer sibirischer Butter schlank mit 112—114 M. verzollt verkauft. Unsere Notierung ist ebenso wie die Kopenhagens unverändert geblieben.

Ferner Privat-Notierungen: Fehlerhafte und ältere Butter pr. 50 kg M. ——. Schleswig-Holsteinische und ähnliche frische Bauer-Butter M. ——. Russische, Sibir. und Livländ. Winterbutter (verzollt) M. 111—113, Galizische (verzollt) M. ——. Finnländische Winter-Butter (verzollt) M. — bis —. Amerikanische (verzollt) M. ——.

Butternotierungen in Kopenhagen. Den 23. März 1905. Butter: I. Klasse 95—96 Kr. (1 Kr. = 112,5 Pf.). Tendenz: Matt.

Berlin, 23. März 1905. Amtlicher Marktbericht der städtischen Markthallen-Direktion über den Großhandel in der Central-Markthalle. **Butter.** Preise franko Berlin einschließlich Provision. Für 50 kg Ia M. 117—120, IIa M. 113—116, Abfallende M. 102—112.

Käse. Import. Emmenthaler Ia p. 50 kg 85—90 M., dito IIa M. 60—80, import. Glarner Kräuterkäse M. 60——, import. Holl. Gouda Ia M. 80—85, import. Holl. Gouda IIa M. ——, import. Edamer M. 60——, import. Camembert per Dtzd. M. 7,50, import. Gervais M. —, import. Neufchatel per 100 Stück M. 20, import. Roquefort sur choix Ia per 50 kg M. 130—140, import. Parmesan, 3-4 jährig, M. ——, dito, 2—3 jährig M. 80—85, import. Chester-Viktoria M. 115—125, dito Cheshire M. 80—85, Gorgonzola per 50 kg M. 90—100. Steppenkäse M. —. Inländische. Westpr. Schweizer-Käse Ia per 50 kg M. ——, Neufchatel, do. per 100 Stück M. ——, Holländer, rheinisch, Ia per 50 kg M. ——, Edamer Ia M. ——, Limburger Alpenkäse in Pergament M. ——, Tilsiter Käse, fette Ia M. 58—60, Tilsiter Käse IIa, halbfette M. 45—50, Harzer per Kiste, 100 Stück, M. 2,10—2,30, IIa — — —, Soldiner per Schock M. 6,00, Schloßkäse per Dutzend M. ——, Camembert, große I (H. Prinz), per Dtzd. M. 6,00, do. II, per Dtzd. M. 4,40, Kaiserkäse (H. Prinz) M. 2,40, Kronenkäse M. ——, Frühstückskäse per 50 Stück M. 3,75 (H. Prinz). Deutscher Gervais Dutzend M. 2,20. Briekäse, Orig.-Packung, per 1/2 kg M. 0,80.

Butter-Notierungen der Landwirtschaftskammer für die Provinz Schleswig-Holstein. Butter-Auktionen des Ost-Holsteinischen Meierei-Verbandes.

Hamburg, den 22. März 1905.

1. Klasse 3 Drittel zu 119 M., 7 Drittel zu 118 1/2, 10 Drittel zu 118, 15 Drittel zu 117 1/2, 20 Drittel zu 117, 30 Drittel zu 116 1/2, 25 Drittel zu 116, 42 Drittel zu 115 1/2, 30 Drittel zu 115, 12 Drittel zu 114 1/2, 20 Drittel zu 114 M. Zusammen 1. Klasse 214 Drittel zu 115,98 M. im Durchschnitt, 2. Klasse 23 Drittel zu 112,72 M.

Jeder Produzent in Schleswig-Holstein ist berechtigt, die Auktionen zu beschicken. Der Vorstand des Ostholst. Meierei-Verbandes.

Digitized by Google

Hamburg, den 22. März 1905. (Schweizer und Tilsiter Käse.) Bericht von Ernst Philip Nachf., Hamburg, Käsekommissionsgeschäft.

Markttage unverändert.

Preise beim Verkauf an Großhändler: Westpr. Schweizerkäse. Weideware prima 68—70 M., sekunda 58-61, tertia nominell. Tilsiter Vollfettkäse prima 58—— M., sekunda 52—56 M., tertia nominell. Halbfette prima 39—40 M., sekunda 32—35 M. Magerkäse 16—22 M.

Halle a. S., den 23. März 1905. (Bericht von Gebr. Rößler.) Die geschäftliche Lage blieb unverändert günstig, Preise unverändert.

Ausgesucht feinste gesalzene Molkereibutter	121—122 Mk.
I „	117—120 „
II „	114—116 „

in Tonnen von 100 Pfd. und Kübeln von 50 Pfd.

Königsberg i. Pr., 23. März 1905. (Butterbericht von Guhling, Ebhardt u. Co.) Durch die Erhöhung der Preise ist das Geschäft ein ruhigeres geworden, wenigstens so weit es feinste Qualitäten anlangt. Landbutter und geringere Sorten Meiereibutter dagegen und indessen nach stark in Nachfrage und nicht in genügendem Umfange aufzutreiben.

Wir zahlen heute für feinstes Produkt 110—114 M. für 100 Pfd netto hier. Fehlerhafte Ware verrechnen wir nach Verkauf.

Kempten. Butternotierung der Butter-Engros-Händler u. -Produzenten der Stadt Kempten im Allgäu, mitgeteilt von der Firma Albert Rinker, Käse und Butter en gros, Kempten i. Allg.

Engros-Einkaufspreise der Allgäuer Händler auf den Sennereien des Allgäus.

Mittwoch, den 22. März 1905

Feinste Molkereibutter	111 M. für den Ctr. (inkl. Ueberpreis).
Süßrahmbutter . . .	99 „ „ „ „
Sennbutter	96 „ „ „ „

Außerdem wurden bei letzten beiden Sorten je nach Qualität 5—7 Pf. Ueberpreise bezahlt.

Tendenz: Gute Nachfrage.

Hamburg, 21. März 1905. (Bericht von Tölke u. Gliemann.) Kraftfuttermittel: Die feste Stimmung unseres Futtermittelmarktes hält unverändert an und bleibt prompt lieferbare Ware in allen Artikeln überaus knapp. Auch für spätere Termine herrscht reges Intresse bei steigenden Preisen.

Erdnußkuchen 132—149 M., Kokoskuchen 135—145 M., Amerik. Baumwollsaatkuchen und -Mehl 124—128 M., Sesamkuchen 118—138 M., Rapskuchen aus inländischer Saat 110—140 M., Palmkernkuchen 114—116 M., Leinkuchen 141—147 M., Amerik. Maisölkuchen 126—131 M. für 1000 kg ab hier.

Schweine- und Ferkelmarkt. (Amtlicher Marktbericht vom Magerviehhof in Friedrichsfelde.) Mittwoch, den 22. März 1905. Es standen zum Verkauf: 5560 Schweine, 762 Ferkel.

Verlauf des Marktes: Flottes Geschäft mit stetigen Preisen.

Im Engroshandel wurden gezahlt für: Läuferschweine, 3—5 Monate alt 31—43 M.; 6—7 Monate alt 44—60 M. für 1 Stück. Ferkel, mindestens 8 Wochen alt 18—25 M.; unter 8 Wochen alt 14—17 M. für 1 Stück.

Die Direktion des Magerviehhofes.

Städtischer Centralviehhof. Berlin, 18. März 1905. Zum Verkauf standen: 5338 Rinder, 1601 Kälber, 11 083 Schafe, 11 681 Schweine.

Bezahlt wurden für 100 Pfund oder 50 kg Schlachtgewicht in Mark (bezw. für 1 Pfund in Pfg.): Für Rinder: Ochsen: 1. vollfleischig, ausgemästet, höchsten Schlachtwerts, höchstens 7 Jahre alt 67—71; 2. junge fleischige, nicht ausgemästete und ältere ausgemästete 63—66; 3. mäßig genährte junge und gut genährte ältere 59—61; 4. gering genährte jeden Alters 55—58. — Bullen: 1. vollfleischige höchsten Schlachtwerts 65—69; 2. mäßig genährte jüngere und gut genährte ältere 60—64; 3. gering genährte 54—60; — Färsen und Kühe: 1. a) vollfleischige, ausgemästete Färsen höchsten Schlachtwerts ———; b) vollfleischige, ausgemästete Kühe höchsten Schlachtwerts, höchstens 7 Jahre alt 58-60; 2. ältere, ausgemästete Kühe und wenig gut entwickelte jüngere 54—57; 3. mäßig genährte Färsen und Kühe 49—53; 4. gering genährte Kühe und Färsen 43-47. — Kälber: 1. feinste Mastkälber (Vollmilchmast) und beste Saugkälber 78—81; 2. mittlere Mastkälber und gute Saugkälber 69—74; 3. geringe Saugkälber 53—61; 4. ältere gering genährte Kälber (Fresser) 50—58. — Schafe: 1. Mastlämmer und jüngere Masthammel 65—68; 2. ältere Masthammel 56—62; 3. mäßig genährte Hammel und Schafe (Merzschafe) 50—54; 4. Holsteiner Niederungsschafe (Lebendgewicht) ———. — Schweine: Man zahlte für 100 Pfd. (mit 20 pCt. Tara): vollfleischige, fernige Schweine feinerer Rassen und deren Kreuzungen, höchstens $1^1/_4$ Jahr alt, 220—280 Pfund schwer, 62——; schwere, 280 Pfd. und darüber (Käser) ———; fleischige Schweine 59—61; gering entwickelte 54—57; Sauen 57—58 M.

Verlauf und Tendenz des Marktes:

Das Rindergeschäft wickelte sich schleppend ab und hinterläßt erheblichen Ueberstand. — Der Kälberhandel gestaltete sich langsam; es wird kaum ausverkauft. — Bei den Schafen war der Geschäftsgang langsam; es wird nicht geräumt. — Der Schweinemarkt verlief langsam und wird voraussichtlich nicht geräumt. Ausgesuchte fernige Waare brachten Preise über Notiz.

In **Hamburg** wurden bezahlt: für beste Ochsen 69—72 M., junge fette Kühe 58—61 M., beste, reine Schweine mit 20 Proc. Tara 61—62 M., Kälber I. Qualität 85,50—91,00 M., Doppellender 99,50—106,50 M.

Versuchsstation für Molkereiwesen Kiel.

Versand von Reinkulturen für die Ansäuerung des Rahmes. Ausbildung von Molkereipersonal.

Professor Dr. H. Weigmann.

Dom. Pammin bei Arnswalde Nm. sucht zum 1. 4. 05 eine mit besten Zeugnissen versehene

Meierin,

welche mit Dampfmolkerei Bescheid weiß und prima Butter zu machen versteht. Gehalt 360 Mk. und freie Station.

Dom. Chinow per Gr.-Boschpol, Pom., sucht zum 1. 4. 05. einen mit best. Zeugnissen versehenen unverheirat.

Meier,

welcher mit Dampfmolkerei Bescheid weiß und prima Butter zu machen versteht. Gehalt 300 ℳ, freie Station und Tantième.

Stellen-Gesuche.

Molkerei- u. Käsereigehilfe mit guten Zeugnissen sucht für sofort Stellung. Gefällige Offerten erbittet

W. Einhaus,
Danzig, Rambau 42.

Jüngerer **Meiereigehilfe** sucht von gleich oder später Stellung.
Gefl. Angebote erb. an **Schröter, Königsberg i. Pr.,** Rhesastr. 14.

Tüchtiger Molkereibetriebsleiter, 14 Jahre beim Fach, mit der doppelten Buchführung vertraut, sucht, gestützt auf gute Zeugnisse, passende Stellung.
Offerten sub **H. A. 1000** an die Expedition dieser Zeitung.

Tüchtiger, militärfreier

Meier,

in städtischen Großbetrieben tätig gewesen. Mit sämtlichen Molkereiarbeiten sowie Milchuntersuchung vertraut, sucht zum Frühjahr oder Sommer d. J. nach Amerika Stellung. Gefl. Offerten sind zu richten an

Rudolf Schulz, Dampfm. Düssin bei Zebbin in Pom.

Vermischte Anzeigen.

Rüben

verkauft Centner 90 ₰ ab Hof, verladefrei Bahnhof Schönefeld 1 ℳ.

Stippekohl Bauerngutsbesitzer, Waßmannsdorf.

Abschluß

für wöchentlich 5—6 Centn. Centrifugen-Süßrahmbutter gesucht in ½ ℔ Stücken. Offerten an d. Exp. d. Ztg. sub **2483.**

Kühlmaschinen-Vertreter

— speziell Einrichtungsgeschäfte für Molkereien — für Berlin u. alle größeren Plätze Deutschlands von einer großen Kühlmaschinenfabrik

gesucht.

Offerten unter Chiffre **J. H. 9075** an **Rudolf Mosse, Berlin SW.**

Gelegenheitskauf!

1 **Alfa-Separator A I**, so gut wie neu erhalten 600 ℳ.
1 **Dampfmaschine** (R. Wolf) 190×320×140 500 ℳ.

Johann Fischer, Greifswald.

Eine gebrauchte vorzügl., erhaltene Linde-Eismaschine Nr. 10,
40 000 Cal. stündliche Leistung, 6000 ℳ.
Eine desgleichen v. Eulenberg, Mönting u. Co. gebaut, 22 000 Cal. stündlich, 3500 ℳ. Beide sind 1898 gelief., f. Eisproduktion und Kellerkühlung und mit Berieselungskondensator eingerichtet.
„2 fast neue eiserne Reservoire" à 7 cbm per Stck. 225 ℳ. Eine gut erhaltene Jägern asserpumpe, stündliche Leistung ca. 50—60 cbm, 275 ℳ. verkauft **Gruzewsky**, Berlin, Greifswalderstr. 33.

Einmal gebrauchte **Buttertonnen** in ausgesucht bester Qualität für Molkereien, ca. 100 Pfund Inhalt, fest verdübelt u. sauber gereinigt, liefert sofort und stets umgehend **O. Thonack**, Böttchermeister, **BERLIN SO. 36**, Harzer Strasse 32. Aelteste und stets sichere Bezugsquelle für Buttertonnen. Fernspr.: Amt 4, No. 9147. Gegründet 1889.

Engros-Firma in Käse
sucht leistungsfähige Lieferanten in Delikatesskäschen jeder Art.

Es handelt sich um grössere Bezüge gegen **Cassa** oder **Nachnahme**. Bemusterte Offerte billigster Preisstellung unter Chiffre **P. 1335** an **Haasenstein & Vogler A. G., Stuttgart.**

Eine Kohlensäure-
Eismaschine

(Wegelin u. Hübner) nebst Kühlanlage, wenig gebraucht, eignet sich zum Einrichten für Milchversand für Molkereien und arbeitet tadellos, ist umständehalber zu verkaufen. Uebernehme auch Milchvertrieb für Berlin.

E. Lehmann, Berlin, Dresdenerstr. 70.

F. Oswald Richter
DRESDEN-A. 1.
— Wettinerstr. 32 —
Butter-Gross-Handlung
sucht regelmässige Lieferanten in **feinster** und **feiner Butter** und zahlt höchste Preise bei prompter Abrechnung und Kasse.
Jahresabschlüsse und Uebernahme ganzer Produktionen erwünscht.

Kaufe jedes Quantum
feine Butter
zu den **höchsten Preisen** gegen **sofortige Kasse.**
R. Schröter,
Berlin SO. 16,
Adalbert-Straße Nr. 53.

Anlagen
für Flaschen- und Kindermilch nebst Kindermilchrezepten liefert als langjährige Spezialität
Theodor Timpe, Magdeburg.

Blei-Plomben
und Plombierzangen zum Kontrollverschluss von Milchkannen, Kisten, Säcken etc. empfehlen billigst
J. A. Galette & Co., Offenbach a. M.

Normal-Säure-Entwickler S. & T.
Schläuche. Riemen. Putztwist. Farbe. Lab. Oel.
A. V. Branth, Hamburg 8.

Gust. Schultze & Sohn,
Berlin C., Gertrauden-Strasse 22.
Butter-Grosshandlung.

Gebrüder Groh,
Hoflieferanten,
BERLIN O., Blumenstr. 70,
Buttergrosshandlung.
23 eigene Detail-Geschäfte.
Ständige Abnehmer für feine Molkereibutter zu höchsten Tagespreisen bei wöchentlicher Abrechnung und Kasse.
Jahres-Abschluss erwünscht.

GEBR. ROESSLER,
Butterabsatzstelle von Molkereien der Provinz Sachsen und der angrenzenden Staaten.
HALLE a. S.,
Freiimfelderstr. 8. Fernspr. No. 858.

Kehle & Burkhart,
Butter en gros
BERLIN SO.,
Neanderstr. 4 (Neanderhof).

Digitized by Google

Molkerei-Wagen-Fabrik

Heinr. Heine Söhne in Preetz-Holstein

hält grosses Lager ihrer bewährten, stets verbesserten

verschliessbaren

Milchverkaufswagen

in allen Grössen nebst Kannen, für Pferde- und Handbetrieb eingerichtet, mit Fliekbhlang.

Erste und älteste Specialfabrik Deutschlands für verschliessbare Milchverkaufswagen mit Fliekbhlung und mit Sieder's Einsatz zur Verhinderung der Aufrahmung der Milch während des Verkaufs. D. R. P. Nr. 139 122.

Fabrikation in grossem Massstabe mit Dampfbetrieb und den neuesten Maschinen.

Erster Preis Hamburg 1905.

Kupferne Käsekessel

für Heizung mit Dampf oder mit direkter Feuerung in

tadelloser Ausführung.

Paul Neubäcker, Danzig.

NEU! NEU!

Galacto-Lipometer

nach **Dr. Th. Lohnstein**

(D. R. G. M.). Apparat zur Bestimmung **des Fettgehalts der Milch** und der **Butter**, ermöglicht in einfacher Weise ohne Rechnung den Hauptfaktor des Nährwertes der Milch **genau** zu ermitteln. Geringe Arbeit, keine Centrifuge, noch sonstige Hilfsmittel des chemischen Laboratoriums erforderlich!

Preis M. 7.50.

Literatur, Gebrauchsanweisung und illustrierte Preislisten gratis und fr.

Alleinvertrieb: **Heinr. Noffke & Co.**

BERLIN SW., Yorkstrasse 19.

Dampfkäsewannen

mit über den Rand d. Pitchpineholzbottich greifd. Kupferkessel

400	500	600	800	1000	1500 Ltr.
140	170	190	235	275	375 Mk.

T. Bartels, jetzt Obercassel bei Bonn.

Vor Nachahmung

meiner **Milchvorwärmer und -Pasteure**

wird gewarnt! Druckschrift gratis und franko.

Karl Hirn, Dinkelsbühl.

Tremser Eisenwerk

Koch & Co., Lübeck 6.

Eisenblech-Stanz- und Emaillir-Werk.

Fabrik von rohen, verzinnten und emaillirten Eisenblechwaaren.

Molkerei-Geräthe

aus bestem Stahlblech angefertigt und dreimal im Vollbade verzinnt, in neuesten, erprobtesten Konstruktionen.

Spezialität: Milchdichte u. diebessichere sowie auch nahtlose

Transportkannen aller Art.

Original-Muster stets zur Verfügung. Lieferung, auch des grössten Quantums in kürzester Zeit.

Illustrirte Preislisten gratis und franco.

Alt, Eberhardt & Jäger, Ilmenau i. Thür.

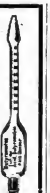
Glas-Instrumente und Apparate aller Art und in jeder Ausführung für die technische Milchuntersuchung.

Grösstes Lager Thüringens in **Laktodensimetern, Aräometern, Messgeräten** (Cremometer, Mensuren, Büretten, Pipetten usw.) u. Hohlglas aller Art. **Butyrometer** (unter Gewähr für Genauigkeit). **Butterwasserprüfer, Laktobutyrometer, Centrifugen** u. **Centrifugenbrüche** aller Art. **Milchfett- usw. -Bestimmungs-Apparate, Abmessvorrichtungen.**

Thermometer aller Art

für Molkerei- und Landwirtschafts-Zwecke, z. B. **Brutthermometer, Kontaktthermometer** für Feuersignal- und Kontrollzwecke, **Psychrometer** in allen Ausführungen. **Feuchtigkeitsmesser. Regenmesser.**

Preisliste auf Verlangen.



Fehr & Wolff, Act.-Ges. Holzbearbeitungsfabrik, Bohl.

Sechs Fabriken im Betriebe.

Käseschachteln

in Span oder Karton, rund und eckig □ ▷ ○

Butterversandkartons

Crinitzer Fabrik säurefesten Steinzeugs

Emil Bühler, Crinitz, Niederlausitz

empfiehlt

Buttertonnen mit luftdichtem Verschluss in allen Grössen, **Tonnen** in cylindrischer Form, **Vieh- und Pferdekrippen, Schweine-, Ferkel-** und **Futtertröge** für Federvieh, **Pökelbottiche** und viereckige **Kasten.**

Neu! Buttertröge aus säurefestem, innen glasiertem Steinzeug von 1 bis 2 Meter Länge.

Ein

Gewichtiger Tortschritt

ist das

neue Modell

der

Centonia-Centrifugal-Milch-Separators.

Betriebsgroße. Gefl. Preisliste und Offerte.

Märk. Maschinenbau-Anstalt „Centonia", Frankfurt, Oder. 84.

Stanz- und Emaillierwerke,

vormals

Carl Thiel & Söhne,

Aktien-Gesellschaft.

Lübeck.

Nahtlose Milchtransportkannen.
Halbgestanzte „
Gefalzte „
Transport-Milcheimer.
Milch-Messeimer.
Rahm- und Milchständer.
Milchsiebe, doppelt und einfach.
Bassins aus Stahlblech.
Bassins aus Doppelmetall.

Kataloge gratis und franko.

Für einige Gegenden werden noch Vertreter gesucht.

Digitized by Google

Pump-Separator.

Nach ganz neuen Prinzipien konstruierte **Milch-Entrahmungs-Maschine,** die Aufsehen erregt und bei allen Fachleuten Bewunderung und Anerkennung findet. —

Spielend leichter Gang. —

Entrahmt immer gleich scharf, da Verarbeitung und Zufluss der Milch in gleichem Verhältnis stehen. —

Hohe Leistung. —

Nur ein Einsatz. Aeusserst bequeme Instandhaltung. —

Billiger wie jede andere Centrifuge.

Höchste Auszeichnung.
Viele Anerkennungen.

Milchkühler in grosser Vollendung

Wattefilter und alle Sorten Milch-Transportkannen in starker guter Ausführung empfiehlt

J. J. Fliegel

Berlin C. 25

Alexanderstr. 31.

Tannalborin
gegen Durchfall der
Milch-Schweine
lebensrettend

1/1 Dose mit Gebrauchs-Anw. 3.00. 1/2 Dose 1.75. Probedose 1.00 Mk. Zu haben in den Apotheken oder direkt portofrei von der Fabrik. Ueber 100 Atteste von Tierärzten

Das Herrn Meiereibesitzer Kohberg in Schestedt i. H. geschickte Tannalborin hat sich sehr gut bewährt. Von 12 erkrankten Tieren sind 11 Stück schnell und vollständig gesundet.
Tierarzt Blanke in Hovenau i. H.

Dr. M. Claasz, Chemische Fabrik, Tirschtiegel i. Posen.

Butterkartons

in jeder Größe, sowie **alle anderen Kartons** liefert aus zähester Lederpappe franko

S. Ullmann, Wiesenthal b. Tzschecheln i. L.,
Lederpappen- u. Kartonfabrik.

„PERFECT"
BURMEISTER & WAIN, MASCHINEN- U.
SCHIFFSBAU A/G. BERLIN, S. W. 48.

Molkereitechnisches Institut Sichler & Richter, Leipzig.

Unsere Milchprüfungs-Apparate, insbesondere unsere Butyrometer und Centrifugen sind das Beste auf dem Gebiete und unübertroffen in Genauigkeit, Einfachheit, Haltbarkeit und Preiswürdigkeit. Verlangen Sie bitte überall die mit der Schutzmarke „Sinacid" versehenen Milchprüfungs-Instrumente, denn nur so haben Sie Garantie für Echtheit.

Generalvertreter für Oesterreich-Ungarn:
Anton Pfanhauser, Wien IX/3.
Generalvertreter für Italien:
Melchiore Sordi, Lodi.
Günstigste Bezugsquelle f. Wiederverkäufer.
Unsere Preisliste 16 erhält Jedermann gratis.

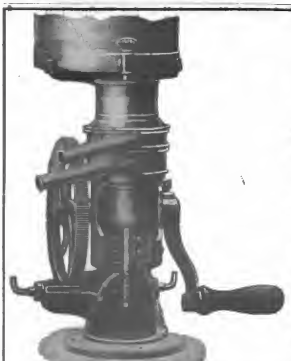
Aus der Praxis:

Da es noch einige Tage dauern könnte, ehe ich nach Leipzig komme, so bitte ich Sie, mir zu senden: —

Die Untersuchung mit der Sinacidbutyrometrie gestaltet sich über Erwarten gut und will ich vorläufig ohne Centrifuge weiterarbeiten.

Dommitzsch a. d. Elbe.
gez. **H. Giesecke,** Molkereibesitzer.

Unserer geschätzten Kundschaft in Provinz Sachsen, Anhalt, Sachsen-Weimar, Sachsen-Coburg-Gotha, Schwarzburg-Sondershausen und -Rudolstadt beehren wir uns anzuzeigen, dass die Landwirtschaftskammer, Centralankaufsstelle für landwirtsch. Maschinen u. Geräte zu Halle a. S., den Alleinverkauf unserer bewährten Milchprüfungs-Apparate übernommen hat.



Die neuesten und weitaus besten aller Separatoren sind die

Hansa-Separatoren

für Hand-, Turbinen- und Kraftbetrieb, von 35 - 2300 Liter stündl. Leistung, welche folgende Vorteile bieten:

1. Schärfste Entrahmung.
2. Grösste Einfachheit der Konstruktion; nur ein einziges Lager.
3. Zapfenspitzenlager nicht vorhanden.
4. Die Antriebsschraube kann, falls nötig, leicht ersetzt werden.
5. Geringe Abnutzung, daher Reparaturen ausgeschlossen.
6. Billigste Preise.

Hansa-Separator-Werk

Berlin NW. 108. *G. m. b. H.* Wald-Str. 23/24.

Man verlange Drucksachen. *Vertreter gesucht.*

Digitized by Google

Feierabend.

Wenn es nicht anders geht, muß das Kleine des Größeren wegen fallen; das Einzelne mag in Gottes Namen der Allgemeinheit geopfert werden.

H. Ibsen.

Die russische Meldung.

Humoreske von Teo von Torn.

Nachdruck verboten.

Leutnant von Buchbauer legte weder Mütze, noch Mantel, noch Säbel ab. Wie er vom Morgendienst gekommen war, so dlieb er und durchmaß sein Zimmer nach beiden Diagonalen. Schritt er die eine ab, dann bohrte er die Hände in die Manteltaschen, daß die Nähte krachten; nahm er die andere Querlinie, so warf er die Hände auf den Rücken und knetete seine Finger durcheinonder, als wenn er da hinten jemond zu erdrosseln hätte.

Nachdem er das eine Weile umschichtig betrieben, blied er in der Nähe der Tür stehen. Noch ein kurzes Vorsichhinbrüten — dann ein energischer Druck auf die Klinke.

„Wesolotzky —!!"

Der Bursche flitzte durch den Türspalt ins Zimmer.

Seine Haltung war tadellos. Nur in den Augen, die blaßbläulich, wie zwei Perlmuttknöpfe, über den hervortretenden Backenknochen saßen, blinzelte die Besorgnis eines Menschen, welcher sich gezwungen sieht, der Entladung einer achtzölligen Brisanzgranate beizuwohnen.

„Können Sie Russisch?!"

„Nein, Herr Leutnant."

„Natürlich. Den Brennspiritus unter der Kaffeemaschine wegsaufen, das können Sie. Aber Russisch können Sie nicht. — Raus!"

Anton Wesolotzky schluckte härbar. Die bittere Kränkung würgte ihn im Halse. Er überwand sie jedoch — dafür war er Soldat —, zog einmal mit der Nase auf und meldete gefaßt:

„Herr Leutnant von Merz lassen fragen, ob der Herr Leutnont nicht in den „Kurprinzen" kommen —"

„Hab' keine Zeit!!!"

Die Tür knallte so heftig ins Schloß, daß Anton Wesolotzky nur durch einen forschen Seiltänzerpas seine Hacken rettete.

Die Detonatian im Zimmer ihres mödlierten Herrn hatte sogar die halbtaube Wirtin aus der Stube gelockt. Auf ihre erschrockene Frage war der Bursche eben dabei, in allerhand Gesten seinen Schmerz auszudrücken, als der Leutnant auf den Flur trat.

„Ach, Frau Molmgreen, auf ein Wort — bitte!"

Die kleine fette Frau folgte dem Winke. Mit dem Mißtrauen aller Schwerhörigen schaute sie über die Brille hinweg zu ihrem Zimmerherrn auf. Dieser räusperte sich stark und suchte zunächst nach der richtigen dynamischen Abmessung für sein Organ. Es war schwer, mit der alten Dame zu verkehren. Sprach man nicht laut genug, so betrachtete sie das als eine Rücksichtslosigkeit, erhod man die Stimme zu sehr, sa war sie empfindlich davon derührt, daß man ihr den kleinen Gehörfehler taktlos za fühlen gab. Leutnant von Buchbauer suchte olso nach einem angenehmen Mittelton und brüllte ihr säuselnd in die hingehaltene Ohrmuschel.

„Sie stammen aus Rußland — nicht wahr?"

Frau Molmgreen wich zurück.

„Weshald nicht gleich aus der Mandschurei?" quiekte sie entrüstet. „Da muß ich doch sehr bitten! Ich bin Finnländerin."

„Ach so. Entschuldigen Sie gütigst. Aber Finnland liegt doch wahl da in der Gegend — und wahrscheinlich werden Sie auch etwas Russisch können."

Frau Molmgreen machte eine krause Nase und buddelte mit dem Zeigefinger in ihrem Ohr.

„Was sall ich könaen?" —

„Rrrussi—isch!!"

Mit einem vielsagenden Blick über ihre Brille hinweg zuckte sie die Achseln.

„Nicht ein Wort."

„Sa! Und dafür zahlt man nun fünfundvierzig Mark Miete, ohne Frühstück und Bedienung. — Lassen Sie sich degraben!!" heulte er der entsetzten Frau ins Gesicht und stürmte davon.

* * *

Nachdem Leutnant von Buchbauer sein Heil noch in einem Teeladen und in einem Cigarrengeschäft versucht, das den „Import echt russischer Cigaretten" varspiegelte, ging er nach dem „Kurprinzen".

Wortlos setzte er sich seinem Freunde Merz gegenüber. Eine Weile ehrte dieser den Kummer des Geknickten, dann fragte er teilnehmend:

„Immer noch nichts?"

„Nichts."

„Dann bleibt Ihnen aber wirklich nicht mehr viel Zeit, Buchbauer. Jetzt ist's zwölf. Vor dem Essen im Kasino will der Oberst die Arbeiten in Empfong nehmen. Das sind knapp vier Stunden —"

„Sehr richtig. Kann ich mir allein ausrechnen. Wenn Sie sonst nichts wissen!"

„Liebster Freund, ich darf Ihnen nicht helfen. Niemand von uns. Sie haden doch selbst gehört, was der Oderst gesagt hat: Er wünsche nur eine kurze x-beliebige Meldung in russischer Sprache, mache aber ausdrücklich zur Bedingung, daß wir uns weder von dem Präzeptor helfen lassen, noch untereinander helfen. Dagegen ist doch nichts zu wollen! Sagen Sie mir um Gotteshimmelswillen — weshald haden Sie sich denn überhaupt zum russischen Unterricht gemeldet?" — —

Leutnant von Buchbouer halte inzwischen einen tiefen Schluck aus seinem Pilsnerglase gesogen — und der hatte ihm gut getan. Auf die Gewissensfrage des Freundes antwortete er ernst, aber ohne Gehässigkeit.

„Dafür sprachen verschiedene Gründe. Erstens bin ich ein stredsamer Mensch."

Er unterdrach sich und schaute mißtrauisch auf. Do sein Gegenüber nicht mit der Wimper zuckte, fuhr er befriedigt fort:

„Ich muß es wenigstens sein, lieber Merz; denn wenn ich es nicht wäre, so würde es der Oberst schwerlich dulden, daß ich mich um seine Nichte dewerbe. An allem Unglück in der Welt ist eben die Liebe schuld —"

Ein Pikkolo hatte sich herangeschlängelt und angelte fragend nach dem leeren Glase.

„Jawahl, mein Sohn, bring' mir noch eins — aber ein Ganzes. Sag' mal übrigens: Kannst du russisch?"

„Nein, Herr Leutnant," grinzte der kleine Kerl schämerig.

„Donn häng' Dich auf! — — So also steht die Sache, lieder Merz. Im übrigen bitte ich einen Menschen: Muß mon denn auch gleich alles tun, wozu man sich meldet? Zu einem Kriege mit Rußland ist doch vorläufig nicht die geringste Aussicht. Wir leben im schönsten Frieden mit den unglücklichen Moskowitern — und da verlangt der Monn aus heiler Haut eine russische Meldung! Aber ich kenne den Spiegelderg. Dieser Russenfimmel ist bei ihm weder politisch noch militärisch. Da steckt ganz was anderes dahinter. Fräulein Lottchen hat es mir neulich verraten. Als der Oberst im vorigen Jahre zur Meldung bei unserm neuen Chefinhaber in Petersburg war, hat er sich auf seine alten Tage in eine russische Wittib verliedt, die er auch heiraten wird — wenn sie will. Vorläufig scheint sie noch nicht zu wollen. Und das müssen wir ausbaden. Ach, Merz, es gibt keine Gerechtigkeit auf der Welt —"

„Trinken Sie nicht so hostig, Buchbauer. Das bekommt Ihnen nicht —"

„Russisch dekommt mir noch weniger. Sehen Sie mal — ich würde ja kein Wort sagen, wenn der alte Herr sich auf England kaprizierte, wo neuerdings wieder allerband schnodderige Redensarten gegen uns fallen. Oder auf Japan! die gelde Gefahr. Das hätte doch einen Sinn. Japanisch hötte ich mit Wonne gelernt. Etwas kann ich überhaupt schon! — Banzai! Wissen Sie, was das heißt? Banzai heißt prost. Also prost, Merz, in diesem Sinne —"

Leutnant von Merz tat dem Freunde Bescheid, konnte aber ein desorgtes Kopfschütteln nicht unterdrücken. Es war zwar regimentsdekannt, daß Buchbauer gerode in den schwierigsten Lagen von einem Glück begünstigt wurde, das an rohen Schinken erinnerte. Wie er sich aber aus dieser Affäre ziehen wollte, das blieb denn doch schleierhoft.

Inzwischen hatte der dicke gemütliche Wirt des „Kurprinzen" zwei Damen durch das Gastzimmer in den Speisesaal komplimentiert. Als er zurückkehrte, richtete Leutnant von Buchbauer auch an ihn die Gewissensfrage.

„Russisch? Dieses weniger, Herr Leatnant."

„Kein Wort?"

„Nicht die Bohne. Das heißt — ich hatte hier mal einen Tartarenfürsten zu wohnen. Der hat immer „Charascho" gesagt, wenn ihm was geschmeckt hat."

„Na also. Nun kann ich doch wenigstens soviel Russisch wie Japanisch. Vielleicht wissen Sie auch noch jemand, der diesen Sprachschatz um einige neunzehn Worte erweitern könnte?"

„Die Damen sind Russinnen —" flüsterte der Wirt.

„Welche Damen?"

„Drüben im Speisesaal. Die Herrschoften sind vor einer knoppen halben Stunde direkt von der Grenze hier eingetroffen."

„Mensch! Dickerchen! Fliegenwirt insamer! Das sagen Sie mir jetzt erst?!"

„Um Gotteswillen, machen Sie keine Dummheiten!" rief Leutnant von Merz, indem er sich verzweifelt bemühte, den Kameraden auf seinen Stuhl niederzudrücken. Auch der Wirt erhob Einwendungen. Die Damen wären deim Lunch u. s. w.

Leutnant von Buchdauer hatte für all das nur ein kühles Lächeln. Eher hätte man ihn dazu bestimmen können, auf das große Las zu Gunsten religiös Wahnsinniger zu verzichten, als diesen Wink der Vorsehung ungenützt zu lassen. Während der Pikkolo mit seiner Karte abschwamm, trat er vor den Spiegel, wichste seinen Schnurrbart auf und korrigierte sorgfältig den Scheitel.

„Sie reden, wie Sie das verstehen, meine Herren," erklärte er dabei. „Wenn man ins Wasser fällt und erwischt einen Rettungsring, so ist das schon eine große Annehmlichkeit. Wem nun gar zwei Rettungsringe geboten werden, der müßte ein Narr oder geborener Selbstmörder sein, wenn er sich ihrer nicht bediente."

„Die Damen lassen bitten," meldete der Pikkolo.

„Na, sehen Sie! Lassen bitten. Gehen Sie gleich nach Hause, Merz, und arbeiten Sie Ihre Meldung noch einmal sorgfältig durch. Meine wird besser."

* * *

Oberst von Kammler hatte die „Herren Russen" ins kleine Kriegsspielzimmer deordert.

Acht stredsame Leutnants hatten es übernommen, für den Fall eines Krieges den östlichen Nachbar in seinem eigenen Idiom zu erschlagen. Vorhanden waren jedoch nur sieden. Der achte tangte erst an, als der Oberst mit Prüfung und Kritik der anderen Ardeiten beinahe fertig war, und erhielt deshalb fürs erste einen Blick van der Schärfe eines Hühneraugenmessers.

„Wie gesagt, meine Herren, das ist alles nichts. Jedes dritte Wort ein grober grammatischer oder syntaktischer Fehler. Und der Inholt! Sa unbeholfen, so ohne Sinn für den Geist der Sprache. Ich habe absichtlich Ihrer Phantasie völlig freien Spielraum gegeden. Und was ist das Resultat? Lauter Wachtstubenmeldungen — eine immer gedankenloser wie die andere. Nicht eine gute Idee. Das einzig Originelle hat heute Herr Leutnant von Buchbauer gedoten, indem er sich um eine geschlagene halbe Stunde verspätet hat. Was haben Sie zu Ihrer Entschuldigung anzuführen, Herr Leutnant van Buchdauer?"

„Ich hade mir erlaudt, das gleich in meiner Meldung auszudrücken, Herr Overst."

„Hm — das wäre — —!" Lassen Sie mal sehen."

Der Oderst las. Er las noch einmal. Und zum dritten Male. Die „Herren Russen" sahen mit Grauen, wie seine Stirn sich rötete, seine Wangen. Endlich sah er auf — aber nicht im Zorn, sondern mit dem Gesichte eines Menschen, der gern nießen möchte und sich das aus irgend einem Grunde verkneifen muß.

„Das — — das ist allerdings sehr originell, Herr Leutnant. So originell, daß ich mich trotz Ihres glänzenden Russisch versucht fühle, Sie auf vierundzwanzig Stunden einzusperren —"

„In diesem Falle, Herr Oberst, würde ich gehorsamst bitten, auch die Rückseite zu beachten."

Leutnant von Buchbauer zuckte nicht mit der Wimper. Desto ledhafter zuckte es um den scharf ausgezogenen Schnurrbart des Herrn Oberst. Der im Grunde joviale und für einen guten Scherz stets empfängliche alte Herr hielt es für ratsam, sich zunächst nicht weiter zu äußern. Er räumte das Feld — und zwar mit bemerkenswerter Geschwindigkeit.

Auch zu Tisch erschien er nicht. Dafür erhielt Leutnant von Buchbauer durch eine Ordonanz die Einladung, abends beim Herrn Oberst ein Glas Tee zu trinken.

In der ersten Minute des Alleinseins fragte Leutnant von Merz mit fassungslos gerungenen Händen:

„Sagen Sie mir, Menschenkind, wie haben Sie das wieder gedeichselt —?!"

„Sehr einfach. Ich habe dem Herrn Oberst gemeldet, daß Frau Anna Wladimirowna Schuschkin nebst Tante hierselbst eingetroffen sind und daß die Damen sich freuen würden, eine St. Petersdurger Bekanntschaft vom vorigen Jahre zu erneuern. Ich hätte den Damen in Vertretung des Herrn Oderst die Honneurs gemacht und mich dabei verspätet."

„Aber Mann — das ist doch frech — freeeech!"

„Ein bißchen. Dafür hat Frau Anna Wladimirowna Schuschkin auch auf der Rückseite vermerkt, daß sie sofort wieder abreisen würde, falls ich eingesperrt werden sollte."

Humor des Auslands. Der kleine Joe zeigt seinem Onkel ausgetuschte Bilder. Derselbe klemmt sein Monocle ein und kneift das andere Auge zu. Entrüstet nimmt ihm Joe die Bilder weg, indem er sagt: „So kannst du ja nicht richtig sehen, du schläfst ja mit dem einen Auge." (Münchner Jugend.)

Aus dem Schulaufsatz der kleinen Grete. .... Man kann es dem Schwein nicht übel nehmen, daß es so ist, denn es verkehrt nur mit seinesgleichen!"

Ein Praktikus. „.... Wie verhalten denn Sie sich zu „Wein, Weib und Gesang", Herr Huber?" — „Ganz einfach: ich geb' halt immer zum Wein, wenn mein Weib mit ihrem Gesang anfangt!" (Flieg. Bl.)

Kleines Gespräch. Mutter: „Nun, Ludmilla, hat Dir der Herr Assessor endlich eine deutliche Erklärung gemacht?" — Tochter: „Noch nicht, aber er hat mir eine große Schmeichelei gesagt. Als ich ihm auseinandergesetzt hatte, wie schwer es heutzutage für ein Mädchen ohne Geld und Schönheit sei, einen Mann zu kriegen, sagte er: „Dafür, mein Fräulein, besitzen Sie etwas, wagegen Götter selbst vergebens kämpfen!"

Junger Meßner (zu einer fremden alten Jungfer, die er in die Kirche umherführt): „Darf ich Sie vielleicht zum Altar führen?" — Sie (verschämt): „Ist das Ihr Ernst?" (Pêle mêle.)

Digitized by Google

Tubular ist Trumpf!

Freiwillige Zeugnisse über TUBULAR

Landwirtschaftliche Lehranstalt und Molkereischule zu Braunschweig:

Tubular-Separator No. 25 mit Dampf-Turbinenantrieb betreffend.

... Die angegebene **Stundenleistung von 1500 Liter** wird völlig erreicht und **ist die Schärfe der Entrahmung eine so bedeutende,** wie sie wohl kaum von einem anderen System erreicht wird. Wir haben die Magermilch periodenweise untersucht und dabei einen Fettgehalt von **nie über 0,02 %, oft aber nicht über 0,01 %** gefunden.

Milchwirtschaftliche Versuchsstation, Darmstadt:

Resultat eines zweistündigen Dauer-Versuchs mit Tubular-Separator No. 25 unter Leitung von Herrn Dr. Krüger-Darmstadt

0,08 % Fett in der Magermilch.

Herr Dr. Krüger hebt im Schlusswort seines Berichtes über die Maschine folgende Punkte hervor:

Geringer Kraftverbrauch,
Leichte Aufstellung,
Einfache Handhabung,
Trommelstörungen ausgeschlossen,
Geringe Materialbeanspruchung.

Tausende Zeugnisse über TUBULAR zur Verfügung

Es gibt nur einen modernen Separator, das ist „TUBULAR“

mit hängender, zylinderförmiger Trommel

Wir warnen jeden Reflektanten, sich einen unmodernen Separator veralteten Systems anzuschaffen, er ist **teuer in der Reparatur, teuer in Kraft- und Oelverbrauch, gefährlich im Betrieb.**

Amerikan. Tubular-Separatoren-Werke G. m. b. H.

Harburg-Hamburg

Generalvertreter für Deutschland und Oesterreich-Ungarn:

RICHTER & ROBERT, HAMBURG

Filialen: **LEOP. ROBERT & CO.,** Frankfurt a. M., Breslau, Halle a. S.

Eis-Maschinen-Fabrik

Quiri & Co.,

Schiltigheim (Els.),

Zweigniederlassung:

Köln a. Rh., Friesenplatz 19

liefert als Specialität

Kühl-Anlagen

für

Molkereien.

Alleinverkauf uns. kleineren Maschinen f. Nord-Ost-Deutschland:

W. H. Kaufmann,

Ingenieur in

Tegel-Berlin.

450 Anlagen.

Rotirende

Milchpumpen

mit löslichem Seitentheil

bequem, schnell und gründlich zu reinigen,

sauberste Durchleitung der Milch

Dierks & Möllmann,

Gonabrück.

[2

PEFTON für Molkereien, bakterientötend, untersucht vom vereidigten städt. Chemiker Dr. Paulmann, Kassel.

Alleinige Fabrikanten: Rosenzweig & Baumann

Königliche Hoflieferanten KASSEL.

Prämiiert mit der grossen silbernen Medaille.

Der beste

Milchfettbestimmungs-Apparat

ist heute:

„Matador“.

Leichte und schnelle Inbetriebsetzung.
Absolute Betriebssicherheit. (Die sich bewegende Trommel befindet sich in einem feststehenden Gussmantel.)
Niederste Konstruktion (17—18 cm).
Höchste Tourenzahl bei längster Auslaufgeschwindigkeit.
Einfachste, stabile Konstruktion.

Man verlange Listen über Milchuntersuchungsapparate, Butyrometer und sämtliche Molkereibedarfsartikel.

PAUL FUNKE & Co., Berlin N. 4, Chaussee-Strasse 2d.

In unserem neuen

Germania-Separator

Modell 1905

bieten wir eine unübertroffene Entrahmungsmaschine.

Sämtliche Molkerei-Maschinen u. Apparate! Einrichtung kompletter Molkereien!

Glänzende Ergebnisse! **Glänzende Zeugnisse!**

Flensburger Eisenwerk Akt.-Ges., Flensburg.

Digitized by Google

„Milchkannen sind eichfähig!“

„Amtlich geeichte Milchtransportkannen“

liefert

die grösste Spezialfabrik für „nahtlose“ Milchtransportkannen.

Internationale Metallwerke

JOSEF FLIEGEL, **Mallmitz.**

Lactoskop

Original-Milchuntersuchungs-Apparat **D. R.-P. 134248,** ist nur durch mich zu beziehen.

Andere als durch mich und meine Vertreter bezogene sind nur Nachahmungen.

Flensburger Maschinenfabrik

Inhaber: Jörgen Jacobsen

Flensburg.

Hartung Polygon Hohl

Spar-Roststäbe

D. R. P. 80680

aus Sorgial-Metall.

Sehren fast unbegrenzte Dauer, Verbiegen sich nicht, Verschlacken nicht.

Verlieren als Mat. Material, bleiben frisch gerieben Grundmaterial rationell aus.

Lieferung nach Einsendung der Maasse oder eines Rostmusters.

Feinste Referenzen an Direktion. Berlinoer

Gussstahlfabrik und Eisengiesserei

Hartung Aktiengesellschaft,

Berlin NO., Prenzlauer Allee 41.

Ungeschoren lassen

soll man nicht Pferd, Rind, Schaf und Hund. Es giebt **keine** besseren Scheren als die

Hauptner-Scheren. 6

Grosse silberne Denkmünze der D. L. G. Einfachstes Modell mit Triebrad und 1 Scherkamm 75.— M. Man achte auf die Schutzmarke „Hauptner-Schere.“ — Kataloge kostenfrei.

Weltausstellung Paris 1900: Grand Prix und Goldene Medaille.

K. Hauptner, Berlin NW., Luisenstr. 53.

Milchfiltrations-Watten

aus chemisch reiner und hygroskopischer Baumwolle in allen Grössen und Formaten

Wagner & Wolff, Wattenfabrik,

BERLIN SW. 47, Hagelsberger Strasse 50.

Hildebrands Patent

Milchvorwärmer und -Erhitzer

ist der denkbar einfachste, leistungsfähigste und billigste Apparat für Erwärmung, resp. Erhitzung der Milch.

Stundenleistung	No. 0	I	II	III
als Vorwärmer	30—35°	250 l	600 l	1200 l	1800 l
als Erhitzer	90°	75 l	120 l	240 l	360 l

Drucksachen gratis u. franko. Apparate-Bauanst.

Ingenieur Otto Hildebrand, Dresden-A.

Briefl. Kursus in Molkerei-Buchführung, techn. u. kaufmänn. Gründlichste Ausbildung.

Völliger Ersatz für mündlichen Unterricht. Prospekte kostenfrei! Probebriefe à M. 1.—!

C. Blank, Berlin-Gr.-Lichterfelde W. 33,

Staatl. konzess. Lehrinstitut f. Molkerei-Buchführung.

BLANK bleibt BLANK!!

Schönemann's offener Hochdruck-Milcherhitzer „BLANK“ mit Berieselungs-Wärmeaustausch

ist in der Centralmolkerei Karstädt von der Deutschen Landwirtschafts-Ges. einer 4monatigen Prüfung unterworfen und nach

in Gegenwart Sr. Excellenz des Herrn Landwirtschaftsministers von Podbielsky

durch die unten genannten Herren Preisrichter vorgenommener Schlussprüfung wegen seiner Vorzüge mit der bronzenen „**Grossen Denkmünze**“ ausgezeichnet worden.

Der Prüfungsbericht führt als **Hauptvorzüge** dieses Gerätes an:

1. Die Einrichtung, durch die zu Rieselkühlkanal abfliessende Milch einen derartigen Druck auf die im Erhitzer befindliche Milch auszuüben, dass diese ohne zu sieden auf 100° und darüber erhitzt werden kann;
2. die Möglichkeit, das Gerät auch zu Einwärmung von Milch auf minder hohe Wärmegrade ohne nachherige Wiederabkühlung zu benutzen;
3. die nur an der Aussenwand des Erhitzungsbehälters erfolgende Erhitzung der während derselben gegen die Wand schaumfrei geschleuderten und darum gründlich durchmischten und vor Anbrennung bewahrten Milch.
4. die Möglichkeit, die Erhitzung nur durch Abdampf zu bewirken;
5. die der aufsiessenden Milch während ihrer Vorwärmung und Erhitzung bis auf 100° C und darüber gewährte Möglichkeit, abzudunsten, und der Abschluss der erhitzten Milch gegen Luftzutritt;
6. die an dem Einsatz anzubringende, die Auseinandernahme und Wiederzusammenstellung des drehbar aufgehängten Geräts erleichternde Karre;
7. die fugenfreie Herstellung des gewellten Einsatzes aus einem einzigen Stück Kupferblech, das in allen Teilen des Einsatzes zu gleicher Dicke ausgezogen ist; und
8. die Vermeidung einer Pumpe für die umlaufende Milch.

„An den Heizflächen war keinerlei Ansatz wahrnehmbar“.

„Der Geschmack der verarbeiteten Milch war tadellos“.

„Irgendwelche Mängel konnten an dem Gerät nicht gefunden werden“.

gez. Prof. Dr. P. Vieth. Prof. Dr. A. Nachtweh. B. Martiny.

„BLANK“ übertrifft daher alle bekannten Milcherhitzer und milchverwerthen Nachahmungen.

A. SCHÖNEMANN & Co., Maschinenfabrik, SCHÖNINGEN i. BRAUNSCHWEIG.

Filiale: Berlin N., Oranienburgerstrasse 60/63.

Erstklassige Molkereimaschinen und Geräte. Prospekte auf Verlangen gratis und franko.

Digitized by Google

Bergedorfer Eisenwerk, W. Bergner, Bergedorf.
Grösste Specialfabrik für Molkereimaschinen und Anlagen.

„ASTRA"
heissen unsere neuen **Bergedorfer Separatoren verbesserten Systems Alfa** zum Unterschiede von den bisher von uns vertriebenen Alfa-Laval-Separatoren.
Deutsche Erfindung. Deutsches Fabrikat.
Nach Urteilen bewährter Fachleute **unübertroffen** in Leistungsfähigkeit und Entrahmungsschärfe.
Volle Garantie!

Ahlborns Eis- und Kühlmaschinen
haben sich in der Praxis hervorragend bewährt.
Projektausarbeitung und Anschläge kostenlos.
Eduard Ahlborn, Hildesheim.
Filialen: München und Danzig.

Kohlensäure ist und bleibt das geeignetste Kälte-Erzeugungsmittel für Molkerei-Kühlmaschinen!

Franz Maager, Molkerei-Maschinen-Fabrik, Breslau.
Lieferung sämtlicher
Molkerei-Maschinen, -Geräte und Bedarfs-Artikel.

Carlshütte Rendsburg Balance Vorteilhafter Umbau aller veralteten Kraftcentrifugen.

Weltausstellung St. Louis 1904: Einziger Grand Prix für Separatoren.

Alfa-Laval-Separatoren
sind unübertroffen und ihre überlegenen Vorzüge können ohne Verletzung der Alfa-Patente auch nicht erreicht werden in

1. Schärfe der Entrahmung,
2. Grösse der Stundenleistung,
3. leichtem Austauschen der Ersatzteile,
4. geringem Anlagekapital,
5. ruhigem Gang,
6. leichtem Betrieb,
7. Sicherheit im Betrieb,
8. Möglichkeit der Rahmkonzentration,
9. geringster Abnutzung.

Ueber eine halbe Million im Betrieb. — Ende 1904: 650 Erste Auszeichnungen.

Alfa-Original-Teile. ✦ Trommeltausch. ✦ Alfa-Original-Oel.
Alle Alfa-Reparaturen.

Verlangen Sie ausführliche Drucksachen von uns oder unseren Vertretern.

Alfa-Laval-Separator G. m. b. H.,
Berlin 54 a.
Einzige Deutsche Alfa-Fabrik.

Verantwortlicher Redakteur: H. Lueffig in Berlin. — Druck u. Kommissionsverlag von J. Harrwig Nachf. G. m. b. H. Berlin SW., Friedrichstr. 10.

Digitized by Google

Molkerei-Zeitung

Geschäftsstelle:
Berlin SW., Großbeeren-Straße Nr. 40.

Berlin.

Telephon: Amt VIa., 11 859.
Telegrammadresse: Molkereizeitung Berlin.

Wochenschrift für Gewinnung, Verarbeitung und Verwertung der Milch.

Bestellungen auf hiesigen Sonnabend erscheinende Molkerei-Zeitung Berlin werden von allen Postanstalten zum Preise von 1 Mk. 80 Pf. vierteljährlich angenommen. Bei Versendung unter Band per Buchhandel vierteljährlich 2 Mk. Einzel-Nummern gegen 15 Pfennig in Briefmarken.

Anzeigeblatt des Westpreussischen Butterverkaufsverbandes.

Unter Mitwirkung von
Prof. Dr. Adamey in Wien, Dr. Gerber in Zürich, Dr. Kollwitz in Berlin
und Dr. Stats in Hildesheim,
herausgegeben von
H. Laessig, Berlin SW., Großbeerenstraße 40.

Anzeigen werden für die 5spaltige mm breite Garmondzeile mit 30 Pf. (Stellungsgesuche frei) berechnet und von unserer Geschäftsstelle, Berlin SW., Großbeerenstraße 40 sowie von allen Anzeigen-Geschäften entgegengenommen. Die Gebühr für Beilagen im Gewicht bis 5 gr beträgt für je 1000 Stück 10 Mk.

Nr. 13. Berlin, 31. März 1905. 15. Jahrg.

Abonnements

auf die „Molkerei-Zeitung Berlin",

werden von allen Postanstalten und Landbriefträgern zum Preise von 1,50 Mk. für das II. Quartal 1905 angenommen. Bei Bezug unter Streifband oder durch den Buchhandel beträgt der Abonnementspreis vierteljährlich 2 M. Wo die Zustellung unter Streifband nach wie vor gewünscht wird, bedarf es einer erneuten Bestellung nicht.

„Molkerei-Zeitung Berlin".

Inhalt:

Versuche mit der Westfalia-Centrifuge D für Kraftbetrieb (Modell 1903) der Firma Ramesohl u. Schmidt, A.-G. Gelde. Von Dipl.-Ing. Rusche. Mitteilungen aus der Versuchsstation und Lehranstalt für Molkereiwesen Kleinhof-Tapiau. (Schluß.)

Tagesgeschichtliche Rundschau. Deutschland. Einfuhr dänischen Rahms zur Butterbereitung. — Eine freie Innung für Käserei- und Molkereibetriebe. — Ueber die Ursache des Eingreifens des Justizministers in die Prozesse der Milchzentrale. — Ein Schachzug gegen die Berliner Milchzentrale. — Der Verein der Milchproduzenten der Umgebung Breslaus. — Der Ostfriesische Milchfachzuchtverein. — Prüfung des Milchertrages „Blau" durch das Kaiserliche Gesundheitsamt. — Schweiz. Molkereilehrgänge. — Wieder einmal ein Milchring. — Schweden. Ausdehnung der Separatorgesellschaft. — Eine größere Milchpulveranlage.

Literatur. Preisausschreiben.

Beobachtungen, Versuche, Erfindungen. Stellungnahme der Wissenschaftlichen Deputation für Medizinalwesen gegen v. Behrings-Formalinmilch. — Gehalt der Milch im Allgäu. — Neues Heilverfahren gegen Perlsucht.

Handel und Verkehr. Die Frage der Butterpreisnotierungen. — Wochenbericht vom Buttermarkt.

Marktberichte. — Feiertabend.

Nachdruck ist nur mit genauer Quellenangabe gestattet.

Versuche mit der „Westfalia"-Centrifuge D für Kraftbetrieb (Modell 1903) der Firma Ramesohl u. Schmidt, A.-G., Gelde in Westfalen.

Mitteilungen aus der Versuchsstation und Lehranstalt für Molkereiwesen zu Kleinhof-Tapiau von Dipl.-Ing. Rusche.

(Schluß.)

Die 21 Versuche habe ich je nach ihrer stündlichen Leistung in drei Gruppen geteilt. In die Gruppe A sind die 10 Versuche aufgenommen, bei denen die in einer Stunde verarbeitete Milchmenge schwankt von 6,4 Proz. über bis 6,46 Proz. unter der geforderten Stundenleistung von 2000 kg. Im Mittel wurden dabei 1256,8 kg Milch mit einer Temperatur von 35° C. in 37,78 Minuten entrahmt. Die sich daraus ergebende stündliche Leistung — 1994 kg — bleibt also nur um 3,2 Proz. hinter der von der Firma angegebenen zurück. Die Zahl der Trommelumgänge in einer Minute betrug im Durchschnitt 6430. Die mittlere Rahmausbeute war 13,11 Proz. Den geringsten durchschnittlichen Fettgehalt konstatierte ich bei Gerber = 0,166 Proz. Die Gewichtsanalyse ergab dafür = 0,173 Proz. Diese Schärfe der Entrahmung kann man als eine durchaus gute bezeichnen, besonders wenn man dabei die übrigen teilweise ungünstigen Versuchsbedingungen mit in Rücksicht zieht.

Die Gruppe B umfaßt 7 Versuche, bei denen die stündliche Leistung 7,1 bis 11,1 Proz. niedriger war als die von seiten der Fabrik bezeichnete. Im Mittel betrug die Erniedrigung 9,47 Proz.

Mittel aus Gruppe B.

Stündliche Leistung kg	Geringer als 2000 kg Proz.	Fettgehalt der Magermilch Gerber Proz.	Röse-Gottlieb Proz.
1865,3	194,7	9,47	0,164	0,172

Vergleicht man die betreffenden Mittelzahlen der Gruppen A und B miteinander, so ist ersichtlich, daß bei B der prozentische Fettgehalt der Magermilch nur unwesentlich kleiner ist, trotzdem die mittlere Stundenleistung bei B gegenüber derjenigen von A um 6,27 Proz. verringert wurde. An sich betrachtet sind die Entrahmungsresultate der Periode B als durchaus gute zu bewerten.

Erniedrigt man die Menge der in einer Stunde zu verarbeitenden Milch noch weiter (von 13 bis 18,6 Proz.), wie ich es bei den 4 Versuchen der Gruppe C ausgeführt habe, so wird dadurch die Schärfe der Entrahmung sehr günstig beeinflußt selbst unter sonst unvorteilhaften Versuchsbedingungen. Im Mittel wurden bei C in einer Stunde 1735,1 kg auf durchschnittlich 36,3° C. vorgewärmte Milch verarbeitet. Diese erzielte Stundenleistung bleibt also gegenüber der vorgeschriebenen um 15,78, gegenüber derjenigen von A und B um 12,58 bezw. 6,31 Proz. zurück. In der Magermilch wurden im Durchschnitt 0,046 (Gerber) und 0,029 Proz. Fett (Röse-Gottlieb) weniger konstatiert als die betreffenden Zahlen der Gruppe B.

Sieht man die einzelnen Versuche näher an, so läßt einmal Versuch IX erkennen, daß bei der „Westfalia" D die von der Fabrik bezeichnete stündlich zu verarbeitende Milchmenge von 2000 kg durchaus erreicht werden kann Mehrleistung = 6,1 Proz.) und zwar, ohne die Entrahmung wesentlich zu verschlechtern (Differenz im Fettgehalt der Magermilch gegenüber den Mittelzahlen der Gruppe A bezw. — 0,001 und + 0,006 Proz.).

Daß die Maschine bei Verringerung der gewonnenen Rahmmenge unter 10 Proz. durchaus günstig arbeitet, zeigen die Versuche III, XIII, XVII, XVIII, XX und vor allem I und II. Bei den beiden letzten Versuchen wurde die von der niedrigsten Stundenleistung verursachte sehr gute Entrahmung selbst durch eine so geringe Ausbeute an Rahm wie 6,75 bezw. 6,76 Proz. so gut wie gar nicht beeinflußt — Fettgehalt der Magermilch 0,12—0,11 (Gerber) und 0,133 bis 0,138 Proz. (Gewichtsanalyse) —. Einen Beweis dafür, daß eine Veränderung in der prozentischen Rahmmenge bei der „Westfalia" D wenig auf die Schärfe der Entrahmung einwirkt, erhält man bei einem Vergleich der drei Versuche XIX, IX und XVIII. Trotz Erniedrigung der Rahmausbeute von 22,65 bezw. auf 14,99 und schließlich 8,41 Proz. besitzt die Magermilch in allen drei Fällen fast denselben Fettgehalt.

Den günstigen Einfluß einer bedeutenden Erhöhung der Tourenzahl der Trommel erkennt man besonders beim Versuch XI (258 Touren Mehrleistung), während Versuch IV zeigt, daß durch eine große Verringerung der Zahl der Trommelumgänge die Entrahmung wesentlich verschlechtert wird (Fettgehalt der Magermilch bezw. 0,193 und 0,2 Proz.). Wenn man aber berücksichtigt, daß die Maschine bei diesem Versuche während der halben Arbeitszeit nur mit ungefähr 87 Proz. ihrer vorgeschriebenen Geschwindigkeit umlief, so muß man diese Entrahmungsresultate als recht gute bezeichnen. Daß die Versuche I und II bei ihrer geringen Tourenzahl von 6102 und 6102

Digitized by Google

in der Minute keine Erhöhung im Fettgehalt der Magermilch aufweisen, hat hauptsächlich die oben erwähnte niedere Stundenleistung bewirkt. Beim Versuch X habe ich neben den alle Minuten entnommenen Magermilchproben auch noch alle 5 Minuten eine Probe Magermilch aufgefangen und jede einzeln als Doppelprobe nach Gerber auf ihren Fettgehalt untersucht. Die Resultate sind aus nachstehender Tabelle zu ersehen:

Zeit Minuten	Wärme der Milch °C.	Touren der Trommel in 1 Minute	Fettgehalt der Magermilch Proz.	Stündliche Leistung kg	Rahmausbeute Proz.
5	40	6575	0,185	1960	14,26
10	35,5	6525	0,15		
15	35,5	6550	0,16		
20	35,5	6500	0,17		
25	36	6500	0,20		
30	34,5	6470	0,15		
35	35	6500	0,17		
40	36,5	6500	0,16		

Mittel aus den 8 Proben = 0,158 Proz.
Fettgehalt der Durchschnittsprobe = 0,155 „
Differenz = 0,003 Proz.

Die bei der Bestimmung der Menge des letzten Trommel-Inhaltes und des Centrifugenschlammes erhaltenen Zahlen habe ich in beifolgender Tabelle vereinigt:

Nr.	Arbeitsdauer Minuten	Schlamm kg	Letzter Trommelinhalt kg	Summe v. Schlamm und letztem Trommelinhalt kg
1	3	0,663	6,053	6,716
2	34,5	0,895	5,760	6,655
3	35	0,63	5,91	6,54
4	35	0,978	5,787	6,765
5	36	0,63	6	6,63
6	37	0,948	5,8	6,74
7	38	1	5,65	6,65
8	39	0,93	5,8	6,73
9	71	1,368	5,25	6,658
Mittel:	36,2	0,827[1])	5,846	6,665

Gegenüber dem Fassungsvermögen der Trommel am Anfang der Arbeit von ungefähr 6,72 kg betrug also der Verlust an Kapazität während des Betriebes nach einer mittleren Arbeitszeit von 36,2 Minuten ungefähr 12,9 und nach 71 Minuten 21,9 Proz. unter der Annahme, daß das spezifische Gewicht von Schlamm und Milch gleich groß ist. Ein ähnliches Bild, ungefähr 12,3 bezw. 21,1 Proz. Verlust an Fassungsvermögen wird erhalten, wenn man in den obigen Fällen von der Summe Schlamm + letzter Trommelinhalt ihren prozentischen Gehalt an Schlamm berechnet. Zu Wirklichkeit wird der Verlust etwas kleiner sein, da ja der Schlamm ein höheres spezifisches Gewicht besitzt, als angenommen wurde. Dieser Grad der Verschlammung übte, wie es bei der Größe der Trommel und des Schlammfängers zu erwarten war, keinen erkennbar ungünstigen Einfluß auf die Schärfe der Entrahmung aus. — Zu erwähnen wäre noch, daß der letzte Trommelinhalt im Mittel ein spezifisches Gewicht von 30,9 und einen Fettgehalt von 0,59 Proz. besaß. Dieses gute Resultat ist durch die hohe Temperatur der Magermilch — 80° C. — herbeigeführt.

Je nach Größe der Schlammablagerung in der „Westfalia"-Centrifuge D verweilte auch die Milch während des Betriebes verschieden lange in der Trommel. Legt man die erwähnte aus zehn normalen Versuchen berechnete Stundenleistung von 1972 kg zu Grunde, so ergibt sich, daß zu Anfang des Betriebes jedes Milchteilchen 12,3 Sekunden und nach einer Arbeitsdauer von 3, 36,2 und 71 Minuten bezw. 12,1, 10,7 und 9,6 Sekunden der Centrifugalkraft ausgesetzt war.

Das Gesamtgewicht der Trommel beträgt einschließlich der auslösbaren Trommelwelle 80,02 kg, davon wiegen Tellereinsatz und Centrumsrohr mit Schlammfänger 29,4 kg. Da nun die Trommel während des Ganges im Mittel ungefähr 5,846 kg Milch und 0,82 kg Schlamm faßt, so beträgt das zu bewegende Gewicht ohne die 1.74 kg schwere Antriebswelle = 86,686 kg bezw. mit derselben = 88,426 kg.

Der Preis der Maschine ist komplett, einschließlich der Verpackung mit allen Zubehörteilen 1500 M. Es kostet also die Entrahmung von 1000 kg Milch — mittlere Stundenleistung von 1972 kg vorausgesetzt — ungefähr 761 M.

Faßt man die bei den 21 Versuchen erhaltenen Resultate zusammen, so ergibt sich daraus, daß die „Westfalia"-Centrifuge D (Modell 1903) in einer Stunde im Mittel 1902 kg Milch (= 1847 l) von 35,4° C. und bei 6128 Trommelumgängen in der Minute bis auf 0,157 Proz. (Gerber), bez. 0,167 Proz. (Röse-Gottlieb) entrahmt.

Diese Leistung kann man als eine gute bezeichnen, zumal da die Versuche unter teilweise für die Maschine ungünstigen Bedingungen vorgenommen wurden.

Ich möchte hierzu noch bemerken, daß man bei der Beurteilung von Entrahmungsresultaten alle Bedingungen in Rechnung setzen muß, unter denen diese Ergebnisse erhalten wurden.

Bei hohen Uebertouren, hoher Entrahmungswärme und geringer Stundenleistung läßt sich natürlich leicht ein sehr geringer Fettgehalt der Magermilch erzielen. Selbstverständlich ist es auch von größter Wichtigkeit, daß eine zuverlässige Art der Fettbestimmung bei der Untersuchung der Magermilch in Anwendung kommt und die gewählte Methode in richtiger Weise ausgeführt wird. Die Nichtbeachtung aller dieser Faktoren hat es zur Folge, daß manchmal ganz unmögliche Entrahmungsergebnisse — **Fettgehalt der Magermilch 0,02 Proz. und darunter** — in den Prospekten von Centrifugen-Fabriken auftauchen, und es wäre wohl sehr interessant, diese glänzenden Resultate durch eingehende exakte Untersuchungen auf ihre Richtigkeit hin zu prüfen.

Die „Westfalia"-Centrifuge D für Kraftbetrieb (Modell 1903) hat sich seit ihrer Einstellung in den Betrieb der hiesigen Molkerei allen Anforderungen durchaus gewachsen gezeigt. Die Bedienung und Reinigung der an allen Teilen leicht zugänglichen Maschine war in jeder Weise leicht und bequem. Reparaturen sind in diesem Zeitraum von fast neun Monaten an der Centrifuge außer der bei derartigen Maschinen gewöhnlich vorkommenden Erneuerung der Stahlstifte und Rollen nicht nötig gewesen.

Auf Grund der günstigen Prüfungsresultate kann ich obige Maschine der Praxis nur in jeder Weise empfehlen.

Zum Schluß möchte ich noch bemerken, daß uns die Firma Ramesohl u. Schmidt, A.-G., in letzter Zeit brieflich eine bezügliche der Milcheinführung und des Schlammraumes abgeänderte Trommel zwecks Vornahme von Versuchen zur Verfügung gestellt hat, mit der obige Fabrik noch bessere Resultate zu erhalten hofft.

Die Prüfung dieser neuen Trommel kann wegen anderweitiger Arbeiten erst später erfolgen.

[1]) = 0,042 Proz. der verarbeiteten mittleren Milchmenge von zehn normalen Versuchen = 1972 kg.

Tagesgeschichtliche Rundschau.

Deutschland.

* **Einfuhr dänischen Rahms zu Butterbereitung.** Aus Dänemark berichten die Tageszeitungen, daß kürzlich größere Abschlüsse, Rahm nach Deutschland zu liefern, stattgefunden haben. Insbesondere soll es sich dabei um Lieferungen aus mehreren Molkereien Jütlands nach Rostock handeln. Hervorgerufen ist das geschäftliche Vorgehen durch die hohen Butterpreise in Deutschland, gegenüber dem Umstand, daß Rahm zollfrei ist, während Butter gegenwärtig einen Zoll von 16 M. zu tragen hat, der nach den jüngsten Handelsverträgen in kurzem auf 20 M. erhöht werden wird.

* **Eine freie Innung für Käserei- und Molkereibetriebe** ist kürzlich von dem Schriftführer der schwäbischen Handwerkskammer zu Ellwangen, Dr. Purpus, ins Leben gerufen worden. In der am 31. Januar d. J. abgehaltenen ersten Vollversammlung wurde, wie erst jetzt bekannt wird, u. a. der Beschluß gefaßt, daß jeder Lehrling der Innungsmitglieder einen Lehrgang an der Lehrsennerei zu Roos oder an der milchw. Unterrichtsanstalt zu Weihenstephan durchzumachen habe.

Nach dem Wortlaut des Namens, den die Innung sich gegeben hat, scheint es als ob man in Bayern Käserei und Molkerei als Gegensätze betrachte, während doch nach sonstigem Sprachgebrauch die Molkerei auch die Käserei umfaßt.

Ueber die Ursache des Eingreifens des Justizministers in die Prozesse der Milchcentrale (vergl. vorige Nummer d. Bl.) weiß die Köln. Zeitung zu berichten. Sie schreibt: „Bei der zweiten Lesung des Justizetats im Abgeordnetenhause ist eine Angelegenheit aufgeklärt worden, auf die wir auf Grund des jetzt vorliegenden stenographischen Berichts mit einigen Worten zurückkommen möchten, weil sie mehrfach in Parlament und Presse erörtert worden ist und zu allerhand Kassandrarufen über die angeblich gefährdete Unabhängigkeit der Richter und Eingriffe der Justizverwaltung in die Rechtsprechung im agrarischen Interesse Anlaß gegeben hat. Der Aufklärung der Sache steht man mit einigermaßen gemischten Gefühlen gegenüber; sie hat einerseits erfreulicherweise die vollständige Grundlosigkeit jener Verdächtigung unserer Justizverwaltung dargetan, ist aber andererseits geeignet, ein ebenso starkes Schütteln des Kopfes hervorzurufen, wie die Antworten weiland des Kandidaten Jobies

Die Sache verhält sich nach der Darlegung des Justizministers im wesentlichen folgendermaßen: Eine Genossenschaft, die Berliner Milchcentrale, hatte gegen eine andere Genossenschaft, die der Centrale angehörte, eine Klage auf Zahlung von Provisionen angestrengt. Die Beklagte bestritt ihre Zahlungsverpflichtung vor allem aus dem Grunde, weil sie in Liquidation getreten sei und dadurch ihr früheres Verhältnis zu der Milchcentrale erledigt sei. Das Kammergericht als zweite Instanz entschied zu Ungunsten der Klägerin. Darauf richtete der Vorstand der Milchcentrale ein

Digitized by Google

Beschwerde an den Justizminister mit dem Ersuchen, im Aufsichtswege in die Sache einzugreifen. Er machte darin geltend, es sei nicht nach dem Genossenschaftsgesetz, sondern nach dem Gesetz über die Gesellschaften mit beschränkter Haftung erkannt worden; auch sachlich sei die Entscheidung ungerechtfertigt, weil die Liquidation einer Genossenschaft sie ihrer Verpflichtungen nicht entbinde. Der Minister forderte darauf die Prozeß-Akten ein und stellte fest, daß in der Tat, obwohl beide Teile im Rubrum und in beiden Instanzen als Genossenschaften mit beschränkter Haftpflicht bezeichnet waren, in dem Urteil des Kammergerichts das Gesetz über die Gesellschaften mit beschränkter Haftung angewendet worden war. Er wies den Kammergerichts-Präsidenten auf diesen Verstoß hin mit dem Ersuchen, den betreffenden Senat darauf aufmerksam zu machen, mit der ausdrücklichen Anweisung, sich jeder Erörterung der materiellen Rechtsfrage zu enthalten, weil selbstverständlich ein Eingreifen in diese gänzlich ausgeschlossen sei. Ob der Vorstand der Milchzentrale mit seiner Beschwerde dem Minister ein solches gesetzlich unzulässiges Eingreifen zumuten wollte, lassen wir dahingestellt. Jedenfalls steht fest, daß der Minister sich durchaus in den Grenzen der Gesetze gehalten hat, daß sein Vorgehen nicht nur sein Recht, sondern geradezu seine Pflicht als Aufsichtsbehörde war. Verschiedene Blätter regten sich darin von neuem darüber auf, daß in einem weiteren, von einem anderen Senat des Kammergerichts zu Ungunsten der Milchzentrale entschiedenen Prozeß wiederum die Akten vom Justiz-Ministerium eingefordert worden seien. Auch diese Sache hat eine vollständig einwandfreie Erklärung gefunden. Der Referent des Justiz-Ministeriums hatte sich das Urteil, ohne daß überhaupt der Minister darum wußte, aus rein juristischem Interesse kommen lassen und es nach Einsichtnahme zu seinen Akten gelegt, ohne sich irgendwie weiter mit dieser Angelegenheit zu beschäftigen. Von irgend einer ungesetzlichen Einwirkung auf die Rechtsprechung kann also in keiner Beziehung die Rede sein.

So erfreulich die zweifelsfreie Feststellung dieser Tatsache ist, um so bedrendlicher muß der Anlaß erscheinen, der das Einschreiten des Justizministers in dem zuerst erwähnten Falle überhaupt nötig machte. Ein Gericht entscheidet — man traut kaum seinen Augen, wenn man es liest — einen Prozeß zwischen zwei Genossenschaften mit schränkter Haftpflicht nach dem Gesetz über die Gesellschaften mit beschränkter Haftung. Es hat also entweder die Akten so flüchtig studiert, daß ihm ein grober Irrtum über den mit aller Deutlichkeit bezeichneten juristischen Charakter der Parteien unterlaufen konnte, oder einfach zwei Gesetze, die durchaus nichts mit einander zu tun haben, verwechselt, was beides gleich schlimm ist. Und das passiert nicht etwa einem Tribunal in Venezuela oder Haiti oder einem sonstigen „interessanten" Weltwinkel, sondern einem höchst ernsthaften Königlich-preußischen Gericht, und nicht etwa einem kleinen, weltverlorenen Amtsgericht in Pommern oder Posen, dessen kuriosen Sessel ein junger Assessor ziert, der, mehr durch Schneidigkeit als durch Weisheit ausgezeichnet, erst beim zweiten oder gar dritten Anlauf den Stachelzaun des Examens mit Mühe und Not überspringen hat, sondern einem mit fünf erfahrenen Männern besetzten Senat des höchsten preußischen Gerichtshofes. Das Kammergericht, dessen Namen von den Zeiten Friedrichs II. her ein ganz besonderer Nimbus als Hort des Rechtes umschwebt, leistet sich einen Schnitzer, der dem jüngsten miles Justiniani, in der Examensarbeit begangen, den Hals brechen würde, und das von Rechts wegen. Wenn der Justizminister im Abgeordnetenhause meinte, es gebe Richter, die sich sehr schwer von der Richtigkeit der Ansicht einer höheren Instanz überzeugen ließen und immer meinten, sie müßten es doch eigentlich besser wissen, so erscheint dies nach dem Vorstehenden einigermaßen begreiflich."

Ein Schachzug gegen die Berliner Milchzentrale. Im Berliner Milchkriege wird ein Teil der Milchwirte nur deshalb bei der Fahne der Milchzentrale gehalten, weil die Befürchtung besteht, der Milchpreis werde nach Niederkämpfung des Milchrings durch die Händler erheblich sinken.

Diese Furcht endgiltig zu beseitigen, haben die Vertreter sämtlicher in Berlin und dessen Vororten bestehenden Milchhändlerorganisationen unter dem Vorsitze des Stadtverordneten Lulay am 24. März einstimmig folgenden Antrag angenommen:

„In Uebereinstimmung mit den Vorschlägen ringfreier Milchproduzenten beschließen die heute versammelten Vertreter der Milchhändler-Organisationen Berlins und der Vororte: es wird jedem Mitgliede der Organisation zur Pflicht gemacht, Pachtverträge mit den ringfreien, die Milchzentrale nicht unterstützenden Milchproduzenten während der Zeit vom 1. April 1905 bis 1. April 1910 nur zu einem Mindestpreise von 12½ Pfennig für das Liter Vollmilch frei Berlin abzuschließen. Gleichzeitig erklären es die Vertreter der Milchhändler-Organisationen für eine vollkommen unwahre Verdächtigung der Milchcentrale, daß es in ihrer Absicht läge, nach dem Aufhören der Milchcentrale einen künstlichen Preisdruck auszuüben. Durch diese Konvention wird den ringfreien Milchproduzenten die Sicherheit gegeben, daß die höheren Milchpreise, die sie gegenüber den der Milchcentrale angeschlossenen Genossenschaftern seit drei Jahren erhalten haben, auch während des nächsten fünfjährigen Zeitraums fortbestehen. Nach der letzten, mit dem 30. September 1904 abschließenden Bilanz der Milchcentrale betrugen allein die rückständigen Beiträge ihrer Genossenschafter ungefähr 1 200 000 M. Von den Leitern der Milchcentrale, die sich hierbei durchweg der Unterstützung der amtlichen Kreisblätter erfreuen, ist bis jetzt unter den über die Finanzlage der Milchcentrale nicht unterrichteten Landwirten mit der Behauptung agitiert worden, daß, sobald die Tätigkeit der Milchcentrale aufhöre, der Milchpreis auf 7 bis 8 Pf. herabsinken würde. Die bekannt gegebene Konvention für die nächsten fünf Jahre enthält die beste Widerlegung dieses Agitationsmittels."

Dies ist in der Tat ein sehr geschickter Schachzug der Milchhändler. Es ist sehr wahrscheinlich, daß es ihnen auf diese Weise, gelingen wird, der Milchcentrale neuen Zuzug abzuschneiden. Die große Mehrzahl der an Berliner Milchverzorgung beteiligten Milchwirte ist freilich in der Milchcentrale bereits fest organisiert, so daß eine Sprengung des Milchrings dennoch nicht zu erwarten ist.

Der Verein der Milchproduzenten der Umgebung Breslaus, dessen Hauptaufgabe die Festlegung des Milchpreises in Breslau ist, hielt am 21. d. M. seine Sitzung ab. Den Jahresbericht erstattete der Geschäftsführer, Herr Stiller Muckerau. Die Bestrebungen des Vereins seien im letzten Jahre nicht ohne Erfolg geblieben, die Entwicklung des Milchgeschäfts sei eine ruhige, stetige geblieben. Dr. Dyhrenfurth habe im Auftrage des Vereins die hygienische Milchausstellung in Hamburg besucht, und im Verein über die Ergebnisse referiert. Die große Zutternot des letzten Jahres brachte eine Erhöhung der Milch-Detailpreise auf 18 Pf. für das Liter. Diejenigen Produzenten, welche sich nach den Vorschriften des Vereins bei ihren Abschlüssen gerichtet hatten, erzielten einen wesentlichen Vorteil. Die Organisation habe sich als sehr nützlich erwiesen. Die Breslauer Molkerei ist dem Milchproduzentenverein als Mitglied beigetreten. Die Verhandlungen mit dem Verein der Breslauer Milch- und Butterhändler seien bisher noch ergebnislos geblieben. Die von dem Milchproduzenten-Verein umfaßten 8889 Kühe liefern erst die Hälfte der in Breslau verbrauchten Milch. Der Vorstand ersucht daher um rege Mitgliederwerbung. Nach Entlastung des Schatzmeisters erfolgte die Wiederwahl der Kassenprüfer.

Herr Stiller berichtete sodann über die Geschäftsführung der Hamburger und Hannoverschen Milchproduzenten-Genossenschaften. Dieselben seien 1900 gegründet worden, haben sich aber bis 1903 einzig mit Agitationsarbeiten befaßt. Erst als die Genossenschaften 100 000 Liter liefern konnten, traten sie in Tätigkeit. Die Leistungen, 50 Pf. Anteil für eine Kuh und 1 M. Haftsumme für jede Kuh, seien mir gering. Die Hauptsache sei, den Preis von 18 Pf. für das Liter ständig festzuhalten. Nach dem sehr erfolgreichen Vorbild der Hannoverschen Genossenschaft solle man auch in Breslau vorgehen. Der Antrag, dem Verein die rechtliche Form einer Genossenschaft zu geben, wurde einstimmig angenommen.

Dr Dyhrenfurth berichtet hiernach über die Bestrebungen des gemeinnützigen Vereins zur Hebung der Milchproduktion, in dessen Werbungsausschuß er gewählt worden sei. Er habe damals zugesagt, daß der Milchproduzenten-Verein sich an der Zeichnung der 30 000 M. Garantiekapital beteiligen werde, und stellte nun den Antrag, daß der Verein 1—2 Anteilscheine von je 500 M. abnehmen möge. Der Antrag wurde angenommen und der Vorstand ermächtigt, wenn erforderlich, auch 4 Anteilscheine zu zeichnen.

Der Ostfriesische Milchschutzverein hat beschlossen, am 17. April und 15. Mai d. J. in Norden zwei Zuchtkämmer-Märkte zu veranstalten, die Gelegenheit zum Erwerb typischer ostfriesischer Milchschafkämmer geben sollen. Mit dem Markt wird eine Prämiierung der besten Kämmer verbunden werden, und eine Marktkommission wird die anzutreibenden Kämmer auf ihren Zuchtwert prüfen. Nicht zuchtfähige Tiere werden zurückgewiesen. Der Verein beabsichtigt weiterhin, im Herbst in Norden wiederum eine Tierschau abzuhalten, die im Vorjahre großen Anklang gefunden hat, und endlich ist geplant, in den wirtschaftlich zurückgebliebenen Gegenden der Moor- und Sandbezirke zur Förderung der Zucht Bockstationen zu errichten und den Ankauf hervorragender weiblicher Tiere zu vermitteln und mit Geldmitteln zu unterstützen.

Prüfung des Milchertzers „Blank" durch das Kaiserliche Gesundheitsamt. Mitglieder des Kaiserlichen Reichs-Gesundheitsamtes beschäftigten am 28. März die städtische Molkereianlage der Firma Gebr. Huth, Berlin, Oranienstraße 195, um den von der Firma A. Schoenemann u. Co., Berlin—Schöneberg, aufgestellten Milchertzer „Blank" in Augenschein zu nehmen. Der neue Ertzer „Blank" erregte in hohem Maße das Interesse der Mitglieder des Kaiserlichen Reichs-Gesundheitsamtes und wurden zwecks eingehender

Digitized by Google

bakteriologischer Untersuchung eine Anzahl Proben zu verschiedenen Zeiten während des Arbeitens entnommen. Der beschickte Apparat erhitzt stündlich 1500 Liter auf 102° C. und wird gleichzeitig mit Schoenemann'schem Rahmpasteurisierungs-Apparat, welcher auf 95° C. erwärmt, von einem Dampferzeuger gespeist.

Schweiz.

* **Melkerlehrgänge,** die in weitern Kreisen Nachahmung verdienen, wurden vom Käseverein für Seeland, Bucheggberg und Leberberg kürzlich, wie folgt, veranstaltet:

1. Tag.

9½ bis 10½ Uhr: Viehpflege und Stallordnung. Vortragender: H. Kummer, Käsereiaufseher in Kütti.

10½ bis 12 Uhr: Bau des Euters und Bildung der Milch. Euterbehandlung. Vortragender: Prof. Dr. Rubeli, Bern.

1½ bis 3 Uhr: Euterkrankheiten und Milchfehler. Vortragende: die Tierärzte Arbenz in Büren und Kammermann in Schüpfen.

3 bis 3½ Uhr: Besprechung.

2. Tag.

9½ bis 10½ Uhr: Behandlung und Verabreichung des Futters. Vortragender: H. Kummer, Käsereiaufseher.

10½ bis 12 Uhr: Prüfung der Milch. Vortragender: H. Reber, Obmann des Schweiz. milchw. Vereins in Murzelen.

1½ bis 3½ Uhr: Besuch von Stallungen zur Ausführung der Meltprobe. Beurteilung der Milch auf Grund der Meltprobe unter Leitung der Herren Kummer und Reber.

3½ bis 4 Uhr: Besprechung.

* **Wieder einmal ein Milchring.** Der „Schweiz. Bauer" berichtet unterm 25. März: Die in Winterthur tagende Versammlung von etwa 400 Beteiligten aus dem Kanton Zürich beauftragte, nach langem Bericht des Bauernsekretärs Dr. Laur und Erörterung der Vorlage, die Vorstände 1. des Verbands zürcherischer Sennereigenossenschaften, 2. des Genossenschaftsverbandes des Kantonalvereins, und 3. des zürcherischen landwirtschaftlichen Kantonalvereins, die Milchlieferer zu organisieren, um eine entsprechende Erhöhung der Milchpreise herbeizuführen.

Schweden.

* **Ausdehnung der Separator-Gesellschaft.** In einer am 7. März abgehaltenen außerordentlichen Mitglieder-Versammlung hat die Aktiengesellschaft Separator zu Stockholm eine Vermehrung ihres Stammkapitals um höchstens 400 000 Kr. durch Ausgabe von höchstens 400 neuen Aktien mit Zinsscheinen für das Jahr 1905 beschlossen. Von den neu auszugebenden Aktien sollen höchstens 300 gegen Aktien des Svenska Centrifug-Aktiebolag in dem Verhältnis von 1 der ersteren zu 5 der letzteren eingetauscht werden. Die Veräußerung der übrigen neuen Aktien soll dem Vorstand der Gesellschaft überlassen bleiben, den bisherigen Aktieninhabern jedoch ein Vorrecht auf die neuen Aktien zugestanden werden. Nord. Mejeri-Tidn.

* **Eine größere Milchpulveranlage** ist in Errichtung begriffen. Zu dem Zweck hat sich eine Aktiengesellschaft mit einem Kapital von 50-/150 000 Kr. in Stücken zu 500 Kr. gebildet. Sitz der Gesellschaft ist Eslöf. Nord. Landtm. Tidn.

Literatur.

* **Preisausschreiben.** Dr. Heinrich v. Rothschild, Schriftführer der Société scientifique d'hygiène alimentaire et de l'alimentation rationelle de l'homme, als eifriger Förderer der Milchwissenschaft bekannt, hat der genannten Gesellschaft kürzlich folgende zwei Preise zu Verfügung gestellt, nämlich:

1. einen Preis von 5000 Fr. für die beste Arbeit über die tägliche Ernährung des Kindes, von der Geburt bis zum Alter von zwei Jahren; und
2. einen Preis von 3000 Fr. für die beste Abhandlung über die Milchversorgung einer Großstadt, in Bezug auf Gesundheitspflege, gewerbliche Einrichtung, Ueberführung, Gesetzgebung, Verkauf und Volkswirtschaft.

Die Preisbewerbung ist für alle Welt offen. Die Abhandlungen müssen in französischer Sprache abgefaßt sein und bis zum 1. Juni 1906 eingereicht werden. L'Ind. lait.

Beobachtungen, Versuche, Erfindungen.

Stellungnahme der Wissenschaftlichen Deputation für Medizinalwesen gegen v. Behrings Formalinmilch. Gegen das von v. Behring für die Säuglingsernährung mit Einsetzung seiner ganzen Autorität empfohlene Verfahren zur Sterilisierung der Milch mit Formalin (vergl. S. 38 d. Bl. von 1904) hat jetzt auch die Wissenschaftliche Deputation für Medizinalwesen beim preußischen Kultusministerium Stellung genommen.

In dem an den Minister der geistlichen, Unterrichts- und Medizinal-Angelegenheiten erstatteten Gutachten wird ausgeführt:

Durch Formaldehyd wird im Organismus der normale Lebensprozeß mehr oder weniger ungünstig beeinflußt. Eiweißstoffe vermag Formaldehyd auch in starken Verdünnungen unlöslich zu machen; die Gärungsprozesse, die bei der Verdauung eine Rolle spielen, werden verzögert, selbst noch bei einer Verdünnung von 1 : 100 000. Die Verdauungsprozesse leiden selbst bei Zusatz kleinster Mengen von Formaldehyd.

Als Desinfektionsmittel tut Formaldehyd gute Dienste und ist ein ausgesprochenes Gift gegen die Kleinlebewelt. Die Giftigkeit beschränkt sich aber nicht nur hierauf, sondern macht sich auch bei größeren Individuen je nach Stärke der Gaben bemerkbar. Relativ sehr kleine Mengen von Formaldehyd üben auf den Magen einen starken Reiz aus und bedingen Erbrechen. Die schädliche Nebenwirkung der Formalinmilch bei der Ernährung der Kinder trat in der Verminderung der Verdaulichkeit wesentlicher Bestandteile hervor.

Unter Hinweis auf die ungünstigen Erfahrungen, die man mit Urotropin, welches im Körper Formaldehyd abspaltet, gemacht hat, wird die Befürchtung ausgesprochen, daß eine absolute Unschädlichkeit dem Formaldehyd selbst in kleinen Dosen nicht zuzusprechen sei.

Da dem Kinde in den ersten Lebenswochen mit jedem Tropfen Formalinmilch nicht vorübergehend, sondern ständig Gift verabreicht wird, so sprechen alle angeführten Tatsachen gegen die Zulässigkeit der Formalinmilch.

Anfangs für unschädlich erklärte Heil- und Konservierungsmittel, deren Schädlichkeit aber später sich herausgestellt hat, sind schon des öfteren vorgekommen. Um so mehr muß der Zusatz von Formaldehyd bei den Nahrungsmitteln verboten werden, da die Schädlichkeit bereits zur Genüge nachgewiesen ist und das Verbot als Zusatz zu Fleisch hat ergehen müssen.

Aus dem Gesagten geht klar hervor, daß dem Zusatz von Formaldehyd nicht das Wort geredet werden kann, denn die Säuglinge sind nicht dazu da, als Versuchsobjekte für aufgestellte Theorien zu dienen. Es liegt keine Veranlassung vor, von dem Verbot der Anwendung des Formaldehyds als Konservierungsmittel abzugehen.

Erfolgt die Freigabe für die Kindermilch, so liegt keine Veranlassung vor, ein anderweitiges Verbot der Formaldehyd-Verwendung aufrecht zu erhalten.

Eine äußerst schädliche Wirkung würde bei Nichtverbot des Formaldehyd-Zusatzes sich im Milchhandel ergeben. Da unreine Sammelmilch durch Zusatz von geringen Mengen von Formaldehyd ohne Kühlung lange Zeit handelsfähig erhalten werden könnte, so würde den Milchfälschern solches sehr zu gute kommen. Der Formaldehyd-Zusatz würde unbedingt dazu beitragen, daß die Milch länger aufgehoben wird als bisher und in den Wohnungen der Händler viel häufiger Verunreinigungen ausgesetzt sein würde, als dies jetzt schon öfters der Fall ist.

An dem Verbot des Zusatzes von Formaldehyd zur Milch müsse festgehalten werden, besonders da nicht als erwiesen angesehen werden kann, daß Kältekonservierung und reinliche Stallhaltung unzureichend sind, um die Gewinnung einer einwandfreien Milch zu gestatten, die auch dem Kinde, welches nicht die Mutterbrust erhält, eine geeignete Kost bietet.

* **Gehalt der Milch im Allgäu.** In den 13 Jahren 1892/1904 an der Milchwirtschaftlichen Untersuchungsanstalt zu Memmingen untersuchte 1905 Milchproben ließen folgende Werte finden:

	Dichte	Fett der Milch v. H.	Fett der Trockenmasse v. H.	Fettfreie Trockenmasse v. H.
mindestens	1028,1	2,45	19,51	7,854
höchstens	1036,0	6,68	39,98	10,257
im Durchschnitt . . .	1031,8	3,815	29,75	8,986
Als Durchschnitte der 13 Jahre ergeben sich:				
für den Mindestwert .	1028,4	2,63	23,97	8,102
„ „ Höchstwert . .	1034,9	5,47	37,90	9,855

Mitt. d. Milchw. V. im Allgäu, H. 3.

* **Neues Heilverfahren gegen Perlsucht.** Der Professor Giuseppe Levi, der bis vor kurzem an der Königlichen Tierarzneilehranstalt zu Mailand Veterinär-Pathologie vorgetragen hat und nach 40jähriger Lehrtätigkeit im Alter von 70 Jahren in den Ruhestand getreten ist, teilte dem Berichterstatter der „Voss. Ztg." in Mailand bezüglich seiner Entdeckung des Heilverfahrens der Perlsucht mit, daß dasselbe in Einspritzungen in die Blutbahn eines Heilmittels bestehe, dessen Hauptbestandteil allotropes Jod sei. Versuche, welche der Gelehrte seit zehn Jahren bei perlsüchtigen Rindern anstellte, haben vollkommene Vernarbung der Knötchen ergeben, was durch

Digitized by Google

Befund nach der Schlachtung erwiesen wurde. In den letzten zwei Jahren wurden gegen 15 Schwindsüchtige einer Einspritzungskur unterzogen und nach 40 Einspritzungen völlig geheilt. Professor Levi reist in einigen Tagen nach Paris, um dort seine Entdeckung der Akademie zu unterbreiten.

Handel und Verkehr.

Die Frage der Butterpreisnotierungen hat auch die Landwirtschaftskammer für die Provinz Sachsen beschäftigt. Die Stellungnahme derselben kennzeichnet folgende Auslassung:

„Die Berliner Butternotierungen haben bekanntlich vom 1. März laufenden Jahres insofern eine Aenderung erfahren, als mit der Unsitte der Ueberpreise, welche sich in letzter Zeit auf 2 bis 3 M. beliefen, nunmehr aufgeräumt worden ist, und die Preise zur Notierung gelangen, welche der tatsächlichen Abrechnung zwischen Groß- und Kleinhändler in Berlin zu Grunde liegen. Von der dadurch erzielten Erhöhung der Berliner Butternotierung um 2 bis 3 M. haben jedoch die landwirtschaftlichen Produzenten nicht den mindesten Vorteil, weil ihnen auf Grund der höheren Notierung von ihren Butterabnehmern jetzt mindestens so viel weniger gezahlt wird, wie die Preise gestiegen sind. Während die Molkereien in der Provinz Sachsen, welche die Berliner Notierung als Basis für ihre Abschlüsse genommen hatten, bisher 3 bis 4 M. unter Berliner Höchstnotiz erhielten, werden ihnen jetzt nur 5—6, ja bis 8 M. unter der höchsten Notierung gezahlt.

Angesichts dieser ungünstigen Wendung, welche die Aenderung der Berliner Notierungsweise für die Landwirte nach sich gezogen hat, ist der Verband der landwirtschaftlichen Genossenschaften der Provinz Sachsen und der angrenzenden Staaten zu Halle a. S., eingetragener Verein, Hand in Hand mit der Landwirtschaftskammer für die Provinz Sachsen bemüht, die Interessen der landwirtschaftlichen Genossenschaften und der Landwirte nach jeder Richtung hin wahrzunehmen. Wie wir hören, sind Bestrebungen im Gange, welche darauf abzielen, die Butterproduzenten der Provinz Sachsen und der angrenzenden Staaten gänzlich von dem Einfluß der Berliner Butternotierungen zu befreien. Falls dieses gelingen sollte, so würde dieser Erfolg von allen Landwirten mit Freuden begrüßt werden."

Wochenbericht vom Buttermarkt. Berlin, 1. April 1905. Der bevorstehende Ultimo hat den lebhaften Buttermarkt in dieser Woche kaum beeinflußt und sind die bisherigen Preise ohne Schwierigkeit herauszuholen gewesen. In zweiten Sorten herrscht ein Mangel, wie er noch nie vorher bestanden hat.

Der Hamburger Markt kann auch über ein unverändert lebhaftes Geschäft berichten. Kopenhagen liegt ruhiger; da der Hamburger Absatz jetzt fast ganz im Inlande liegt, ist dieser Umstand auf die Preise in Hamburg ohne Einfluß geblieben.

Berlin notiert unverändert, Hamburg ebenfalls unverändert.

Marktberichte.

Abrechnungspreise zwischen Molkereien und Butterhändlern. Eigenbericht der Molkerei-Zeitung Berlin. **Berlin,** 1. April 1905. Im Großhandel an die Molkereien für feine Butter wirklich bezahlte Preise. Reines Buttergewicht, frei in Berlin oder Hamburg, also nach Abzug der Fracht reines Geld:

Berlin	bis 119	**Mk.**
Hamburg	„ 117	„

Berlin, 1. April 1905. Butterbericht der Firma **C. F. Wienstruck,** SW., Leipzigerstr. 82, und W., Kronenstr. 32.

Wenngleich das Geschäft in den letzten Tagen des Monats etwas abzuflauen pflegt, so blieb dieses Mal die Stimmung doch noch so gut, daß für feinste Butter sich unveränderte Preise erhalten konnten, um so mehr, als billige Qualitäten dem Markte vollkommen fehlen und Mittel-Qualitäten in nur geringen Quantitäten zugeführt werden. Bei dieser Geschäftslage hat sich eine so kleine Differenz zwischen erster und geringerer Ware herausgebildet, wie sie bisher noch niemals in Erscheinung getreten ist.

Telegramme der Molkerei-Zeitung Berlin.

Berlin, den 1. April 1905. Preisfeststellung der von der ständigen Deputation gewählten Notierungs-Kommission. Mitgeteilt von der Firma C. F. Wienstruck, Berlin, Leipzigerstr. 82. Durchschnittspreise für die Woche vom 26. März bis 1. April 1905.

	29. März	1. April
Hof- u. **Genossensch.-Butter:** Ia per 50 kg M.	119—122	119—122
do. do. IIa „ „ „	116—119	115—120
do. do. IIIa „ „ „	114—116	112—118
do. do. Abfallende „ „	— — —	— — —
Tendenz:	Stetig.	Ruhig.

Hamburg, Grimm, den 31. März 1905. (Butter-Bericht von Ahlmann u. Boysen.) Notierung der Notierungs-Kommission der am Butterhandel beteiligten Firmen zu Hamburg. In Hamburg höchstbezahlte Brutto-Preise: I. Klasse M. 114—122, II. Klasse M. 112—113 pr. 50 kg. Netto reine Tara. Tendenz: Ruhig.

Butternotierungen in Kopenhagen. Den 30. März 1905. Butter: 1. Klasse 93—94 Kr. (1 Kr. = 112.5 Pf.). Tendenz: Matt.

Berlin, 30. März 1905. Amtlicher Marktbericht der städtischen Markthallen-Direktion über den Großhandel in der Central-Markthalle. **Butter.** Preise franko Berlin einschließlich Provision. Für 50 kg Ia M. 119—123, IIa M. 115—118, Abfallende M. 105—114.

Käse. Import. Emmenthaler Ia p. 50 kg 85—90 M., dito IIa M. 60—80, import. Glarner Kräuterkäse M. 60——, import. Holl. Gouda Ia M. 80—85, import. Holl. Gouda IIa M. ———, import. Edamer M. 80——import. Camembert per Dtzd. M. 7,50, import. Gervais M. —, import., Neufchatel per 100 Stück M. 20, import. Roquefort sur choix Ia per 50 kg M. 130—140, import. Parmesan, 3-4 jährig. M. ———, dito, 2—3 jährig M. 80—85, import. Chester-Viktoria M. 115—125, dito Cheshire M. 80—85, Gorgonzola per 50 kg M. 90—100. Steppenkäse M. —. Inländische. Westpr. Schweizer-Käse Ia per 50 kg M. ———, Neufchatel, do. per 100 Stück M. ———, Holländer, rheinisch, Ia per 50 kg M. ———, Edamer Ia M. ———, Limburger Alpenkäse in Pergament M. ———, Tilsiter Käse, fette Ia M. 58—60, Tilsiter Käse IIa, halbfette M. 45—50, Harzer per Kiste, 100 Stück, M. 2,10—2,30, IIa — — —, Soldiner per Schock M. 6,00, Schloßkäse per Dutzend M. ———, Camembert, große I (H. Prinz), per Dtzd. M. 6,00, do. II, per Dtzd. M. 4,40, Kaiserkäse (H. Prinz) M. 2,40, Kronenkäse M. ———, Frühstückskäse per 50 Stück M. 3,75 (H. Prinz). Deutscher Gervais Dutzend M. 2,20. Briekäse, Orig.-Packung, per 1/2 kg M. 0,80.

Butter-Notierungen der Landwirtschaftskammer für die Provinz Schleswig-Holstein. Butter-Auktionen des Ost-Holsteinischen Meierei-Verbandes.

Hamburg, den 29. März 1905.

1. Klasse 3 Drittel zu 120 1/2, 7 Drittel zu 120, 8 Drittel zu 119, 9 Drittel zu 118 1/2, 21 Drittel zu 118, 12 Drittel zu 117 1/2, 29 Drittel zu 117, 49 Drittel zu 116 1/2, 29 Drittel zu 116, 20 Drittel zu 115 1/2, 47 Drittel zu 115 M. Zusammen 1. Klasse 234 Drittel zu 116,62 M. im Durchschnitt, 2. Klasse 36 Drittel zu 113,67 M.

Jeder Produzent in Schleswig-Holstein ist berechtigt, die Auktionen zu beschicken. Der Vorstand des Ostholst. Meierei-Verbandes.

Halle a. S., den 30. März 1905. (Bericht von Gebr. Rößler.) Im Gegensatz zu den matteren Berliner Berichten verlief das Geschäft hier während der ganzen Woche sehr lebhaft. Alle durchweg in guter Beschaffenheit eintreffenden Qualitäten konnten täglich geräumt werden, trotzdem die Preise erhöht werden mußten.

Ausgesucht feinste gesalzene Molkereibutter	123—125	Mk.
I „	119—122	„
II „	116—118	„

in Tonnen von 100 Pfd. und Kübeln von 50 Pfd.

Königsberg i. Pr., 30. März 1905. (Butterbericht von Gyßling, Ebhardt u. Co.) Die abnormal hohen Preise veranlaßten, daß Käufer nur den allerdringlichsten Bedarf deckten. Der Abzug in feinsten Qualitäten, welche wieder mehr zugeführt sind, vollzieht sich schleppend. Da aber die billigeren Sorten noch so gut wie ganz fehlen, dürfte ein Preisrückgang einstweilen noch nicht eintreten.

Wir zahlen heute für feinstes Produkt 110—113 M. für 100 Pfd netto hier. Fehlerhafte Ware verrechnen wir nach Verkauf.

Kempten. Butternotierung der Butter-Engros-Händler u. -Produzenten der Stadt Kempten im Allgäu, mitgeteilt von der Firma Albert Rinker, Käse und Butter en gros, Kempten i. Allg.

Engros-Einkaufspreise der Allgäuer Händler auf den Sennereien des Allgäus.

Mittwoch, den 29. März 1905

Feinste Molkereibutter	112	M. für den Ctr. (inkl. Ueberpreis).
Süßrahmbutter . . .	102	„ „ „ „
Sennbutter	99	„ „ „ „

Außerdem wurden bei letzten beiden Sorten je nach Qualität 5—7 Pf. Ueberpreise bezahlt.

Tendenz: Gute Nachfrage.

Hamburg, 28. März 1905. (Bericht von Cölle u. Gliemann.) Kraftfuttermittel: Unser Markt ist unverändert sehr fest und fehlt prompt lieferbare Ware noch immer. Auch für spätere Termine hält die rege Frage an, und konnten die meisten Artikel wiederum etwas im Preise anziehen.

Erdnußkuchen 131—151 M., Kokoskuchen 138—145 M., Amerik. Baumwollsaatkuchen und -Mehl 121—128 M., Sesamkuchen 122—138 M., Rapskuchen aus inländischer Saat 110—140 M., Palmkernkuchen 116—117 M., Leinkuchen 140—147 M., Amerik. Maisölkuchen 126—131 M. für 1000 kg ab hier.

Schweine- und Ferkelmarkt. (Amtlicher Marktbericht vom Magerviehhof in Friedrichsfelde.) Mittwoch, den 29. März 1905. Es standen zum Verkauf: 5704 Schweine, 835 Ferkel.

Verlauf des Marktes: Der Handel setzte lebhaft ein und flaute zum Schluß ab; Preise dementsprechend sinkend.

Im Engroshandel wurden gezahlt für: Läuferschweine, 3—5 Monate alt 31—41 M.; 6—7 Monate alt 42—58 M. für 1 Stück. Ferkel, mindestens 8 Wochen alt 16—21 M.; unter 8 Wochen alt 12—16 M. für 1 Stück.

Die Direktion des Magerviehhofes.

Städtischer Centralviehhof. Berlin, 25. März 1905. Zum Verkauf standen: 5126 Rinder, 1630 Kälber, 9890 Schafe, 11 324 Schweine.

Bezahlt wurden für 100 Pfund oder 50 kg Schlachtgewicht in Mark (bezw. für 1 Pfund in Pfg.): Für Rinder: Ochsen: 1. vollfleischig, ausgemästet, höchsten Schlachtwerts, höchstens 7 Jahre alt 68—71; 2. junge fleischige, nicht ausgemästete und ältere ausgemästete 63—67; 3. mäßig genährte junge und gut genährte ältere 61—62; 4. gering genährte jeden Alters 58—60. — Bullen: 1. vollfleischige höchsten Schlachtwerts 65—68; 2. mäßig genährte jüngere und gut genährte ältere 62—64; 3. gering genährte 56—61; — Färsen und Kühe: 1. a) vollfleischige, ausgemästete Färsen höchsten Schlachtwerts ———; b) vollfleischige, ausgemästete Kühe höchsten Schlachtwerts, höchstens 7 Jahre alt 58—62; 2. ältere, ausgemästete Kühe und wenig gut entwickelte jüngere 56—57; 3. mäßig genährte Färsen und Kühe 50—55; 4. gering genährte Kühe und Färsen 43—48. — Kälber: 1. feinste Mastkälber (Vollmilchmast) und beste Saugkälber 79—83; 2. mittlere Mastkälber und gute Saugkälber 70—77; 3. geringe Saugkälber 55—63; 4. ältere gering genährte Kälber (Fresser) 50—58. — Schafe: 1. Mastlämmer und jüngere Masthammel 65—68; 2. ältere Masthammel 56—62; 3. mäßig genährte Hammel und Schafe (Merzschafe) 50—54; 4. Holsteiner Niederungsschafe (Lebendgewicht) ———. — Schweine: Man zahlte für 100 Pfd. (mit 20 pCt. Tara): vollfleischige, kernige Schweine feinerer Rassen und deren Kreuzungen, höchstens 1 1/4 Jahr alt, 220—280 Pfund schwer, 63——; schwere, 280 Pfd. und darüber (Käser) ———; fleischige Schweine 60—62; gering entwickelte 55—58; Sauen 58—59 M.

Verlauf und Tendenz des Marktes:

Das Rindergeschäft wickelte sich langsam ab und hinterläßt Ueberstand. — Der Kälberhandel gestaltete sich ziemlich glatt. — Bei den Schafen war der Geschäftsgang ruhig; es wird nicht ausverkauft. — Der Schweinemarkt verlief ruhig und wird voraussichtlich geräumt.

In **Hamburg** wurden bezahlt: für beste Ochsen 69—71 M., junge fette Kühe 58,50—61 M., beste, reine Schweine mit 20 Proz. Tara 60—61 M., Kälber I. Qualität 85,50—91,50 M., Doppellender 100,50—108 M.

Digitized by Google

Versuchsstation für Molkereiwesen Kiel.

Versand von Reinkulturen für die Säuerung des Rahmes. Ausbildung von Molkereipersonal.

Professor Dr. H. Weigmann.

Molkereischule in Hameln.

Institut der Landwirtschaftskammer für die Provinz Hannover.

Aufnahme von Schülern und Hospitanten. Nachweis von ausgebildetem Molkereipersonal. Auskunft und Anmeldungen bei dem Direktor Professor Dr. P. Vieth.

Landwirtschaftsschule in Hildesheim.

Das Sommerhalbjahr beginnt am Montag, den 1. Mai. — Aufnahme für Ackerbauschule und berechtigte Landwirtschaftsschule nebst Vorschule. — Hospitanten-Kursus. — Nähere Auskunft durch Dr. Wilbrand, Direktor.

Dom. Pammin bei Arnswalde Nm. sucht eine mit besten Zeugnissen versehene

Meierin,

welche mit Dampfmolkerei Bescheid weiß und prima Butter zu machen versteht. Gehalt 360 Mk. und freie Station.

Stellen-Gesuche.

Molkerei- u. Käsereigehilfe mit guten Zeugnissen sucht für sofort Stellung. Gefällige Offerten erbittet **W. Eichand,** Danzig, Rambau 42.

Jüngerer **Meiereigehilfe sucht** von gleich oder später **Stellung.** Gefl. Angebote erb. an **Schröter, Königsberg i. Pr.,** Rhesastr. 14.

Tüchtiger Molkereibetriebsleiter, 14 Jahre beim Fach, mit der doppelten Buchführung vertraut, sucht, gestützt auf gute Zeugnisse, passende Stellung. Offerten sub **H. A. 1000** an die Expedition dieser Zeitung.

Tüchtiger, militärfreier **Meier,** in südrussischen Großbetrieben tätig gewesen. Mit sämtlichen Molkereiarbeiten sowie Milchuntersuchung vertraut, sucht zum Frühjahr oder Sommer d. J. nach Amerika Stellung. Gefl. Offerten sind zu richten an **Rudolf Schulz, Dampfm. Pässin** bei Zedibin in Pom.

Tüchtiger Meier, der mit allen Facharbeiten gut vertraut, deutsch und polnisch sprechend, 25 Jahre alt u. militärfrei ist, sucht od. sof. später Stellung. Rußland **nicht** ausgeschlossen. Off. erb. **Górazak, Tomice** b. Seeheim, Posen.

Beamte und Personal

für das gesamte Molkereiwesen empfiehlt für sofort und später **H. Krieg,** Stellenvermittler, **Silum** b. Schöppenstedt.

Vermischte Anzeigen.

Abschluß

für wochentlich 5—6 Centn. Centrifugen-Süßrahmbutter gesucht in $^1/_2$ u. $^1/_1$ Stiegen. Offerten an d. Exp. d. Ztg. sub **2463.**

Gelegenheitskauf!

1 Alfa-Separator A I, so gut wie neu erhalten 600 ℳ.

1 Dampfwaschine (R. Wolf) 150 HP. 300 ℳ.

Johann Fischer, Greifswald.

GEBR. ROESSLER,

Butterabsatzstelle von Molkereien der Provinz Sachsen und der angrenzenden Staaten.

HALLE a. S.,

Freiimfelderstr. 8. Fernspr. No. 858.

Einsichtige Molkereibesitzer mögen gratis Prospekte verlangen, um sich zu überzeugen, daß zahlreiche ihrer Kollegen durch Gebrauch von Z-Butter ihre Milcherträge bedeutend erhöht haben.

Landwirtschaftlich-chemische Fabrik **Dr. Zellner & Herbst, Charlottenburg 4.**

Tremser Eisenwerk

Koch & Co., Lübeck 6.

Eisenblech-Stanz- und Emaillir-Werk.

Fabrik von rohen, verzinnten und emaillirten Eisenblechwaaren.

Molkerei-Geräthe

aus bestem Stahlblech angefertigt und **dreimal im Vollbade** verzinnt, in neuesten, erprobtesten Konstruktionen.

Spezialität: **Milchdichte u. diebessichere sowie auch nahtlose**

Transportkannen aller Art.

Original-Muster stets zur Verfügung. Lieferung, auch des größten Quantums in kürzester Zeit. Illustrirte Preislisten gratis und franco.

Post-Butterkisten, Käsekisten, Tilsiter Käserollen.

Preislisten gratis und franko.

F. Wurm, Bartenstein, O.-Pr. Dampfsägewerk, Hobelanstalt, Kistenfabrik.

Gust. Schultze & Sohn,

Berlin C., Gertrauden-Strasse 22.

Butter-Grosshandlung.

Kühlmaschinen-Vertreter

— speziell Einrichtungsgeschäfte für Molkereien — für Berlin u. alle größeren Plätze Deutschlands von einer großen Kühlmaschinenfabrik

gesucht.

Offerten unter Chiffre **J. H. 9075** an **Rudolf Mosse, Berlin SW.**

Gebrüder Groh,

Hoflieferanten,

BERLIN O., Blumenstr. 70,

Buttergrosshandlung.

23 eigene Detail-Geschäfte.

Ständige Abnehmer für feine Molkereibutter zu höchsten Tagespreisen bei wöchentlicher Abrechnung und Kasse. Jahres-Abschluss erwünscht.

Butterkarton

in jeder Größe, sowie alle anderen **Kartons** liefert aus bestester Lederpappe franko

S. Ullmann, Wiesenthal b. Tzschecheln. S., Lederpappen- u. Kartonfabrik.

Käseschachteln

in Span oder Karton, rund und eckig ○ ▷ ⬡

Butterversandkartons

F. Oswald Richter

DRESDEN-A. 1.

Wettinerstr. 32

Butter-Gross-Handlung

sucht regelmässige Lieferanten in feinster und feiner Butter und zahlt höchste Preise bei prompter Abrechnung und Kasse.

Jahresabschlüsse und Uebernahme ganzer Produktionen erwünscht.

Kehle & Burkhart,

Butter en gros

BERLIN SO.,

Köpenickerstrasse 55.

Separator-Schnüre,

9 mm stark, gut imprägniert, in allen Dimensionen liefert als Spezialität die **Hanf- und Baumwollseilerei von H. Löffler, Bergedorf** bei Hamburg.

Mikrosol

GEGEN SCHIMMEL UND PILZBILDUNGEN.

ROSE & ZWEIGE & BAUMANN

· KASSEL ·

Käse-Etiquettes

jeder Art

fertigt billigst

Th. Zander, Breslau I

Ein **gewaltiger Fortschritt** ist das

neue Modell

bei

Zentonia-Centrifugal-Milch-Separators.

Verlangen Sie Prospekte und Offerte

Märk Maschinenbau-Anstalt „Tentonia", Frankfurt, Oder. 84.

Kupferne Käsekessel

für Heizung mit Dampf oder mit direkter Feuerung in **tadelloser Ausführung.**

Paul Neubäcker, Danzig.

Crinitzer Fabrik säurefesten Steinzeugs

Emil Bühler, Crinitz, Niederlausitz

empfiehlt

Buttertonnen mit luftdichtem Verschluss in allen Grössen, **Tonnen in cylindrischer Form, Vieh- und Pferdekrippen, Schweine-, Ferkel- und Futtertröge für Federvieh, Pökelbottiche und viereckige Kasten.**

Neu! Buttertröge aus säurefestem, innen glasiertem Steinzeug von 1 bis 2 Meter Länge.

Bestes echtes Pergamentpapier,
auch schön bedruckt,
empfehlen preiswert
Schleipen & Eichhorn G. m. b. H.,
Pergamentpapier-Fabrik,
Emmerich am Rhein.

Normal-Säure-Entwickler B. & T.
Schläuche. Bienen. Putztwist
A. V. Branth, Farbe Lab **Oel.** Hamburg 8.

PERGAMENTPAPIERFABRIK SCHLEIPEN & ERKENS AKTIEN-GESELLSCHAFT RATINGEN

„PERFECT"
BURMEISTER & WAIN, MASCHINEN- U. SCHIFFSBAU A/G. BERLIN, S. W. 48.

Einmal gebrauchte **Butter-tonnen** in ausgesucht bester Qualität für Molkereien, ca. 100 Pfund Inhalt, mit verschlossenem u. sauber gereinigt, liefert sofort und stets umgehend **O. Thonack,** Böttchermeister, BERLIN SO. 36, Harzer Strasse 32. Aelteste und stets sichere Bezugsquelle für Buttertonnen. Fernspr.-Amt 4, No. 914 Gegründet 1889.

Milchuntersuchungen auf Fettgehalt
übernimmt zum Preise von 50 Pfg. für Einzelproben, von 30 Pfg. im Abonnement die Milchkontrolanstalt der Molkerei-Zeitung Berlin.

Buttertonnen
in den gangbarsten Dimensionen, in weißer Waare und sauberster Ausführung empfehlen billigst
W. Stange & Co., Stettin,
Faßfabrik.

Dampfkäsewannen
mit über den Rand d Pitchpineholz-bottich greifd. Kupferkessel

400	500	600	800	1000	1500 Ltr.
140	170	190	235	275	375 Mk.

T. Bartels, jetzt Obercassel bei Bonn.

Stanz- und Emaillierwerke,
vormals
Carl Thiel & Söhne,
Aktien-Gesellschaft.
Lübeck.

Nahtlose Milchtransportkannen.
Halbgestanzte „
Gefalzte „
Transport-Milcheimer.
Milch-Messeimer.
Rahm- und Milchständer.
Milchsiebe, doppelt und einfach.
Bassins aus Stahlblech.
Bassins aus Doppelmetall.
Kataloge gratis und franko.

Für einige Gegenden werden noch Vertreter gesucht.

FREIWILLIGES URTEIL!

Im Oktober vorigen Jahres überreichten Sie mir zur eigenen Prüfung je ein Muster Ihrer neuen Butyrometer-Modelle „Plan" und „Convex" mit breiter Skalenfläche und rundem Lumen. Ich habe selbige nun fast ein halbes Jahr im Gebrauch gehabt und mich von ihren grossen Vorzügen der ausserordentlich leichten, schnellen und genauen Ablesung, sowie der starken Haltbarkeit genügend überzeugt, und gestatte ich mir jetzt Ihnen das mitzuteilen. Ich kann nur allen Molkereien empfehlen, nur Dr. N. Gerber's Original „Plan" und „Convex"-Butyrometer mit breiter Skala und rundem Lumen wegen der gleichmässigen Meniskusbildung und Genauigkeit in Gebrauch zu nehmen . . . . . und bestellte daher . . . . . .

Kl. Belitz b. Bützow, Post Penzin, den 8. März 1905. gez. **G. Lüth,** Molk.-Insp.

doppelt wirkender **Alkohol-Automat** sich gleichzeitig füllend und entleerend grosse Zeitersparnis

Die **Dr. N. Gerber's** Original-Plan- und Convex-**Butyrometer** sind zu beziehen durch
Dr. N. Gerber's Acidbutyrometrie Co., G. m. b. H., Leipzig
und durch alle molkereitechnischen Institute.

In unserem neuen
Germania-Separator
Modell 1905
bieten wir eine unübertroffene Entrahmungsmaschine.
Sämtliche Molkerei-Maschinen u. Apparate! Einrichtung kompletter Molkereien!
Glänzende Ergebnisse! **Glänzende Zeugnisse!**
Flensburger Eisenwerk Akt.-Ges., **Flensburg.**

Zur Abwehr!

„Wir lehnen es ab, die öffentlichen Angriffe des **Bergedorfer Eisenwerks, W. Bergner zu Bergedorf** in gleicher Weise zu beantworten und ziehen es vor, dort, wo ein **Eingriff in unsere Rechte vorliegt,** die Hilfe des Richters anzurufen. Wir haben es **nicht** nötig, uns in einen Zeitungskrieg einzulassen, da wir uns auf unsere **Patent-, Gebrauchs-muster und Schutzmarkenrechte** stützen, und überlassen es **der Allgemeinheit,** darüber zu entscheiden, ob unter den vorliegenden Umständen wir oder das Bergedorfer Eisenwerk gegen **deutsche Art und Sitte** verstossen."

Das war die **anscheinend stolze** Antwort **Alfa-Lavals** auf eine publizierte Rechtfertigung gelegentlich des rücksichtslosen Angriffs auf unsere Ehre durch die Beschlagnahme unserer **ASTRA-Separatoren** auf Grund einer

einstweiligen Verfügung,

welche diese Gesellschaft infolge hoher Sicherheitshinterlegung und Beibringung auf falscher Instruktion beruhender Gutachten erreicht hatte und welche man als **„zum Schutze gegen Patentverletzung und zur Abwehr unlauteren Wettbewerbs getroffene richterliche Massnahme"** feierte und dem Publikum in Hunderttausenden von Flugblättern auf Ausstellungen und bei sonstigen Gelegenheiten im letzten Sommer vor Augen führte.

Wir konnten damals nichts anderes tun, als unsere Freunde bitten, den Spruch der Gerichte nach ordentlicher Verhandlung über die Rechtmässigkeit solcher Verfügung abzuwarten.

Die Gerichte haben nunmehr gesprochen!

Wir hatten die Genugtuung, die von der Alfa-Laval-Gesellschaft erreichte **Verfügung** durch das Königl. Landgericht I Berlin am 8. November 1904 **aufgehoben zu sehen.** Nunmehr ist auch die Entscheidung der II. Instanz gefallen und zwar ist die

Berufung Alfa-Lavals

gegen das Urteil erster Instanz durch Erkenntnis des Königl. Kammergerichts Berlin vom 18. März 1905

kostenpflichtig abgewiesen

worden.

Es erübrigt sich jeder weitere Kommentar. Jeder Leser, der den Angriff Alfas auf uns kennt, möge selbst entscheiden, auf welcher Seite gegen deutsche Art und Sitte verstossen wurde und welche Wertschätzung eine solche Firma künftig verdient.

Dieser klägliche Versuch, eine Firma unseres Ranges unterdrücken zu wollen, dürfte somit als vollkommen gescheitert zu betrachten sein und dürfte jeder Verschleierungsversuch Alfa-Lavals, wie er nach der Urteilsverkündung der I. Instanz gemacht wurde, dieses Mal bei der Allgemeinheit von vornherein auf unfruchtbaren Boden fallen.

Immer mehr wird der deutsche Landwirt **Astra** kaufen, erkennend, dass der gute Ruf einer Firma kein blosser Schein ist und eingedenk der Tatsache, dass das **Bergedorfer Eisenwerk** stets das Beste vom Guten ihm nur zuführte.

Erst Laval, dann Alfa, jetzt Astra!

Bergedorfer Eisenwerk, W. Bergner.

Digitized by Google

Feierabend.

Jeder Mensch muß etwas haben, woran er ernstlich hängt.

Gottfried Keller, „Der grüne Heinrich".

Das Eisenbahnbett.

Humoreske von F. Helmy.

Nach dem Englischen.

Nachdruck verboten.

„Na ja," sagte ruhig ein älterer Herr (ich war es nämlich selbst), der in der Ecke des Rauchzimmers saß, als unser Amerikaner seine lange Geschichte erzählt hatte, „ich gebe ja zu, daß Ihre Nation ein bedeutendes Erfindungstalent besitzt, aber ich glaube doch, daß ich Ihnen eine Geschichte erzählen kann, die reichlich so gut ist wie die Ihrige. In einer Hinsicht übertrifft sie sogar noch diejenige, welche Sie erzählten."

„In welcher?" fragte der Amerikaner kurz.

„Darin, daß sie wahr ist."

Da niemand das Schweigen unterbrach, welches diesen Worten folgte, fing ich an zu erzählen.

„Zuerst, meine Herren, muß ich Ihnen mitteilen, daß ich, bevor ich mich von den Geschäften zurückzog, Handlungsreisender war und ohne mich zu loben, darf ich wohl hinzufügen, daß es kaum je einen fleißigeren Menschen gab, als ich es in meinem Fache war. Zuerst reiste ich für ein großes Gewürzhaus, welches Verbindungen von London bis Newcastle hatte. Ich war damals im Besitze einer eisernen Gesundheit und konnte mich unbedingt auf sie verlassen. Da ich außerdem sehr ehrgeizig war, schonte ich mich nie und strebte unaufhörlich vorwärts. Zehn Jahre lang, meine Herren, feierte ich weder Sonn- noch Festtage und schlief nicht eine Nacht in einem Bett."

Die ganze Gesellschaft kam mir einen Ganzen und der Amerikaner warf mir einen bewundernden Blick zu.

„Sie verstehen wohl, wie ich es meine," fuhr ich fort, als die Gläser wieder auf dem Tische standen, „ich war jung, kühn und eifrig in meinem Berufe und darum richtete ich meine Reisen stets so ein, daß ich in der Nacht fuhr und am Tage meine Kunden besuchte. Auf diese Art erreichte ich mehr, als drei Andere. Ich besaß geradezu das Talent, meine Zeit so einzurichten, daß ich nicht einen einzigen Tag verlor.

Also mit einem Worte, ich reiste ununterbrochen zehn Jahre, ohne mir einzigen freien Tag zu gönnen. Da starb plötzlich mein Bruder, der, wie ich, Junggeselle war und hinterließ mir ein Vermögen, welches mir gestattete, in Ruhe und Frieden als Landmann zu leben. Mein Bruder war übrigens nicht Landwirt gewesen, sondern Stiefelfabrikant en gros, aber alles Geld, welches er verdiente, hatte er in Landbesitz und sicheren Papieren angelegt.

Sie müssen nun nicht glauben, daß ich mich schnell an das ruhige Leben gewöhnte. Ich fühlte im Gegenteil oft Sehnsucht nach meinem alten Reiseleben, aber ich hoffte, daß ich mit der Zeit wohl darüber hinwegkommen würde. Das würde auch wahrscheinlich geschehen sein, wenn ich nur Nachtruhe gehabt hätte, aber die war es gerade, welche mir fehlte. Abend für Abend legte ich mich zu Bett, ohne Ruhe zu finden. Ich schlief wohl hin und wieder mal einen Augenblick, hatte dann aber immer die entsetzlichsten Träume, die mich in den Krieg, ins Gefängnis, aufs Schafott und Gott weiß wohin führten. Im Laufe von sechs Wochen war ich vollständig abgemagert, ich versuchte ein Schlafmittel nach dem andern, aber ohne Resultat. Ich konsultierte einen Arzt. Er sagte, es wäre nur Angewohnheit und er verordnete Mittel über Mittel, ohne daß sie halfen. Er hatte übrigens recht. Ich konnte nicht schlafen, ohne meine gewohnte Erschütterung. Der Arzt verordnete Spazierritte. Ich kaufe ein Pferd, ritt, aber es half nicht. Ich schlief vielleicht einige Minuten länger, aber mein Erwachen nach den aufregenden Träumen war nur noch schlimmer. Ich ritt und wurde abgeworfen oder stürmte an Felsen, die so steil wie eine Mauer waren, in Abgründe hinab.

Darauf versuchte ich, mich müde zu gehen. Ich wurde müde und steif an allen Gliedern, aber mein Schlaf war gleich kurz und meine Träume gleich lang. Ich erwachte jedesmal in Schweiß gebadet.

Dann fing ich an, in meinem Garten zu graben. Ich grub, bis ich mich vor Müdigkeit kaum noch rühren konnte, aber was half es? — auch in meinen Träumen grub ich, aber immer auf dem Kirchhofe und immer mein eigenes Grab.

Als noch ein Monat vergangen war, hatte ich mich selbst aufgegeben und wollte mein Testament machen. Aber plötzlich bekam ich mit dem Testament eines Andern zu tun. Ein Freund von mir war in Schottland gestorben, wo er ein kleines Gut besessen und hatte mich zu seinem Testamentsvollstrecker ernannt. Ich mußte also nach Schottland reisen und aus alter Gewohnheit fuhr ich mit dem Nachtexpreßzuge. Ich hatte einen Schlafwagen und ging früh zur Ruhe. Meine Herren, ich kann Ihnen nicht beschreiben, welches Wohlbehagen ich empfand, als ich das Rollen und Stoßen des Zuges fühlte. Mir war zu Mute, als wäre ich im Paradiese und nach wenigen Minuten schlief ich fest und ruhig wie ein gesundes Kind. Als ich Glasgow erreichte, war ich frisch und munter wie in alten Zeiten. Jetzt kannte ich den Grund meiner Leiden — ich konnte nur in einem rollenden Eisenbahnzuge schlafen. Ich war zugleich froh und traurig. Was sollte ich tun? Ich konnte doch nicht immerfort um die Erde herumfahren, um nachts schlafen zu können, aber ich wußte, daß ich ohne diese Bewegung an Schlaflosigkeit elend zu Grunde gehen würde.

Ein günstiges Schicksal führte mich am nächsten Tage mit einem genialen Amerikaner zusammen. Er war geradezu ein Genie auf dem Gebiete der Erfindungen. Ich erzählte ihm mein Schicksal und als er es gehört hatte, wurde er sehr nachdenklich. Er trank drei Gläser Whisky hintereinander, rauchte seine Cigarre in langen Zügen und sagte dann plötzlich:

„Würden Sie 50 Pfund Sterling ausgeben, um Ihr Leiden loszuwerden?"

„Ich würde Ihnen auf der Stelle 100 Pfund geben, wenn Sie mir helfen könnten," antwortete ich.

Nach ungefähr drei Wochen kam der Ingenieur zu mir in mein Heim und brachte die verschiedenartigsten Sachen mit. Er verlangte in mein Schlafzimmer geführt zu werden und ließ, ohne viel zu fragen, Maschinenteile und Leinwandrollen hineintragen. Dann forderte er mich auf, ihn zu verlassen und erst wieder zu kommen, wenn er mich rufen ließe. Nach wenigen Stunden stand ein neues Bett in meinem Schlafzimmer.

„Dieses," sagte mein Freund, indem er mir meine neue Lagerstätte zeigte, „ist das von mir erfundene automatische Eisenbahnbett. Ich will es aufziehen, damit Sie es ausprobieren können. Wenn es Ihren Erwartungen nicht entspricht, verzichte ich auf die 50 Pfund. Das ist ein reeller Kram, nicht wahr?"

Während er dies sagte, nahm er eine Art Schlüssel, mit welchem er das Bett ungefähr fünf Minuten lang aufzog. Als er fertig war, sagte er: „So, jetzt legen Sie sich hinein und sehen Sie zu, ob meine Maschine zu Ihrer Zufriedenheit arbeitet."

Ich tat nach seinem Wunsche und kaum hatte ich mich auf die Matratze gelegt, so drückte er auf einen Knopf und befahl mir, die Augen zu schließen. Ich tat es und glaubte mich im Nu in den Schlafwagen eines Eisenbahncoupés versetzt, der mit einer Schnelligkeit von 30 englischen Meilen in der Stunde dahinsauste. Die Nachahmung war geradezu großartig. Die Räder rollten ganz wie bei einer Eisenbahnfahrt auf den Schienen entlang, ich hörte den Zug durch Tunnel sausen und die Lokomotive bei den Stationen pfeifen — ich war vollständig entzückt.

* * *

„Bis jetzt sind Sie mit gewöhnlicher Schnelligkeit gefahren," sagte mein Freund, „wenn Sie es wünschen, können wir nun mal die Expreßfahrt probieren. Wenn ich auf den zweiten Knopf hier am Kopfende drücke, fahren Sie mit einer Geschwindigkeit von 50 englischen Meilen in der Stunde."

Er drückte auf den Knopf und rief mir zu, ich sollte mich festhalten. Ich war aber zu langsam und flog aus dem Bett bis mitten ins Zimmer; ich stand wieder auf und dankte meinem Wohltäter mit Tränen in den Augen. Dann zeigte er mir, wie das Eisenbahnbett in Bewegung gesetzt und wieder zum Stillstand gebracht wurde.

Er konnte nicht länger bleiben, weil sein Chef ihn in zwei Stunden in London erwartete. Ich ging also in mein Arbeitszimmer und schrieb ihm eine Anweisung und begleitete ihn nach dem Bahnhofe. Als der Zug sich in Bewegung setzte, beugte er sich aus dem Fenster und rief mir etwas zu, wovon ich weiter nichts verstand, als die Worte: „Der — dritte — Knopf —"

Ich ging an diesem Abend früh zu Bett, zog die Maschine auf und sauste fort. Ich fühlte die wiegenden Bewegungen, hörte die bekannten Töne und schlief ohne zu erwachen, bis in die späte Nacht. Die Nachahmung war so großartig, daß ich beim Erwachen nicht wußte, wo ich war. Nach einem Augenblick besann ich mich aber, legte mich mit Wohlbehagen auf die andere Seite und schlief weiter. Ich war die ganze Nacht mit dem Expreßzug gefahren, aber gegen Morgen trieb mich die Neugier, meine Fahrt zu beschleunigen. Die Erklärung dazu hatte mir mein Freund natürlich geben wollen, als er von dem dritten Knopf gesprochen hatte. Ich drückte darauf — das Bett sauste wie wahnsinnig umher, — ich möchte darauf wetten, daß es mit einer Geschwindigkeit von 90 englischen Meilen in der Stunde fuhr — plötzlich ertönte ein Krachen und Brechen, ein Pfeifen, Brausen und Zischen wie von einer gesprungenen Lokomotive, und dann kam ein Stoß, ein furchtbarer Stoß, der mich nach der entgegengesetzten Seite des Zimmers bis an den Waschtisch schleuderte. Als ich wieder etwas zur Besinnung kam, versuchte ich, mich aus den Trümmern herauszuarbeiten, die unter und über mir lagen. Meine Bemühungen waren aber vergebens. Das Ungeheuer stöhnte, pustete und fuhr gegen die Wand wie eine Lokomotive, die aus dem Gleise geraten ist.

Endlich kam mein Diener mit Licht herein. Das Zimmer sah entsetzlich aus. Das Fenster war nach dem Garten hinausgeflogen, der Spiegel lag in tausend Stücken auf dem Fußboden. Mein Spiegelschrank sah aus, als wäre er bombardiert und im ganzen Zimmer war nicht ein heiler Stuhl. Auf dem Fußboden lagen Räder, Federn und Betten bunt durcheinander und vom ganzen Bett war nichts weiter übrig, als einige Mahagonibretter und Pfosten. —

„Dann hatten Sie wohl auf einen falschen Knopf gedrückt," sagte der Amerikaner. „Das ist ja aber eine nette Erfindung."

„Nein, das hatte ich eigentlich nicht." Mit der nächsten Post bekam ich einen Brief von dem Erfinder, der die Sache einigermaßen aufklärte. Er schrieb:

„Geehrter Freund!

Ich vergaß gestern leider, Sie auf den dritten Knopf aufmerksam zu machen. Wenn ich etwas erfinde, bemühe ich mich, meinem Vorbilde so nahe wie möglich zu kommen. Der dritte Knopf muß mit großer Vorsicht gebraucht werden. Er ist dazu bestimmt, einen Zusammenstoß mit einem andern Zuge zu veranlassen, aber dann wirkt er auch vortrefflich. Ich lege Ihnen einige Pläne zur Wiederherstellung der Maschine bei für den Fall, daß Sie Lust haben sollten, dieses Experiment mit irgend jemand zu versuchen."

* * *

„Geben Sie mir Ihre Hand," sagte der Amerikaner.

Ich reichte sie ihm.

Darauf fragte mich ein kleiner Mann, der sich gern wichtig machte, obgleich er der Unbedeutendste in der ganzen Gesellschaft zu sein schien:

„Schlafen Sie jetzt noch in diesem Eisenbahnbett?"

„Nein, mein Herr," antwortete ich, „jetzt bin ich verheiratet."

Da lachten sie alle.

Große Gehälter. Ueber große Gehälter plaudert ganz unterhaltend der „Petit Parisien": „Man muß nach den Verein. Staaten gehen, so schreibt das „verbreitetste aller französischen Blätter", um die größten Gehälter zu finden, die jemals in der Geschäftswelt gezahlt worden sind. „Drüben" sind schon die Gehälter der einfachen Angestellten zweimal oder dreimal höher als bei uns, und es gibt im Lande der Dollars, wie wir gleich sehen werden, selbst Kindererzieherinnen, deren Einkünfte sich zu phantastischen Höhen aufschwingen können. Ohne Indiskretion zu begehen, können wir sagen, daß der am besten bezahlte Angestellte Sir Clinton-Dawlins, Direktor der berühmten Bank Morgan u. Co., ist. Er bezieht, wie glaubhaft versichert wird, jährlich eine Million Mark Gehalt, also gegenwärtig der „recordman" auf dem Gebiete der großen Gehälter. Die einzige Persönlichkeit, von der man mit Gewißheit sagen kann, daß sie höhere Gehaltseinkünfte hatte, ist der verstorbene Cecil Rhodes, der als Direktor der Consolidated Goldfields im Budget dieser Bergwerksgesellschaft mit dem sehr anständigen Gehalt von 1400000 Mk. paradierte. Alexander Mac Donald, Sekretär des Standard Oil Trust, erhält von seinem Chef, dem Milliardär John Rockefeller, 800000 Mk. Gehalt. Der Präsident der bedeutendsten amerikanischen Lebensversicherungs-Gesellschaft, verdient jährlich 600000 Mk. Herr Danner, der Chemiker des Sugar Trust oder Zucker-Syndikats, muß sich mit 200000 Mk. begnügen. Ein ehemaliger Arbeiter des Carnegie-Walzwerks in Pittsburg, A. J. Day, ist jetzt Chef der Montage-Werkstätten in Steel Trust mit einem Jahresgehalt von 80000 Mk. Weit sensationeller noch sind die Gehälter, die Onkel Sam einigen Erzieherinnen und schlichten Kindermädchen zahlt. Natürlich handelt es sich um die Erziehung ganz exzeptioneller Kinder, d. h. der Erben jener Multimillionäre, deren Vermögen vor keinem Opfer zurückschreckt, wenn es gilt, sich auf irgend einem Gebiete irgend eine Suprematie zu sichern. So wurden die Kinder der Frau William Whitney von einer Erzieherin, Miß Beatrix Brnd, erzogen, deren Gehalt jährlich 80000 Mk. betrug. Man hat richtig gelesen, 80000 Mk., also weit mehr als bei uns ein Ministerpräsident bekommt. Miß Harriet Gale ist seit 7 Jahren Gesellschafterin der Witwe des Millionärs Knox. Sie bekommt 40000 Mk. Gehalt. Die Bonne des jungen Herrn Nicolas Brown, eines jetzt vier Jahre alten Millionärssohnes, hat 30000 Mk. Einkommen. Auf einer verhältnismäßig niedrigen Gehaltsstufe steht die englische Erzieherin der kleinen Lolita Armour: sie hat „nur" 20000 Mk. Gehalt, bekommt aber jährlich noch eine Gratifikation von 18000 Mk.

Blüten amerikanischen Humors.

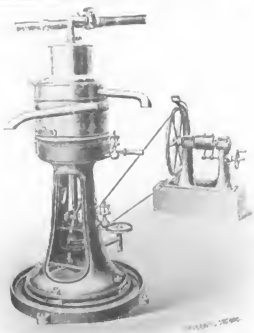
Amerikanische Rangen. „Weshalb rauchst Du, kleiner Junge? Weißt Du nicht, daß das für Dich schädlich ist?" — „Meine Schwester ist in einer Cigarrenfabrik angestellt und mein Vater kann beim besten Willen nicht alle Cigarren rauchen, die sie nach Hause bringt."

„Sag' mir, Tommy, wenn Dein Vater nach Hause kommt und 10 Dollars mit Deiner Mutter teilen will, wieviel hat da ein jedes Deiner Eltern?" — „Die Mutter hat 10 Dollars." — „Mein Kind, Du kennst Deine Lektion nicht." — „Und Sie kennen meine Mutter nicht, Herr Lehrer."

Aus dem Rekrutenexamen. „Was verstehst Du unter dem inneren Feind, Schulze?" — „Den Unteroffizier."

(Jugend.)

Digitized by Google



„Westfalia“

Milchcentrifugen für Hand- und Kraftbetrieb

von 20—2000 Liter Stundenleistung.

Ramesohl & Schmidt, Aktien-Gesellschaft,

Oelde i. Westf.

Zeugnis.

Hierdurch kann ich Ihnen mitteilen, dass mir die gelieferte Centrifuge „Westfalia“ für Kraftbetrieb sehr gefällt. Sie erfordert einen geringen Kraftverbrauch, geht ganz geräuschlos und entrahmt sehr scharf, so dass ich in jeder Beziehung mit derselben zufrieden bin. Die Reinigung ist sehr einfach, indem sie sich vermittelst des beigegebenen Waschkastens sehr leicht ausführen lässt

Hochachtungsvoll

gez.: **H. Kuhns**, Centrifugal-Meierei.

Hamburg, den 20. August 1901.

13

Pump-Separator.

Nach ganz neuen Prinzipien konstruierte **Milch-Entrahmungs-Maschine,** die Aufsehen erregt und bei allen Fachleuten Bewunderung und Anerkennung findet. —

Spielend leichter Gang.

Entrahmt immer gleich scharf, da Verarbeitung und Zufluss der Milch in gleichem Verhältnis stehen. —

Hohe Leistung. —

Nur ein Einsatz. Aeusserst bequeme Instandhaltung.

Billiger wie jede andere Centrifuge.

Höchste Auszeichnung.

Viele Anerkennungen.

Milchkühler in grosser Vollendung.

Wattefilter und alle Sorten Milch-Transportkannen in starker guter Ausführung empfiehlt

J. J. Fliegel

Berlin C. 25

Alexanderstr. 31.

NEU! NEU!

Galacto-Lipometer

nach **Dr. Th. Lohnstein**

D. R. G. M. Apparat zur Bestimmung **des Fettgehalts der Milch** und der **Butter,** ermöglicht in einfacher Weise ohne Rechnung den Hauptfaktor des Nutzwertes der Milch **genau** zu ermitteln. Geringe Arbeit, keine Centrifuge, durch sonstige Hilfsmittel des chemischen Laboratoriums erforderlich!

Preis M. 7.50.

Literatur, Gebrauchsanweisung und illustrierte Preislisten gratis und fr.

Alleinvertrieb: **Heinr. Noffke & Co.**

BERLIN SW., Yorkstrasse 19.

Hermann Jordan, Molkerei-Maschinenfabrik,

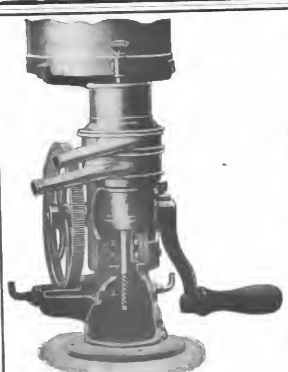
BERLIN SO., jetzt Michaelkirchstr. 21,

empfiehlt

Milch-Centrifugen „Siegena“, „Victoria“ - Buttermaschinen,

Vertikale Röhren-Milchkühler, „Rhenania“-Butterkneter,

Transportkannen, Melk-Eimer, Mess-Eimer, Rahmstangen, Siebe etc. etc.



Die neuesten und weitaus besten aller Separatoren sind die

Hansa-Separatoren

für Hand-, Turbinen- und Kraftbetrieb, von 35 - 2300 Liter stündl. Leistung, welche folgende Vorteile bieten:

1. Schärfste Entrahmung.
2. Grösste Einfachheit der Konstruktion; nur ein einziges Lager.
3. Zapfenspitzenlager nicht vorhanden.
4. Die Antriebsschraube kann, falls nötig, leicht ersetzt werden.
5. Geringe Abnutzung, daher Reparaturen ausgeschlossen.
6. Billigste Preise.

Hansa-Separator-Werk

Berlin NW. 108. ***G. m. b. H.*** **Wald-Str. 23/24.**

Man verlange Drucksachen. *Vertreter gesucht.*

Digitized by Google

Tubular ist Trumpf!

Freiwillige Zeugnisse über TUBULAR

Landwirtschaftliche Lehranstalt und Molkereischule zu Braunschweig:

Tubular-Separator No. 25 mit Dampf-Turbinenantrieb betreffend.

... Die angegebene **Stundenleistung von 1500 Liter** wird völlig erreicht und **ist die Schärfe der Entrahmung eine so bedeutende,** wie sie wohl kaum von einem anderen System erreicht wird. Weiterhin die Magermilch periodenweise untersucht und dabei einen Fettgehalt von **nie über 0,02 %, oft aber nicht über 0,01 %** gefunden.

Milchwirtschaftliche Versuchsstation, Darmstadt:

Resultat eines zweitägigen Dauer-Versuchs mit Tubular-Separator No. 25 unter Leitung von Herrn Dr. Krüger-Darmstadt

0.08 % Fett in der Magermilch.

Herr Dr. Krüger hebt im Schlusswort seines Berichtes über die Maschine folgende Punkte hervor:

Geringer Kraftverbrauch,
Leichte Aufstellung,
Einfache Handhabung,
Trommelöffnungen ausgeschlossen,
Geringe Materialbeanspruchung.

Tausende Zeugnisse über TUBULAR zur Verfügung

Es gibt nur einen modernen Separator,

das ist **„TUBULAR"**

mit hängender, zylinderförmiger Trommel

Wir warnen jeden Reflektanten, sich einen unmodernen Separator veralteten Systems anzuschaffen, er ist **teuer in der Reparatur, teuer in Kraft- und Oelverbrauch, gefährlich im Betrieb.**

Amerikan. Tubular-Separatoren-Werke G. m. b. H.
Harburg-Hamburg

Generalvertreter für Deutschland und Oesterreich-Ungarn:

RICHTER & ROBERT, HAMBURG

Filialen: LEOP. ROBERT & CO., Frankfurt a. M., Breslau, Halle a. S.

„Fix"
Automatisch. Magermilchverteiler in Form einer Waage.

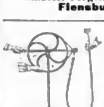
Lieferung auf Probe. Preis Mark 225.—

Flensburger Maschinenfabrik
Inhaber: Jürgen Jacobsen.
Flensburg.

Hartung Polygon Hohl

Spar-Roststäbe
D. R. P. 80589
aus Special-Metall.
Haben fast unbegrenzte Dauer,
Verlegen Ab nicht.
Verbiegen nicht.
Ersparen bis 25% Material.
Brennen fremd gewachsene Material rationell aus.
Lieferung nach Einsendung der Master oder alten Roststäben.
Feinste Referenzen zu Diensten.
Berliner
Gusstahlfabrik und Eisengiesserei
Hartung Aktiengesellschaft,
Berlin N.O., Prenzlauer Allee 41.

Ungeschoren lassen



soll man nicht Pferd, Rind, Schaf und Hund. Es gibt **keine** besseren Scheren als die

Hauptner-Scheren.

Grosse silberne Denkmünze der D. L. G. Einfachstes Modell mit Triebrad und 1 Scherkamm 75.— M. Man achte auf die Schutzmarke „Hauptner-Schere." — **Kataloge kostenfrei.**

Weltausstellung Paris 1900: Grand Prix und Goldene Medaille.

K. Hauptner, Berlin NW., Luisenstr. 53.

Dr. Blumenthal's reines Naturlab,

Butter- und Käsefarbe,

offeriren **Chemische Werke** vorm. **Dr. Heinrich Byk, Berlin NW.**

Bücher und Formulare für Molkerei-Buchführung
in Bezug auf praktische Brauchbarkeit das Vollkommenste, was es in dieser Hinsicht giebt, empfiehlt:
C. Hinnk, Berlin-Gr. Lichterfelde W. 33.
Reichhaltige Auswahl! **Passend für jeden Betrieb!**
Preislisten und Mustermappen portofrei!

Stalleinrichtungen
für Schweine, Rinder und Pferde.

Selbsttränkeanlagen.
Transportable verzinkte Ferkeltröge.
Alles nach neuesten in der Praxis bestbewährtesten Systemen.
Uebernahme kompletter Stallbauten.
Franz Hüttenrauch, Apolda, 9
Spezial-Geschäft für Stalleinrichtungen.
Tausende von Anlagen in Betrieben.
Prospekt gratis.

Tannalborin
gegen Durchfall der
Milch-Schweine
lebensrettend

1/1 Dose mit Gebrauchs-Anw. 3.00, 1/2 Dose 1.75. Probe-Dose 1.00 Mk. Zu haben in den Apotheken oder direkt **portofrei** von der Fabrik. Ueber 100 Atteste von Tierärzten.

Ich habe mit Tannalborin wirklich gute Erfolge erzielt, ich kann das Präparat meinen Herren Berufsgenossen warm empfehlen. Oberamtstierarzt **K. Metlin,** von Bismarck-Sr. Gutsverwaltung, Kaiserhof b. Saalow i. Pom.

Dr. M. Claasz, Chemische Fabrik, Tirschtiegel i. Posen.

Hildebrands Patent
Milchvorwärmer und -Erhitzer

ist der denkbar einfachste, leistungsfähigste und billigste Apparat für Erwärmung, resp. Erhitzung der Milch.

Stundenleistung:	No. II	(1)	(1)
bei Vorwärmung 20 °	250 l	1500 l	3000 l
bei Erhitzung 90 °	150 l	900 l	1500 l

Drucksachen gratis u. franko. Apparate-Bauanst.
Ingenieur Otto Hildebrand, Dresden-A.

Fliegels Milch- u. Rahmerhitzer

für mittlere und hohe Erhitzung sind nachgewiesen die einzigen Apparate, mit welchen die Krankheitskeime schon bei Erhitzung bis 70 ° mit Sicherheit abgetötet u. die Milch in ihrem Nährwert u. Geschmack bei grösster Haltbarkeit unverändert erhalten bleibt.

Apparate für Dampf-, Gas- und Kohlenheizung.

Apparate mit und ohne Regenerativwirkung.

Internationale Metallwerke, Josef Fliegel, Mallmitzi. Schl.

Digitized by Google

Bergedorfer Eisenwerk, W. Bergner, **Bergedorf.**
Grösste Specialfabrik für Molkereimaschinen und Anlagen.

„ASTRA"

heissen unsere neuen **Bergedorfer Separatoren verbesserten Systems Alfa** zum Unterschiede von den bisher von uns vertriebenen Alfa-Laval-Separatoren.

Deutsche Erfindung. Deutsches Fabrikat.

Nach Urteilen bewährter Fachleute **unübertroffen** in Leistungsfähigkeit und Entrahmungsschärfe.

Volle Garantie!

Ahlborns Eis- und Kühlmaschinen

haben sich in der Praxis hervorragend bewährt.

Projektausarbeitung und Anschläge kostenlos.

Eduard Ahlborn, Hildesheim.

Filialen: München und Danzig.

Kohlensäure ist und bleibt das geeignetste Kälte-Erzeugungsmittel für Molkerei-Kühlmaschinen!

Franz Maager, Molkerei-Maschinen-Fabrik, **Breslau.**

Lieferung sämtlicher

Molkerei-Maschinen, -Geräte und Bedarfs-Artikel.

Carlshütte Rendsburg **Balance** Vorteilhafter **Umbau** aller veralteten Kraftcentrifugen.

Weltausstellung St. Louis 1904: Einziger Grand Prix für Separatoren.

Alfa-Laval-Separatoren

sind unübertroffen und ihre überlegenen Vorzüge können ohne Verletzung der Alfa-Patente auch nicht erreicht werden in

1. Schärfe der Entrahmung.
2. Grösse der Stundenleistung.
3. leichtem Austauschen der Ersatzteile.
4. geringem Anlagekapital.
5. ruhigem Gang.
6. leichtem Betrieb.
7. Sicherheit im Betrieb.
8. Möglichkeit der Rahmkonzentration.
9. geringster Abnutzung.

Ueber eine halbe Million im Betrieb. — Ende 1904: 650 Erste Auszeichnungen.

Alfa-Original-Teile. ✧ Trommeltausch. ✧ Alfa-Original-Oel.
Alle Alfa-Reparaturen.

Verlangen Sie aufklärliche Drucksachen von uns oder unseren Vertretern.

Alfa-Laval-Separator G. m. b. H.,
Berlin 54 a.
Einzige Deutsche Alfa-Fabrik.

Verantwortlicher Redakteur: H. Laessig in Berlin. — Druck u. Kommissionsverlag von J. Harrwitz Nachf. G. m. b. H., Berlin SW., Friedrichstr. 16

Digitized by Google

Molkerei-Zeitung

Berlin.

Geschäftsstelle: Berlin SW., Großbeeren-Straße Nr. 40.

Telephon: Amt VIa., 11 850. Telegrammadresse: Molkereizeitung Berlin.

Wochenschrift für Gewinnung, Verarbeitung und Verwertung der Milch.

Bestellungen auf beiderlei Command erscheinende Molkerei-Zeitung Berlin werden von allen Postanstalten zum Preise von 1 Mk. 50 Pf. vierteljährlich angenommen. Bei Streifbandbezug oder durch den Buchhandel vierteljährlich 2 Mk. Einzel-Nummern gegen 25 Pfennig in Briefmarken.

Anzeigeblatt des Westpreussischen Butterverkaufsverbandes.

Unter Mitwirkung von Prof. Dr. Adametz in Wien, Dr. Gerber in Zürich, Dr. Kollwitz in Berlin und Dr. Stats in Hildesheim, herausgegeben von H. Laessig, Berlin SW., Großbeerenstraße 40.

Anzeigen werden für die 5,4 cm breite Spaltzeile mit 20 Pf. (Stellungs-Gesuche frei) berechnet und von unserer Geschäftsstelle, Berlin SW., Großbeerenstraße 40 sowie von allen Anzeigen-Geschäften entgegengenommen.

Die Gebühr für Beilagen im Gewicht bis 5 gr beträgt für je 1000 Stück 10 Mk.

Nr. 14. Berlin, 8. April 1905. 15. Jahrg.

Inhalt:

Biologische Studien über den Käsereifungsprozeß unter besonderer Berücksichtigung der flüchtigen Fettsäuren. Von Dr. Orla Jensen, Vorstand der schweizerischen milchwirtschaftlichen Versuchsanstalt.

Preisstreit in Sutter auf der Ausstellung der Deutschen Landwirtschafts-Gesellschaft in München, Juni 1905.

Milchwirtschaftlicher Wetterbund.

Tagesgeschichtliche Rundschau. Deutschland. Zur Festsetzung eines Mindest-Einkaufspreises der Milch durch die Berliner Milchhändler-Verbände. — Vorprüfung neuer Geräte auf der Wanderausstellung Danzig 1904. — Sonntagsruhe und Milchhandel. — Japan als Butterabnehmer. — Dänischer Rahm nach Deutschland. — Neuseeland. Ein Riesenkäs.

Unterrichtswesen. Molkereischule Prausnitz.

Feobachtungen, Versuche, Erfindungen. Borax zur Reinigung von Molkereigeräten. — Studien über die Veränderungen der Butter beim Lagern in Büchsen.

Handel und Verkehr. Gewichtsermittlung für Butter im Eisenbahnverkehr. — Wochenbericht vom Buttermarkt.

Marktberichte.

Briefkasten.

Nachdruck ist nur mit genauer Quellenangabe gestattet.

Biologische Studien über den Käsereifungsprozeß unter besonderer Berücksichtigung der flüchtigen Fettsäuren.

Von Dr. Orla Jensen, Vorstand der schweizer. milchwirtschaftlichen Versuchsanstalt.

Obwohl allgemein angenommen wird, daß Geruch und Geschmack der verschiedenen Käsesorten in hohem Grade von gewissen flüchtigen Fettsäuren beeinflußt werden, liegen jedoch bis jetzt keine Arbeiten vor, welche diese Frage eingehend behandelt haben. Selbst Duclaux, dessen geniale Untersuchungen so viel Licht über den Käsereifungsprozeß verbreitet haben, und der eine vorzügliche Methode zur Trennung der flüchtigen Fettsäuren ausgearbeitet hat, begnügt sich mit der Bestimmung der Gesamtmenge dieser Säuren.

Er meint, daß die flüchtigen Säuren im Käse hauptsächlich aus Buttersäure bestehen, und daß letztere teils von der Fettspaltung, teils von der Zersetzung des Kaseins herrührt. Von vornherein dürfte man wohl mit ebenso viel Recht noch eine dritte im Käse vorkommende Quelle zur Bildung von Buttersäure, nämlich den Milchzucker oder die daraus entstandene Milchsäure, beifügen. Es ist indessen niemals bewiesen worden, daß die im Käse vorkommenden flüchtigen Säuren wirklich zum größten Teil Buttersäure sind, und auch nie, daß letztere Säure in größerer Menge in Käse auftritt als von der Fettspaltung herrühren kann. Solange hierfür noch kein Beweis geleistet worden ist, so bleiben alle Versuche, die Käsereifung mit einer Buttersäuregärung in Verbindung zu bringen, nur Hypothesen.

Ob die Buttersäurefermente sich im Käse wirklich vermehren, hat noch niemand bewiesen, im Gegenteil sprechen die neueren bakteriologischen Untersuchungen ebenso wenig für eine Beteiligung obligat anaerober Buttersäureferemente an der Käsereifung, wie für eine Beteiligung aerober Heubazillen „Tyrothrix-Arten". Die Bakterien dieser zwei Gruppen werden nämlich so selten im Käse gefunden, daß sie sehr gut nur von der Milch herrührende Sporen sein könnten. Die Hauptmenge aller Bakterien im Käse sind Milchsäureferemente, und dieselben spielen auch nach v. Freudenreich[1]) die Hauptrolle bei der Reifung der Emmentalerkäse.

Wie aus einer Arbeit von v. Freudenreich und Jensen[2]) hervorgeht, besteht die Tätigkeit der Milchsäureferemente bei der Reifung der Hartkäse wesentlich darin, daß sie Eiweißzersetzungsprodukte bilden, währenddem die Ueberführung des Kaseins in lösliche Proteinstoffe eher anderen Faktoren, entweder anderen Bakterien oder dem natürlichen Milchenzym, der Galaktase, oder dem mit dem Labe zugesetzten Pepsin, zuzuschreiben ist. Da die Milchsäureferemente indessen, wie wir später sehen werden, nur in fast neutralem Nährboden das Kasein zersetzen können, so werden in den Käsen gewöhnlich um so weniger Eiweißzersetzungsprodukte gebildet, je saurer sie von Anfang an sind. Eine Ausnahme bilden jedoch die Käse, an deren Reifung Schimmelpilze sich beteiligen, denn die Schimmelpilze können auch das Kasein tief zersetzen. Währenddem die Milchsäureferemente also das Kasein abbauen können, so kommt nach den Arbeiten von Grazberger und Schattenfroh[3]) nur wenigen Buttersäureferementen diese Eigenschaft zu.[4]) Vom chemischen Gesichtspunkte aus ist es daher auch wenig wahrscheinlich, daß die Buttersäureferemente die Käsereifung ins Leben rufen; ob sie dagegen durch Erzeugung von Buttersäure und anderen stark riechenden Stoffen zur Bildung von Käsearoma beitragen, darf man nicht ohne weiteres abweisen. Die bakteriologischen Untersuchungen geben freilich, wie erwähnt, keinen Anhalt für diese Annahme, aber andererseits läßt es sich nicht leugnen, daß Käse gute Bedingungen für die Entwicklung der Buttersäureferemente (wie schwierigen Luftzutritt, reichliche Menge Stickstoffnahrung und milchsaure Salze) zu bieten scheinen. Eine Lösung vorliegender Frage läßt sich nur durch eine nähere Kenntnis der spezifischen Geruchs- und Geschmacksstoffe der verschiedenen Käsesorten und speziell der darin vorkommenden flüchtigen Fettsäuren erreichen.

Der Verfasser hat bei den vorliegenden sehr umfassenden Untersuchungen, deren Ergebnisse im Landwirtschaftlichen Jahrbuch der Schweiz 1904 (Separatabdruck 88 S. gr. 8) niedergelegt sind, die Frage, inwieweit die Buttersäureferemente als Ursache der spezifischen Geruchs- und Geschmacksstoffe der verschiedenen Käsesorten anzusprechen sind, an erster Stelle zu entscheiden gesucht.

Die Ergebnisse der umfassenden Arbeit sind in folgender Tabelle zusammengefaßt, an die der Verfasser folgende Schlußfolgerungen knüpft.

„Umstehende Tabelle zeigt, daß Essigsäure in sämtlichen Käsesorten vorkommt; ebenfalls läßt sich darin immer Ameisensäure, wenn auch oft nur in unwägbaren Spuren nachweisen. Da diese zwei Säuren von allen untersuchten Käseferementen gebildet werden, ist ihre Entstehung im Käse leicht erklärlich. In den Käsesorten, bei

[1]) Unter den zahlreichen von Freudenreich im landwirtschaftlichen Jahrbuch der Schweiz publizierten Arbeiten über die Käsereifung siehe besonders Bd. XI, 1897, S. 85 und Bd. XVI, 1902, S. 91.

[2]) Landwirtschaftliches Jahrbuch der Schweiz Bd. XIII, 1899, S. 104.

[3]) Archiv für Hygiene 1904 Bd. 48 S. 1.

[4]) Paraplectrum foetidum wirkt lösend auf das Kasein ein.

Digitized by Google

Käsesorte		In 1000 g Käse ist vorhanden: In dem ausgedrückt: Totale Menge flüchtiger Säuren	Totale Ammoniakmenge	In g ausgedrückt: Durch die Fettspaltung entstanden: Capronsäure	Buttersäure	Durch die Spaltungen des Kaseins (bezw. des Paracaseins) und des Milchzuckers (bezw. der Milchsäure) entstanden: Valeriansäure	Buttersäure	Propionsäure	Essigsäure	Ameisensäure	Totale Menge flüchtiger Säuren	Totale Ammoniakmenge
Emmenthalerkäse	Inneres	88,0	75,0	0,116	0,176	—	—	4,218	1,680	—	6,190	1,275
	Aeußeres	75,0	35,0	0,928	1,232	—	—	2,812	0,901	—	5,872	0,935
Edamerkäse	Inneres	15,6	15,0	—	—	—	—	0,224	0,678	0,057	0,959	0,255
Schweizerischer	Inneres	81,6	267,5	0,986	1,496	—	—	2,405	1,200	0,138	6,225	4,548
Magerkäse	Aeußeres	100,0	207,5	1,682	2,559	—	—	2,775	1,080	0,046	8,135	3,528
Roquefortkäse	Ganze Masse	36,0	115,0	0,928	1,672	—	—	—	0,540	0,092	3,232	1,955
Camembertkäse	Innerer	6,6	175,0	0,081	0,246	—	—	—	0,069	0,062	0,478	2,975
Briekäse	Innerer	11,3	95,0	0,139	0,372	—	—	—	0,204	0,068	0,923	1,615
	Aeußeres	8,7	217,5	0,128	0,466	—	—	—	0,129	0,013	0,737	3,698
Romadourkäse	Inneres	111,0	200,5	0,058	0,440	1,561	—	5,180	1,140	0,046	8,445	3,409
	Aeußeres	104,5	240,0	0,232	1,003	1,550	—	4,529	0,822	0,046	8,182	3,710
Glarner Schabzieger	Ganze Masse	258,2	215,0	1,195	1,848	—	4,452	9,102	3,198	—	19,795	3,655

deren Reifung Schimmelpilze die Hauptrolle spielen, findet man von flüchtigen Fettsäuren neben den von der Fettspaltung herrührenden nur kleine Mengen Essigsäure und Ameisensäure. Die Schimmelpilze rufen nämlich keine Fettsäuregärung hervor, im Gegenteil, sie sind Säurezerstörer. In allen anderen Käsesorten kommt Propionsäure und oft in so beträchtlichen Mengen vor, daß Propionsäure als spezifische Käsesäure bezeichnet werden muß. Die eigentlich so viel Propionsäure im Käse gebildet wird, ist noch nicht völlig aufgeklärt. Zwar entsteht in den meisten Käsefermentkulturen Propionsäure, aber immer in viel geringerer Menge als Essigsäure. Im Abschnitte über Emmenthalerkäse habe ich indessen darauf aufmerksam gemacht, daß die verschiedene chemische Zusammensetzung von Milch und Käse und der Umstand, daß die Milchkulturen der Luft ausgesetzt waren, während im Innern eines Käses streng anaërobe Bedingungen herrschen, das Verhältnis zwischen Essigsäure und Propionsäure verrücken müssen. Daß es sich wirklich so verhält, davon habe ich mich durch Analyse von kleinen, aus aseptisch gemolkener Milch nach Emmentalerart zubereiteten Käsen überzeugen können. Diese Käse, welche 6 Monate alt untersucht wurden, enthielten, wenn keine Bakterien eingeimpft waren, auch fast keine flüchtigen Säuren, (D. Z. = 1.), diejenigen dagegen, denen bei der Herstellung Kulturen von Milchsäurefermenten zugesetzt worden waren, hatten Destillationszahlen von 10 bis 25, und das Verhältnis Es : Ps variierte darin von 2 : 1 bis 1 : 1,5. Das letztere war also ganz wie im Emmenthalerkäse. Da die obsolute Menge der flüchtigen Säuren jedoch gewöhnlich sehr klein war (durchschnittlich nicht größer als im Edamerkäse), so ist es keineswegs ausgeschlossen, daß in Käsen, die viel flüchtige Säuren enthalten, noch unbekannte Fermente tätig sind, welche in Nährmedien, die milchsauren Kalk enthalten, eine typische Propion-Essigsäuregärung hervorrufen. Hiersür sprechen die Arbeiten von Fitz*), nach welchen man annehmen muß, daß Fermente mit obiger Eigenschaft wirklich in der Natur vorkommen, und daß dieselben sich bei niedriger Temperatur (Zimmertemperatur) besser entwickeln als die Buttersäurefermente. Nur in Backsteinkäsen nach Limburgerart bereitet (wie z. B. im Romadourkäse) wurde mit Sicherheit Valeriansäure nachgewiesen. Damit will ich jedoch nicht behaupten, daß in den anderen Käsesorten keine Spur dieser Säure anzutreffen sei, im Gegenteil, da einige in allen Käsen sich entwickelnde Bakterien (wie z. B. Mikrokokkus casei liquefaciens) Valeriansäure bilden, kommt diese Säure wahrscheinlich in allen Käsesorten vor, nur gewöhnlich in so geringen Mengen, daß die angewandten Methoden nicht ausreichen, um sie von den nächsten Homologen zu trennen. In einem Magerkäse wurden, wie erwähnt, größere Mengen einer höheren Säure gefunden, die wahrscheinlich Valeriansäure war. Da Fitz die Existenz spezifischer Propion-Valeriansäurefermente nachgewiesen hat, liegt die Möglichkeit vor, daß solche im Limburgerkäse und vielleicht auch ausnahmsweise in anderen Käsen (z. B. in Magerkäsen) tätig sind. Das Kultivieren verschiedener Säurefermente (Essigsäurebildner, Propion-Essigsäurebildner und Propion-Valeriansäurebildner) neben einander im Käse, von welchen bald die einen und bald die anderen die Oberhand hätten, würde in einfachster Weise das wechselnde Verhältnis zwischen den einzelnen flüchtigen Säuren erklären.

Diese Untersuchungen haben gezeigt, daß in Uebereinstimmung mit den bakteriologischen Befunden in Labkäsen gewöhnlich keine oder jedenfalls keine nennenswerte Buttersäuregärung stattfindet. Der wahrscheinlichste Grund dieser Tatsache dürfte der sein, daß die Buttersäurefermente bei den niedrigen Käsereifungstemperaturen von den Milchsäurefermenten überwuchert werden, denn in Käsen, wie Schabzieger, in welchen die Milchsäurefermente abgetötet sind, entstehen durch Gärung beträchtliche Mengen (4,5 %) Buttersäure.

Da der Geruch der flüchtigen Fettsäuren um so charakteristischer ist, je höheres Molekulargewicht sie haben, so fiden bei den meisten Käsen die aus dem Käsefett abgespaltenen flüchtigen Säuren einen weit größeren Einfluß auf das Aroma aus als die aus den anderen Käsebestandteilen entstandenen Fettsäuren. Die allergrößte Bedeutung für die Bildung des typischen Käsegeruches, womit im täglichen Gespräch eigentlich mehr der Geruch der Käserinde als der Geruch der inneren Masse verstanden wird, kommt der Caprin-, Capryl- und Capronsäure zu, denn man kann sich leicht überzeugen, daß Mischungen dieser Säuren mit ganz verdünntem Ammoniakwasser nach Käse riechen. In dieser Arbeit habe ich freilich die Menge der Caprin- und Caprylsäure nicht bestimmt, da man jedoch annehmen darf, daß sie in der Regel in einem bestimmten Verhältnis zu der Capronsäure stehen, läßt sich aus der Tabelle gleichwohl schließen, welche Käse viel oder wenig dieser Säure enthalten. Nächst den drei genannten Säuren sind natürlicherweise der Valeriansäure und der Buttersäure die größte Bedeutung für das Käsearoma beizumessen, die Propion-, Essig- und Ameisensäure können dagegen, wenn sie nicht (so wie im Schabzieger) in überaus großen Mengen vorhanden sind, hierfür keine große Rolle spielen, besonders weil sie selten im freien Zustande, sondern gewöhnlich in Form neutraler Salze vorkommen werden.

Aus dieser Erörterung geht hervor, daß bei den Käsesorten, in welchen keine Valeriansäure- oder Buttersäuregärung stattfindet, also bei den allermeisten Labkäsen, die Schärfe mit dem Umfang der darin verlaufenden Fettspaltung proportional sein muß. Von der Schärfe ist selbstverständlich der Salzgeschmack gut zu unterscheiden. Da in den Harträsen die Fettspaltung sehr langsam verläuft, versteht man jetzt, warum man diese Käse lange lagern lassen muß, wenn man ein schmackhaftes Produkt erzeugen will. Da ferner die Fettspaltung von außen nach innen schreitet, ist es einleuchtend, daß die Schnelligkeit dieses Prozesses von der Form der Käse und der Durchlässigkeit der Rinde und der inneren Masse abhängig ist. So findet im Edamerkäse fast keine Fettspaltung statt, weil man ihm die möglich kleinste Oberfläche (die Kugelform) gibt, welche dazu ausgetrocknet und eingeölt wird. Emmenthalerkäse, in welchem es wegen der Größe des Laibes und der dicken Konsistenz der Masse schwierig ist, die für das Aroma nötige Fettspaltung hervorzurufen, gibt man dagegen eine flache Form, die dann gleichzeitig das Durchsalzen erleichtert. Käse, die in ihrem Innern Schimmelpilze beherbergen, und bei welchen deshalb der von außen hineinschreitende Fettspaltungsprozeß nur eine untergeordnete Rolle im Verhältnis zu dem von den Schimmelpilzen verursachten spielt, gibt man eine für die Verbindung und den Zusammenhang der etwas bröckeligen Käsemasse bequeme Zylinderform mit annähernd gleicher Höhe und Breite. Hierdurch vermeidet man auch leichter, daß die Schimmelpilze bis zur Oberfläche hinauswachsen, was die Käse verderben würde. Da bei Weichkäsen der ganze Reifungsvorgang von außen nach innen schreitet, ist man genötigt, diesen Käsen eine große Oberfläche zu geben, denn sonst würden die äußeren Schichten stark überreif werden, während die innere Masse noch ganz unverändert wäre. Mit der großen Oberfläche der Weichkäse sind indessen auch gute Bedingungen einer schnellverlaufenden Fettspaltung gegeben, und nur der Umstand, daß die Weichkäse viel jünger als die Hartkäse versehrt werden, macht, daß die Fettspaltung in den konsumfähigen Weichkäsen öfters nicht weiter vorgeschritten ist als in den konsumfähigen Hartkäsen. Es ist auch daran zu erinnern, daß, wenn in obiger Tabelle die Menge der flüchtigen Säuren und des Ammoniaks und die Trockensubstanz statt auf die Käsemasse berechnet wären, diese

*) Berichte der deutschen chemischen Gesellschaft. 1880. Bd. 13, S. 1310 u. Bd. 14, S. 1084.

Digitized by Google

Mengen bei den wasserreichen Weichkäsen verhältnismäßig höher erscheinen würden. Während viel Wasser einerseits die Gärungsprozesse im Käse begünstigt, verdünnt es andererseits die Gärungsprodukte, weshalb der Unterschied zwischen den Mengen der letzteren bei den wasserarmen und wasserreichen Käsen nicht so groß ausfällt, als man erwarten könnte.

Käse, in welchen eine starke Fettspaltung stattgefunden hat, enthalten auch in den meisten Fällen viel Ammoniak, weil die Fettspaltung und die Ammoniakbildung beide vorzugsweise durch die Tätigkeit aerober Mikroorganismen zustande kommen. Käse, die so viel Ammoniak im Verhältnis zu Säuren enthielten, daß sie mit Phenolphthalein alkalisch reagierten, habe ich nie angetroffen, alkalisch mit Lakmus reagieren die reifen Weichkäse dagegen öfters, besonders in den äußeren Schichten.

Als wichtige Komponenten des Käsearomas, die nur für einzelne Käsesorten charakteristisch sind, sind für Emmentalerkäse die süßlichen Aminosäuren, für Roquefortkäse die sehr scharfschmeckenden Buttersäureester, für Limburgerkäse gewisse Fäulnisprodukte und für Schabzieger die riechenden Bestandteile des Ziegerklees zu erwähnen."

Wettstreit in Butter auf der Ausstellung der Deutschen Landwirtschafts-Gesellschaft in München, Juni 1905.

Ueber die Vorbereitungen zum Wettstreit in Butter auf der diesjährigen Wanderausstellung der D. L.-G. in München liegen zwei bemerkenswerte Aeußerungen vor:

Das „Landwirtschaftliche Wochenblatt für Schleswig-Holstein" schreibt:

„Trotzdem unsere heimischen Meiereibetriebe sich schon in erheblicher Weise durch Ausstellen von Meiereiprodukten an der Provinzial-Ausstellung in Altona beteiligen, wird die Beschickung der Wanderausstellung in München mit schleswig-holsteinischer Butter nicht unbeträchtlich bleiben. Die diesjährige Sammelausstellung unserer Begirks-Meiereiverbände wird in München ungef. 170 Butterproben aufzuweisen haben. Wir werden vielleicht ebenso stark mit Butter vertreten sein wie das Königreich Bayern, welches in diesem Jahre in besonderem Maße bemüht sein wird, seine Meiereien zum Ausstellen zu bewegen. Unsere Ausstteller werden mit ihren 165 gesalzenen Sauerrahmbutter-Proben voraussichtlich wieder den weitaus größten Teil der 6. Klasse des Katalogs einnehmen. Der Lage des südlichen Ausstellungsplatzes entsprechend, wird vorwiegend ungesalzene Ware ausgestellt sein. Trotzdem liegt aber die berechtigte Annahme vor, daß unsere Meiereien aus dieser verhältnismäßig ergiebigen Beschickung der diesjährigen Wanderausstellung mit gesalzener Ware großen Vorteil ziehen werden. Durch entsprechende Dekoration der Sammelausstellung wird den Besuchern in üblicher Weise vorgeführt werden, in welch gewichtiger Zahl unsere Meiereien vertreten sind. Der Umstand, daß wir uns in München auf dem südlichen Buttermarkt befinden, auf welchem bekanntlich fast ausschließlich ungesalzene Ware feilgeboten wird, wird in besonderem Maße dazu angetan sein, den Ruf unserer heimischen Butter nach allen Seiten hin zu festigen und zu erweitern. Nach den guten Erfolgen der letzten Wanderausstellungen der D. L.-G. zu urteilen, liegt auch für München die berechtigte Annahme vor, daß unsere Produzenten auch in diesem Jahre sämtliche Konkurrenz, die es unternimmt, gesalzene Sauerrahmbutter auszustellen, aus dem Felde schlagen wird. Der Erfolg ist dann ein doppelter, wenn man berücksichtigt, daß unsere Ausstellungsware durch den langen Transport bereits sehr gelitten hat. Auch ist dieselbe einige Tage älter, wenn sie zur Beurteilung gelangt, als z. B. die bayerische Butter. Trotz aller dieser Gesichtspunkte haben unsere Aussteller sich nicht beeinträchtigen lassen, sondern haben in reger Weise trotz Provinzialausstellung und trotz anderer Ausstellungsverpflichtungen (Distrikts-Butterausstellungen der Landwirtschaftskammer) auch noch zur Wanderausstellung in München ihre Produkte reichlich angemeldet. Hoffen wir im Interesse unserer heimischen Milchwirtschaft auf einen durchschlagenden Erfolg unserer Butterproduzenten, wie nie zuvor!"

Das „Wochenblatt des landwirtschaftlichen Vereins in Bayern" schreibt, hieran anknüpfend:

„Den Holsteinern braucht nicht bange zu sein vor dem bayerischen Wettbewerb; für's erste stellt Bayern fast nur ungesalzene (neben 3 gesalzenen) Proben aus, und im übrigen haben wir das Vertrauen zur holsteinischen Butter, daß auch eine dreitägige Kühlwagenfahrt ihre Haltbarkeit nicht beeinträchtigen wird; hält doch auch unsere bayerische Butter, die größtenteils, und zwar ohne Salz und ohne Kühlung, nach dem Norden geht, die Bahnfahrt recht gut aus. Auch daß die bayerische Butter 2 bis 3 Tage jünger ist, kann nicht von Belang sein; die holsteinische Butter erträgt dies so gut wie die bayerische, welche bei unseren Butterschauen immer erst nach 7 Tagen gerichtet wird, was sich auch bei größeren Ausstellungen empfehlen dürfte. Auf den bisherigen Ausstellungen der D. L.-G. fielen Preise auf je 100 ausgestellte Butterproben aus:

Jahr	Ort	Holstein	Bayern
1896	Cannstadt	33,3	16.7
1897	Hamburg	27,0	—
1898	Dresden	17,2	18,2
1899	Frankfurt a. M.	58.4	34,9
1900	Posen	66,2	50.0
1901	Halle	66,9	52.7
1902	Mannheim	61.1	67.9
1903	Hannover	49,6	54,8
1904	Danzig	42,9	38.8

In den letzten Jahren hat die D. L.-G. weniger Preise vergeben als früher; dies traf aber alle Aussteller. Mögen die bayerischen sich diesmal auf einen ernsten Kampf vorbereiten; Holstein rückt wieder mit viel mehr Butterproben an, als wir im eigenen Lande zur Ausstellung bringen. Die Zahl gibt nicht den Ausschlag, sondern die Beschaffenheit, und diese hängt besonders ab vom Fleiße und der Tüchtigkeit der Aussteller."

Milchwirtschaftlicher Weltverband.

2. Allgemeiner Milchwirtschaftstag, 1905. Der Geschäftsführer der Abteilung „Butter" wünscht folgende, auf dem heurigen Milchwirtschaftstag zu Paris zu verhandelnde Fragen durch schriftliche, die jüngsten Fortschritte kennzeichnende Berichte einigermaßen gründlich vorbereitet zu sehen, nämlich:

1. Gemeinsame Aufbewahrung der Milch nach den Genossenschafts- oder Sammelmolkereien, und Frischerhaltung der Milch bis zur Entrahmung.
2. Erhitzung der Milch vor der Entrahmung; dabei zu befolgende Regeln; Wichtigkeit der Bauart des Erhitzers.
3. Erhitzung und Abkühlung des Rahms; Einfluß auf Menge und Güte der gewonnenen Butter.
4. Einrichtung von Rahmstationen und Beförderung des Rahms nach der Hauptmolkerei.
5. Rahmreifung; Fettgehalt des Rahms; bester Säuregrad nach der Jahreszeit; Anwendung von Säureweckern.
6. Bedeutung der Siemaschine für die Herstellung und Aufbewahrung der Butter; Butterung bei niederen Wärmegraden.
7. Praktisch anwendbare Mittel, die bei der Entrahmung und bei der Butterbereitung unvermeidbaren Verluste möglichst zu vermindern.
8. Bakteriologische Ueberwachung der angewendeten Säurewecker.
9. Hauptfehler der gesalzenen sowohl, wie der ungesalzenen Butter, ihre Ursachen und die Mittel, sie zu vermeiden.

Berichte über diese Fragen, die, umbeschadet ihrer Gründlichkeit, möglichst kurz gehalten sein sollen, dürfen in französischer oder in deutscher Sprache abgefaßt sein. Französisch geschriebene sind bis zum 31. Juli, deutsch geschriebene bis zum 30. Juni d. J. einzusenden an das Secrétariat général du Congrès de laiterie, Boulevard Barbès 61, Paris 18.

Tagesgeschichtliche Rundschau.

Deutschland.

Zur Festsetzung eines Mindestein kaufspreises der Milch durch die Berliner Milchhändlerverbände (vergl. vorige Nummer d. Bl.) schreibt die „Deutsche Tageszeitung":

„Die Berliner Milchhändler haben angeblich am 23. März auf Vorschlag des Herrn Lulay einen Antrag angenommen, der im wesentlichen dahingeht, mit den sogen. ringfreien Milchproduzenten, die nicht zur Milchcentrale gehören, einen mehrjährigen Vertrag abzuschließen und für das Liter Vollmilch franko Berlin 12½ Pf. zu bewilligen. Nun sind die Landwirte aber seit Jahrzehnten daran gewöhnt, daß einige Milchhändler alljährlich Verträge lediglich schließen, um sie, falls es die Konjunktur auf dem Milchmarkt erheischt, zu brechen. Im Herbst 1904, in der damals äußerst milchknappen Zeit, pachteten manche Milchhändler in Berlin soviel Milch wie noch niemals von den Produzenten, um die günstige Konjunktur von Oktober bis Weihnachten auszunützen. Als Weihnachten der Zustrom der Milch nach Berlin stark stieg, sind eine große Anzahl von Verträgen einfach gebrochen worden. Milchhändler haben auf diese Weise die Produzenten von ungef. 8000 l Milch, die Mitglieder der Milchcentrale sind, sitzen lassen. Ebenfalls bekannt ist es, daß die großen Molkereien um Berlin, die es vor 20 Jahren noch gar nicht gab, von selten der Landwirte nur ins Leben gerufen worden sind, um diejenige Milch anzunehmen, deren Abnahme Berliner Milchhändler plötzlich unter Kontraktbruch verweigerten. Es

Digitized by Google

seien an dieser Stelle nur aus den letzten Jahren eine Anzahl von Fällen herausgegriffen, in denen Milchhändler, Bauern und Besitzer unter Bruch des Vertrages in Stich gelassen haben: z. B. die Milchen von Hohenbruch, Jamikow, Ehin, Knoblauch, Zeplendorf und Schönow. Bei Klagen fiel die Pfändung meist fruchtlos aus. Um welche Summen es sich handelt, sei nur an zwei Beispielen gezeigt: Ein größerer Landwirt bei Angermünde hat im letzten Jahre 16 800 M. Milchgelder eingeklagt — Pfändung fruchtlos! Ein Pächter eines Gutes dicht bei Berlin hat nicht weniger als ungef. 20 000 M. ausgeklagte Forderungen gegen Milchhändler in der Hand, die wertlos sind.

Wenn man hinzunimmt, daß der Milchhandel selbst zugibt, daß vom Jahre 1875 bis zum Jahre 1900 der Milchpreis von 15 bis 16 Pf. für das Liter franko Berlin auf 11 bis 11½ heruntergedrückt war, so erinnern die jetzt gegebenen Versprechungen der Milchhändler-Organisation, einen künstlichen Preisdruck nach dem Aufhören der Milchcentrale nicht ausüben zu wollen, an das bekannte Bild des Fuchses, dem die Trauben zu sauer sind. Die Versprechungen des Milchhandels sind lediglich auf die Absicht zurückzuführen, die Milchcentrale zu zerstören, um den Milchmarkt allein wiederum zu beherrschen. Nachdem man den märkischen Milchbauern im vorigen Herbst den Nachweis durch Herbeischaffung dänischer Milch vergeblich hat liefern wollen, daß er eigentlich gänzlich überflüssig mit seiner Milchproduktion sei, da der Berliner Milchhändler die dänische Milch vorziehe, wird jetzt versucht, den Beitritt der noch außerhalb der Milchcentrale stehenden Milchproduzenten dadurch zu verhindern, daß man solche Versprechungen in die Welt setzt.

Wie wir hören, schrieb auch die Firma Bolle vor einigen Tagen Briefe an ringfreie Milchproduzenten und stellte ebenfalls langjährige Verträge zum „Tagespreise“ in Aussicht. Da das Wort „Tagespreis“ jedoch sehr dehnbar ist, so ist auch dieses Angebot ebenso wie das der Milchhändler lediglich der Ausfluß der richtigen Ansicht, daß die Einigung der Milchproduzenten in der Milchcentrale der einzig gegebene Weg ist, um den Milchpreis im Engroshandel dauernd hochzuhalten.“

Vorprüfung neuer Geräte auf der Wanderausstellung Danzig 1904. Als „neu und beachtenswert“ wurde anerkannt und mit der großen bronzenen Denkmünze ausgezeichnet: Sond.-Verz. Nr. 3, Hebel-Handcentrifuge der Firma Heinrich Lanz, Mannheim.

Als „neu und beachtenswert“ wurden anerkannt: Sonder-Verz. Nr. 8, Haushalt-Separator „Mignon“; Nr. 9, Hand-Separator „Hansa C 1“; Nr. 11, Kraft-Separator „Hansa C 9“; Nr. 12, Kraft-Separator „Hansa C 14“ sämtlich vom Hansa-Separator Werk, Ges. m. b. H., Berlin NW. 108, Waldstr. 23/24.

Sonntagsruhe und Milchhandel. Die Milchhändler in Frankfurt a. M. haben in einer Versammlung beschlossen, gegen die Einführung des vollständigen Sonntagsruhe Stellung zu nehmen. Eine Resolution, dem Magistrat mitzuteilen, daß im Milchgewerbe aus hygienischen, sowie praktischen Gründen eine vollständige Sonntagsruhe einzuführen unmöglich sei, wurde einstimmig angenommen.

* **Japan als Butterabnehmer.** Laut einer Meldung des N.-Zeal. Dairym. empfing die Taieri and Peninsula Dairy Company in Neuseeland am 5. Februar eine Kabelbestellung aus Japan auf 30 000 im Februar und März zu liefernde Kisten Butter.

Dänischer Rahm nach Deutschland. (Vergl. vorige Nummer d. Bl.) Das Schleswig-Holsteinische Landwirtschaftliche Wochenblatt schreibt: Aus Kolding berichtet ein dortiges Blatt: „Ein größerer Gewerbetreibender in hiesiger Gegend gedenkt den Rahm von einem halben Dutzend Meiereien der Gegend aufzukaufen und eine mächtige Rahm-Meierei südlich der Grenze an einer für den Transport besonders geeigneten Stelle aufführen zu lassen, wahrscheinlich in Sommerstedt oder Bovens. — Mit den anderwärts gewonnenen Erfahrungen kann man dem Gedanken nur Förderung wünschen, da es ein gutes Geschäft sowohl für den Käufer wie für die Verkäufer des Rahms werden kann.“ — Auch dieser Plan beweist wieder, daß landwirtschaftliche Erzeugnisse sich besser südlich der Grenze, als nördlich derselben verwerten lassen. Die Einfuhr von Rahm aus Dänemark nach Deutschland geschieht natürlich, um durch Verarbeitung desselben im deutschen Zollgebiet den Butterzoll zu sparen. Aus dieser Tatsache sieht man wieder zur Genüge, wie notwendig ein entsprechender Schutzzoll auf die Einführung von fremdländischem Rahm ist. Leider hat man bei der Aufstellung der neuen Zollsätze nicht genügend in Betracht gezogen, daß man auf die angegebene Weise die Zahlung des Butterzolles umgehen kann. Bemerkt sei noch, daß die schlesw.-holst. Landwirtschaftskammer bei der Aufstellung des neuen Zolltarifs beantragt hat, einen Zoll von 10 bis 15 M. auf 100 kg eingeführten Rahm zu legen. Bedauerlicher Weise ist diesem Antrage nicht entsprochen worden, denn die Einführung fremden Rahms nach Deutschland wird nach wie vor frei sein.

Neuseeland.

* **Ein Riesenkäs** im Gewicht von etwa 1000 kg ist am 11. Februar in der Molkerei zu Wyndham aus mehr als 900 bl Milch hergestellten begonnen worden. Der Käs ist bestimmt, das Aufsehen erwedende Glanzstück einer Gruppe zu werden, durch welche Neuseeland sein Molkereiwesen auf der vom Mai bis Oktober d. J. im Crystal Palace zu London stattfindenden Indian and Colonial Exhibition der Welt vor Augen führen will. N.-Zeal. Dairym.

Unterrichtswesen.

Molkereischule Pranst, Institut der Landwirtschaftskammer für die Provinz Westpreußen. Am 31. März d. fand eine Abgangsprüfung am hiesigen Institut statt, der sich drei Hospitanten, sowie drei Schüler unterwarfen. Unter dem Vorsitz des Herrn Hauptmann a. D. Schreiwe-Prangschin nahm die Prüfung einen äußerst günstigen Verlauf. Alle Prüflinge traten noch an demselben Tage passende Stellen in der Provinz an.

Beobachtungen, Versuche, Erfindungen.

* **Borax zur Reinigung von Molkereigeräten** wird, weil als besonders wirksam erprobt, in Neuseeland mit Vorliebe verwendet. Nach Angabe des N.-Zeal. Dairym. bedient man sich dazu einer Lösung im Verhältnis von 1 Eßlöffel voll Borapulver in 1 l Wasser.

Studien über die Veränderung der Butter beim Lagern in Fässchen. Von Lore A. Rogers. Die ersten Veränderungen, die eine Butter auch in verschleften Gefäßen erleidet, Veränderungen besonders im Geruch, werden durch die frei werdenden Säuren hervorgerufen. Ein Enzym, das in der Milch entstanden oder mit der Milch im Euheuter abgeschieden, so in die Butter übergegangen und in dieser selbst durch Mikroorganismen gebildet worden, bewirkt das Freiwerden von Säuren. Ganz auf dieselben Ursachen ist auch der sogen. Fischgeruch der Butter zurückzuführen, die in großen, aber unverschleften Gefäßen aufbewahrt wird. (U. S. Department of Agriculture. Bureau of animal Ind. Bull. Ann. 57, 1904; Chem. Centrbl. 1904, I, 1367; nach Zeitschr. f. Untersuchung d. Nahr.- u. Genußmittel.)

Handel und Verkehr.

Gewichtsermittlung für Butter im Eisenbahn-Verkehr. In sehr vielen Lieferungsverträgen zwischen den Butterhändlern und Milchwirten wird die Anerkennung des Bahngewichts vereinbart. Nun gehen in einer großen Anzahl von Fällen die Butterſendungen mit mehr oder minder erheblichen Gewichtsdifferenzen in Berlin ein, und zwar auch zu Zeiten, in denen ein natürlicher Schwund ausgeschlossen ist, bezw. auch da, wo die Ware in Kühlwagen einkrift. Dazu schreibt die Berl. Marthhallen-Zeitung: Zurückzuführen sind die Abweichungen nach Meinung der Sachverständigen in erster Reihe darauf, daß die Aufgabestationen in den meisten Fällen das Gewicht nach oben auf volle Kilogramm abrunden und damit bei der Natur der Verwiegung auf den Decimalwagen jedes Mehr gegen das spez festgestellte Gewicht ganz besonders in die Erscheinung tritt; im Frachtbriefe wird dann in der Spalte „Wirkliches Bruttogewicht“ das Wiegeergebnis mit vollen Kilogramm beziffert, nur wenige Stationen runden auf halbe Kilogramm ab. Um den Streitigkeiten zu begegnen, die hieraus fortgesetzt zwischen Versender und Empfänger entstehen, haben sich die Aeltesten der Kaufmannschaft von Berlin nach Anhörung der Ständigen Deputation der Berliner Butterhändler an die hiesige Königl. Eisenbahndirektion unter eingehender Darlegung der Verhältnisse mit dem Ersuchen gewandt, dieser den Berliner Butterhandel sehr wesentlich interessierenden Frage im Verein mit den übrigen am Butterverkehr mit Berlin beteiligten Eisenbahnverwaltungen ihre Aufmerksamkeit zuzuwenden und an die betreffenden Dienststellen Weisung erlassen zu wollen, deren Besolgung möglichste Einheitlichkeit und Genauigkeit in der Gewichtsfeststellung für Butterſendungen gewährleistet. Insbesondere bezeichneten die Aeltesten es hierbei als erwünscht, die Kübel durchweg einzeln zu verwiegen und das so festgestellte Gewicht einzeln im Frachtbriefe zu verzeichnen. Die Eisenbahnverwaltung hatte dem Ersuchen gegenüber zunächst eine ablehnende Haltung eingenommen und zur Begründung u. a. ausgeführt, es würde eine derartige Gewichtsermittlung wegen des damit verbundenen Zeitaufwandes auf das Annahme- und Verladegeschäft von störendem Einflusse sein, auch bei der Auslieferung sich schon deswegen als unausführbar erweisen, weil die Butterempfänger erfahrungsgemäß eine vorzugsweise beschleunigte Auslieferung ihrer Sendungen beanspruchen. Jetzt aber hat die Eisenbahnverwaltung die Aeltesten ersucht, die Interessenten zu veranlassen, künftig jeden Einzelfall unrichtiger Gewichtsermittlung der zuständigen Eisenbahn-Verwaltung zur Verfolgung der Sache mitzuteilen, im übrigen auch von dem ihnen gemäß § 68 (8) der Eisenbahnverkehrsordnung zu-

stehenden Rechte des Nachwiegenlassens bei der Auslieferung in ihrer Gegenwart umfassenden Gebrauch zu machen.

Wochenbericht vom Buttermarkt. Berlin, 8. April 1905. Trotz guter Nachfrage mußte der Großhandel den Käufern Preiszugeständnisse machen, weil sehr flaue Berichte aus Hamburg und der Preisabschlag daselbst die Befürchtung hervorriefen, von dort unterboten zu werden.

Der Hamburger Markt, seinerseits durch die Abflauung des Kopenhagener Marktes nachteilig beeinflußt, verkauft erheblich billiger. In der ostholsteinischen Auktion wurden 113,10 M. gegen 116,62 M. in der Vorwoche erzielt.

Berlin notiert 3 M. niedriger, Hamburg 3 M. niedriger.

Marktberichte.

Abrechnungspreise zwischen Molkereien und Butterhändlern. Eigenbericht der Molkerei-Zeitung Berlin. **Berlin,** 8. April 1905. Im Großhandel an die Molkereien für feine Butter wirklich bezahlte Preise. Reines Buttergewicht, frei in Berlin oder Hamburg, also nach Abzug der Fracht reines Geld:

Berlin . . . . . . bis 116 **Mk.**
Hamburg . . . . . . „ 114 „

Berlin, 8. April 1905. Butterbericht der Firma **C. F. Wienstruck,** SW., Leipzigerstr. 82, und W., Kronenstr. 32.

Der Geschäftsgang war mit Rücksicht auf den stattgehabten Quartalswechsel ein ganz zufriedenstellender. Da aber im Auslande eine Verflauung des Marktes eintrat und billigere Offerten nach hier gelegt wurden, so mußte auch hier der Markt weichen.

Telegramme der Molkerei-Zeitung Berlin.

Berlin, den 8. April 1905. Preisfeststellung der von der ständigen Deputation gewählten Notierungs-Kommission. Mitgeteilt von der Firma C. F. Wienstruck, Berlin, Leipzigerstr. 82. Durchschnittspreise für die Woche vom 2. bis 8. April 1905.

			5. April	8. April
Hof- u. Genossensch.-Butter:		Ia per 50 kg M.	118—122	115—119
do.	do.	IIa „ „ „	115—120	113—117
do.	do.	IIIa „ „ „	110—116	105—114
do.	do.	Abfallende „ „	— — —	110—111
		Tendenz:	Ruhig.	Ruhig.

Hamburg, Grimm, den 7. April 1905. (Butter-Bericht von Ahlmann u. Boysen.) Notierung der Notierungs-Kommission der am Butterhandel beteiligten Firmen zu Hamburg. In Hamburg höchstbezahlte Brutto-Preise: I. Klasse M. 112—119, II. Klasse M. 110—111 pr. 50 kg. Netto reine Tara. Tendenz: Ruhig.

Der Butterhandel verlief in dieser Woche sehr ruhig. Feinste Ware wurde dringend angeboten, konnte aber trotz niedriger Forderungen nicht ausverkauft werden. Im Engroshandel ist von 112—115 M. bezahlt worden. Diese Flaue wirkte natürlich auch auf den Handel mit russischer Butter, doch konnten hiervon die frischen Ankünfte geräumt werden, und wurden 108 bis 112 M. verzollt erzielt. Kopenhagen notirte 4 Kr. niedriger und ward unsere Notierung um 3 M. ermäßigt.

Ferner Privat-Notierungen: Fehlerhafte und ältere Butter pr. 50 kg M. ——. Schleswig-Holsteinische und ähnliche frische Bauer-Butter M. ——. Russische, Sibir. und Livländ. Winterbutter (verzollt) M. 108—111, Galizische (verzollt) M. ——. Finnländische Winter-Butter (verzollt) M. — bis —. Amerikanische (verzollt) M. ——.

Butternotierungen in Kopenhagen. Den 6. April 1905. Butter: I. Klasse 89—90 Kr. (1 Kr. = 112,5 Pf.). Tendenz: Flau.

Berlin, 6. April 1905. Amtlicher Marktbericht der städtischen Markthallen-Direktion über den Großhandel in der Central-Markthalle. **Butter.** Preise franko Berlin einschließlich Provision. Für 50 kg Ia M. 119—122, IIa M. 115—118, Abfallende M. 105—114.

Käse. Import. Emmenthaler Ia p. 50 kg 85—90 M., dito IIa M. 60—80, import. Glarner Kräuterkäse M. 60——, import. Holl. Gouda Ia M. 80—85, import. Holl. Gouda IIa M. ——, import. Edamer M. 80—— import. Camembert per Dtzd. M. 7,50, import. Gervais M. —, import. Neufchatel per 100 Stück M. 20, import. Roquefort sur choix Ia per 50 kg M. 130—140, import. Parmesan, 3-4 jährig, M. ——, dito, 2—3 jährig M. 80—85, import. Chester-Viktoria M. 115—125, dito Chesbire M. 80—85, Gorgonzola per 50 kg M. 90—100. Steppenkäse M. —. Inländische. Westpr. Schweizer-Käse Ia per 50 kg M. ——, Neufchatel, do. per 100 Stück M. ——, Holländer, rheinisch, Ia per 50 kg M. ——, Edamer Ia M. ——, Limbueger Alpenkäse in Pergament M. ——, Tilsiter Käse, fette Ia M. 58—60, Tilsiter Käse IIa, halbfette M. 45—50, Harzer per Kiste, 100 Stück, M. 2,10—2,30, IIa — — —, Soldiner per Schock M. 6,00, Schloßkäse per Dutzend M. ——, Camembert, große I (H. Prinz), per Dtzd. M. 6,00, do. II, per Dtzd. M. 4,40, Kaiserkäse (H. Prinz) M. 2,40, Kronenkäse M. ——, Frühstückskäse per 50 Stück M. 3,75 (H. Prinz). Deutscher Gervais Dutzend M. 2,20. Briekäse, Orig.-Packung, per ½ kg M. 0,80.

Butter-Notierungen der Landwirtschaftskammer für die Provinz Schleswig-Holstein. Butter-Auktionen des Ost-Holsteinischen Meierei-Verbandes.

Hamburg, den 5. April 1905.

1. Klasse 2 Drittel zu 116½, 6 Drittel zu 116, 11 Drittel zu 115, 25 Drittel zu 114½, 29 Drittel zu 114, 21 Drittel zu 113½, 37 Drittel zu 113, 40 Drittel zu 112½, 46 Drittel zu 112, 22 Drittel zu 111½ M. Zusammen 1. Klasse 239 Drittel zu 113,10 M. im Durchschnitt. 2. Klasse 39 Drittel zu 110,55 M.

Jeder Produzent in Schleswig-Holstein ist berechtigt, die Auktionen zu beschicken. Der Vorstand des Ostholst. Meierei-Verbandes.

Halle a. S., den 6. April 1905. (Bericht von Gebr. Rößler.) Das bis Ende voriger Woche lebhafte Geschäft flaute seit Montag infolge der matten auswärtigen Berichte mehr und mehr ab. Die Preise mußten den Konkurrenzofferten entsprechend ermäßigt werden.

Ausgesucht feinste gesalzene Molkereibutter	119—122	Mk.
I „	116—118	„
II „	113—115	„

in Tonnen von 100 Pfd. und Kübeln von 50 Pfd.

Königsberg i. Pr., 6. April 1905. (Butterbericht von Gyßling, Ebhardt u. Co.) Das Geschäft bewegte sich in ruhiger Tendenz. Feinste Qualitäten sind reichlich zugeführt, andererseits ist der Konsum kein geringer, und bildeten sich daher nur kleine Läger. Landbutter ist nach wie vor stark gefragt.

Wir zahlen heute für feinstes Produkt 108—112 M. für 100 Pfd. netto hier. Fehlerhafte Ware verrechnen wir nach Verkauf.

Kempten. Butternotierung der Butter-Engros-Händler u. -Produzenten der Stadt Kempten im Allgäu, mitgeteilt von der Firma Albert Rinker, Käse und Butter en gros, Kempten i. Allg.

Engros-Einkaufspreise der Allgäuer Händler auf den Sennereien des Allgäus.

Mittwoch, den 5. April 1905.

Feinste Molkereibutter	113	M. für den Ctr. (inkl. Ueberpreis),
Süßrahmbutter . . .	102	„ „ „ „
Sennbutter	99	„ „ „ „

Außerdem wurden bei letzten beiden Sorten je nach Qualität 5—7 Pf. Ueberpreise bezahlt.

Tendenz: Gute Nachfrage.

Hamburg, 4. April 1905. (Bericht von Tölle u. Gliemann.) Kraftfuttermittel: Die Nachfrage nach Futtermitteln war sowohl für prompte, als auch für spätere Sichten eine unverändert lebhafte. Prompt lieferbare Ware bleibt sehr knapp und wird von Benötigten voll bezahlt; es ist dieses hauptsächlich bei Kokoskuchen der Fall, welche in diesem Jahre bei der überall sehr eingeschränkten Produktion überaus spärlich herankommen. Für nächste Saison besteht eine gute Kauflust und fanden größere Umsätze statt.

Erdnußkuchen 132—152 M., Kokoskuchen 139—147 M., Amerik. Baumwollsaatkuchen und -Mehl 127—130 M., Sesamkuchen 123—135 M., Rapskuchen aus inländischer Saat 110—140 M., Palmkernkuchen 116—118 M., Leinkuchen 142—147 M., Amerik. Maisölkuchen 126—130 M. für 1000 kg ab hier.

Schweine- und Ferkelmarkt. (Amtlicher Marktbericht vom Magerviehhof in Friedrichsfelde.) Mittwoch, den 5. April 1905. Es standen zum Verkauf: 5040 Schweine, 934 Ferkel.

Verlauf des Marktes: Lebhaftes Geschäft.

Im Engroshandel wurden gezahlt für: Läuferschweine, 3—5 Monate alt 32—42 M.; 6—7 Monate alt 43—59 M. für 1 Stück. Ferkel, mindestens 8 Wochen alt 16—24 M.; unter 8 Wochen alt 12—16 M. für 1 Stück.

Die Direktion des Magerviehhofes.

Städtischer Centralviehhof. **Berlin,** 1. April 1905. Zum Verkauf standen: 4155 Rinder, 1486 Kälber, 8664 Schafe, 10897 Schweine.

Bezahlt wurden für 100 Pfund oder 50 kg Schlachtgewicht in Mark (bezw. für 1 Pfund in Pfg.): Für Rinder: Ochsen: 1. vollfleischig, ausgemästet, höchsten Schlachtwerts, höchstens 7 Jahre alt 68—72; 2. junge fleischige, nicht ausgemästete und ältere ausgemästete 63—67; 3. mäßig genährte junge und gut genährte ältere 61—62; 4. gering genährte jeden Alters 58—60. — Bullen: 1. vollfleischige höchsten Schlachtwerts 66—69; 2. mäßig genährte jüngere und gut genährte ältere 63—65; 3. gering genährte 56—62; — Färsen und Kühe: 1. a) vollfleischige, ausgemästete Färsen höchsten Schlachtwerts ——; b) vollfleischige, ausgemästete Kühe höchsten Schlachtwerts, höchstens 7 Jahre alt 60—62; 2. ältere, ausgemästete Kühe und wenig gut entwickelte jüngere 58—60; 3. mäßig genährte Färsen und Kühe 52—56; 4. gering genährte Kühe und Färsen 50—56. — Kälber: 1. feinste Mastkälber (Vollmilchmast) und beste Saugkälber 80—83; 2. mittlere Mastkälber und gute Saugkälber 72—77; 3. geringe Saugkälber 54—64; 4. ältere gering genährte Kälber (Fresser) 52—60. — Schafe: 1. Mastlämmer und jüngere Masthammel 65—68; 2. ältere Masthammel 56—62; 3. mäßig genährte Hammel und Schafe (Merzschafe) 50—54; 4. Holsteiner Niederungsschafe (Lebendgewicht) ——. — Schweine: Man zahlte für 100 Pfd. (mit 20 pCt. Tara): vollfleischige, kernige Schweine feinerer Rassen und deren Kreuzungen, höchstens 1¼ Jahr alt, 220—280 Pfund schwer, 63——; schwere, 280 Pfd. und darüber (Käser) ——; fleischige Schweine 60—62; gering entwickelte 55—58; Sauen ——59 M.

Verlauf und Tendenz des Marktes:

Das Rindergeschäft wickelte sich ruhig ab, es bleibt wenig unverkauft. — Der Kälberhandel gestaltete sich ruhig. — Bei den Schafen war das Geschäft ruhig; es wird voraussichtlich ausverkauft. — Der Schweinemarkt verlief ruhig und wurde geräumt. Ausgesucht kernige Schweine brachten Preise über Notiz.

In **Hamburg** wurden bezahlt: für beste Ochsen 68—71 M., junge fette Kühe 60—63 M., beste, reine Schweine mit 20 Proc. Tara 61—61,50 M., Kälber I. Qualität 87—92 M., Doppellender 101—107,50 M.

Versuchsstation für Molkereiwesen Kiel.

Versand von Reinkulturen für die Ansäuerung des Rahmes. Ausbildung von Molkereipersonal.

Professor Dr. H. Weigmann.

Stellen-Angebote.

Wir suchen zur Vertretung unseres schwer erkrankten Werkmeisters zum recht baldigen Antritt einen passenden, nicht zu **jungen Beamten.** Bewerber, welche im Molkereimaschinenfache erfahren und mit den Expeditionsarbeiten einer städtischen Molkerei vertraut sind, mögen ihre Zeugnisabschriften an Unterzeichnete einsenden.

Hallesche Molkerei, Halle a. S.

Suche **zum 1. Juli** eine

Meierin

für **kleinere Gutsmolkerei**

Frau Amtsrat Koppe,
Lindow bei Wilhelmsfelde, Pommern.

Stellen-Gesuche.

Jüngerer **Meiereigehilfe** sucht von gleich oder später **Stellung**
Gefl. Angebote erb. an **Schröter, Königsberg i. Pr.,** Rhesastr. 14.

Tüchtiger Molkereibetriebsleiter,
14 Jahre beim Fach, mit der doppelten Buchführung vertraut, sucht, gestützt auf gute Zeugnisse, passende Stellung.
Offerten sub **H. A. 1000** an die Expedition dieser Zeitung.

Beamte und Personal

für das gesamte Molkereiwesen empfiehlt für sofort und später
H. Krieg, Stellenvermittler,
Eilum b. Schöppenstedt.

Tüchtiger Meier,
der mit allen Facharbeiten gut vertraut, deutsch und polnisch sprechend, 25 Jahre alt u. militärfrei ist, sucht od. sof. später Stellung. Ausland **nicht** ausgeschlossen.
Off. erb. **Górczak, Tomice** b. Seeheim, Posen.

Für meinen ersten
Gehilfen
suche früher oder später anderweitige Stellung. Gefl. Offerten an
W. Trodzinski, Molkerei Schrimm.

Meierin,
23 Jahre alt, sucht bald oder später Stellung in Genossenschafts- oder Gutsmeierei, wenn möglich in Ost- oder Westpreußen. Offerten erbeten unter A. S. postl **Kleinau** bei Heiligenfelde, Altmark.

Aeltere, erfahrene
Meierin
sucht zum 1. Mai oder später Stellung zur selbständigen Leitung größerer Gutsmolkerei. Gefl. Offerten erbeten unter **3500** an die Exped. dies. Ztg.

Vermischte Anzeigen.

Gut eingeführter Vertreter
der **Lebensmittelbranche** sucht für **Köln und Umgegend** die
Vertretung einer leistungsfähig. Molkerei.
I. Referenzen stehen zur Verfügung.
Joh. Dewald, Köln,
Blaubach 13.

Digitized by Google

Magermilch,

ca. 5—7000 Liter täglich, auf längere Zeit **zu pachten gesucht.** Norddeutschland bevorzugt. Bahnhof erwünscht. Offert. u. J. Z. 9296 an Rudolf Mosse, Berlin SW.

Einsichtige Molkereibesitzer mögen gratis Prospekte verlangen, um sich zu überzeugen, daß jahrelicher Ihrer Molkegen durch Gebrauch von Z-Futter ihre Milcherträge bedeutend erhöht haben.

Landwirtschaftlich-chemische Fabrik
Dr. Zellner & Herbst,
Charlottenburg 4.

Industrieort.

Verzinsliches Hausgrundstück mit flottgehendem Milchgeschäft ist bei 5—6000 Mark Anzahlung

sofort zu verkaufen.

Offerten unter **Chr. O.** an die Expedition dieser Zeitung.

Butterkartons

in jeder Größe, sowie **alle anderen Kartons** liefert aus gäbester Lederpappe franko

S. Ullmann, Wiesenthal b. Taschebein i. S.,
Lederpappen- u. Kartonfabrik.

Man benutze heute nur
Funkes Original-Flach-butyrometer
und weise **Nachahmungen** zurück.
Original-Instrumente sind zu beziehen von
Paul Funke & Co.,
Berlin N. 4.
Chaussee-Str. 24.

GEBR. ROESSLER,

Butterabsatzteile von Molkereien der Provinz Sachsen und der angrenzenden Staaten.

HALLE a. S.,
Freiimfelderstr. 8. Fernspr. No. 898.

F. Oswald Richter

DRESDEN-A. 1.
Wettinerstr. 32

Butter-Gross-Handlung

sucht regelmässige Lieferanten in **feinster und feiner Butter** und zahlt höchste Preise bei prompter Abrechnung und Kasse.

Inbrunstschilder und Siebmarken passen Produktionen erwünscht.

Einmal gebrauchte **Butter-tonnen** in vorgezeigt, besser Qualität für Molkereien, ca. 100 Pfund Inhalt, **liefert sofort** und **franko umgehend**

O. Thonack,
Böttchermeister,
BERLIN SO. 36,
Hasenheide 13.
Hierher Anfrage und mein sicherer Bezugsquelle für Butterfässer.
Fernspr.: Amt I, No. 9197.
Gegründet 1860.

Gust. Schultze & Sohn,
Berlin C., Gertraudten-Strasse 12.
Butter-Grosshandlung.

Kaufe jedes Quantum
feine Butter
zu den höchsten Preisen gegen sofortige Kasse.
R. Schröter,
Berlin SO. 16,
Adalbert-Straße Nr. 53.

Fehr & Wolff, Act.-Ges. Fabrik, schwerst, Brkl.
Zweig-Fabriken in Oesterreich.
Käseschachteln
in Span oder Karton, rund und eckig □ ▷ ○
Butterversandkartons

Tannalborin
gegen Durchfall der
Milch-Schweine
lebensrettend

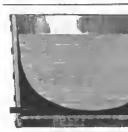
½ Dose mit Gebrauchs-Anw. 2.00, ½ Dose 1.75, Probedose 1.00 Mk. Zu haben in den Apotheken oder direkt portofrei von der Fabrik. Ueber 100 Atteste von Tierärzten.

Ich habe mit Tannalborin wirklich gute Erfolge erzielt, ich kann das Präparat meinen Herren Berufsgenossen warm empfehlen. Obermspektor **K. Mollin**, von Bismarcksche Gutsverwaltung, Kalzyhof b. Posen i. Posn.

Dr. M. Claasz, Chemische Fabrik, Tirschtiegel i. Posen.

Bester Anstrich für alle Eisenteile in Stallungen Molkereiräumen, Landwirthschaftlichen Betrieben etc. ist unsere
Bessemer-Farbe (Marke Ambos).
Rosenzweig & Baumann, Königliche Hoflieferanten, **Kassel.**

Gebrüder Groh,
Hoflieferanten,
BERLIN O., Blumenstr. 70,
Buttergrosshandlung.
23 eigene Detail-Geschäfte.
Ständige Abnehmer für feine Molkereibutter zu höchsten Tagespreisen bei wöchentlicher Abrechnung und Kasse. Jahres-Abschluss erwünscht.



Dampfkäsewannen

mit über den Rand d Pitchpineholzbottich greifd. Kupferkessel

400	500	600	800	1000	1500 Ltr.
140	170	190	235	275	375 Mk.

T. Bartels, jetzt Oberkassel bei Bonn.

Kupferne Käsekessel

für Heizung mit Dampf oder mit direkter Feuerung in
tadelloser Ausführung.
Paul Neubäcker, Danzig.

Crinitzer Fabrik säurefesten Steinzeugs
Emil Bühler, Crinitz, Niederlausitz
empfiehlt
Buttertonnen mit luftdichtem Verschluss in allen Grössen,
Tonnen in **cylindrischer** Form, **Vieh- und Pferdekrippen,**
Schweine-, Ferkel- und Futtertröge für **Federvieh,**
Pökelbottiche und viereckige **Kasten.**
Neu! **Buttertröge** aus säurefestem, innen glasiertem Steinzeug von 1 bis 2 Meter Länge.

Ein **gewaltiger Fortschritt** ist das **neue Modell** des

Zentonia-Centrifugal-Milch-Separators.

Verlangen Sie Prospekte und Offerte.
Mark Maschinenbau-Anstalt „Teutonia", Frankfurt, Oder. 34.

Stanz- und Emaillierwerke,
vormals
Carl Thiel & Söhne,
Aktien-Gesellschaft,
Lübeck.

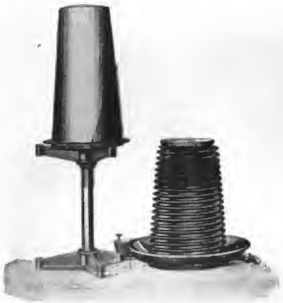
Nahtlose Milchtransportkannen.
Halbpostanzte "
Gefalzte "
Transport-Milcheimer.
Milch-Messeimer.
Rahm- und Milchständer.
Milchsiebe, doppelt und einfach.
Bassins aus Stahlblech.
Bassins aus Doppelmetall.
Kataloge gratis und franko.

Für einige Gegenden werden noch Vertreter gesucht.

Digitized by Google

Fliegels nahtloser, auseinandernehmbarer, runder

Gegenstromkühler



ist im Gegensatz zu den bisher bekannten, im Mantel aus **einem** Stück Kupferblech konisch gewalzt und ist in jeder Beziehung den bisherigen Kühlern weit überlegen. Ist jede Nahtstelle für Milchgefässe von vornherein schon **zu verhüten, weil sie nichts anders als ein Schmutzmagazin bedeutet,** so sollen unter allen Umständen auch die Kühler nahtlos sein, besonders jene, über welche die Milch nach dem Pasteurisieren läuft.

Prospekte stehen zur Verfügung.

Internationale Metallwerke,

Josef Fliegel,

Mallmitz in Schlesien.

Molkerei-Wagen-Fabrik

Heinr. Heine Söhne in Preetz-Holstein

hält grosses Lager ihrer bewährten, stets verbesserten

verschliessbaren

Milchverkaufswagen

in allen Grössen nebst Kannen, für Pferde- und Handbetrieb eingerichtet, mit Blankühlung.

Erste und älteste Spezialfabrik Deutschlands für verschliessbare Milchverkaufswagen mit Blankühlung und mit Heine's Einsatz zur Verhinderung der Aufrahmung der Milch während des Verkaufs. D. R. P. Nr. 132 122.

Fabrikation in grossem Maassstabe mit Dampfbetrieb und den neuesten Maschinen.

Erster Preis Hamburg 1903.

Milchfiltrations-Watten

aus chemisch reiner und hygroskopischer Baumwolle in allen Grössen und Formaten

Wagner & Wolff, Wattenfabrik,

BERLIN SW. 47, Hagelsberger Strasse 50.

NEU! NEU!

Galacto-Lipometer

nach **Dr. Th. Lohnstein**

D. R. G. M., Apparat zur Bestimmung **des Fettgehalts der Milch** und der **Butter,** ergänzt in einfachster Weise ohne Rechnung den Hauptfaktor des Nahrungswertes der Milch **genau** zu ermitteln. Geringe Arbeit, keine Centrifuge, noch sonstige Hilfsmittel des chemischen Laboratoriums erforderlich!

Preis M. 7.50.

Literatur, Gebrauchsanweisung und illustrierte Preislisten gratis und fr.

Alleinvertrieb: **Heinr. Noffke & Co.**

BERLIN SW., Yorkstrasse 19.

Funkes Original-Flachbutyrometer ist das **Instrument der Gegenwart** und der **Zukunft.**

Zu beziehen von **Paul Funke & Co., Berlin N. 4, Chaussee-Strasse 14.**

Kornat-Store-Entwickler K. & V.
Schlenke. Bocce. Fixierbad
Farbe Lak **Oel.**
A. V. Brauth, Hamburg 6.

Anlagen

für Flaschen- und Kindermilch nebst Kindermilchrezepten liefert als langjährige Spezialität

Theodor Timpe, Magdeburg.

Die neuesten und weitaus besten aller Separatoren sind die

Hansa-Separatoren

für Hand-, Turbinen- und Kraftbetrieb, von **35 - 2300 Liter** stündl. Leistung, welche folgende Vorteile bieten:

1. Schärfste Entrahmung.
2. Grösste Einfachheit der Konstruktion; nur ein einziges Lager.
3. Zapfenspitzenlager nicht vorhanden.
4. Die Antriebsschraube kann, falls nötig, leicht ersetzt werden.
5. Geringe Abnutzung, daher Reparaturen ausgeschlossen.
6. Billigste Preise.

Hansa-Separator-Werk

Berlin NW. 108. ***G. m. b. H.*** **Wald-Str. 23/24.**

Man verlange Drucksachen. *Vertreter gesucht.*

Digitized by Google

ALFA.

Das Bergedorfer Eisenwerk hat Veranlassung genommen, gegen uns ein Pamphlet loszulassen.

Demgemäss müssen wir feststellen, dass das Königliche Kammergericht Berlin, in Sachen der einstweiligen Verfügung, gegen das Bergedorfer Eisenwerk und dessen Vertreter das Urteil erster Instanz bestätigt hat, dessen Tenor wir seinerzeit bekannt gemacht haben und welcher lautet:

1. Die einstweilige Verfügung vom 25. Juli 1904 wird dahin abgeändert, dass den Beklagten bei einer Fiskal-Strafe von M. 500.— für jeden Fall der Zuwiderhandlung untersagt wird, solche als Svea-Separatoren oder anderweitig bezeichnete Centrifugen herzustellen, feilzuhalten, anzukündigen und in den Verkehr zu bringen, bei welchem das Centrumsrohr mit Rippen und in den Rippen befindlichen Schlitzen versehen ist, auch wenn die Rippen mit den Schlitzen durch aufeinander gestülpte Ansätze der Scheideteller gebildet sind.

Im übrigen wird die einstweilige Verfügung aufgehoben.

2. Die Kosten des Rechtsstreites tragen die Parteien je zur Hälfte.

Dagegen hat das Königliche Kammergericht die Kostenverteilung geändert.

Bei dieser Gelegenheit nehmen wir Veranlassung nochmals darauf hinzuweisen, dass

unsere Original-Alfa-Separatoren und unsere Original-Ersatzteile nur von uns und unseren legitimierten Vertretern bezogen werden können, da wir beschlossen haben, an das Bergedorfer Eisenwerk oder dessen Vertreter unsere Original-Fabrikate unter keinen Umständen zu liefern. Unsere Vertreter haben diesbezügliche Weisung erhalten.

Wir sehen uns zu dieser Massnahme veranlasst, weil wiederholt vorgekommen ist, dass das Publikum beim Kauf von Separatoren oder Ersatzteilen von unserer Konkurrenz oder deren Vertretern der Meinung war, **unser Original-Fabrikat** zu erhalten, **während demselben ein anderes Fabrikat geliefert wurde.**

Im Übrigen lehnen wir es ab, auf den ausfallenden Inhalt des Pamphlets einzugehen, da es unser Renommee verbietet, im gleichen Tone zu antworten und unser Fabrikat ausserdem auf Grund der neuesten Erfolge, wie sie beispielsweise das Modell 1904 speziell in Molkereien aufzuweisen hat, einer derartigen Reklame nicht bedarf.

Aktiebolaget-Separator
Stockholm.

Alfa-Laval-Separator G.m.b.H.
Berlin.

Digitized by Google

Feierabend.

Frühling läßt sein blaues Band
Wieder flattern durch die Lüfte,
Süße, wohlbekannte Düfte
Streifen ahnungsvoll das Land.
Veilchen träumen schon,
Wollen balde kommen.
— Horch, von fern ein leiser Harfenton!
Frühling, ja du bist's!
Dich hab' ich vernommen!

Eduard Mörike.

Der Hofball.

Humoreske von B. Rittweger.

(Nachdruck verboten.)

„Gnädige Frau können sich auf mich verlassen. Bis Dienstag Mittag, eher geht's nicht. Ich gebe die Kartons dann als Eilpakete auf, und um drei Uhr haben gnädige Frau die Kleider."

„Ich möchte sie freilich lieber selbst mitnehmen. Wir müssen aber schon mit dem Frühzug fahren, denn wir haben auch Besorgungen in der Residenz. Läßt sich's denn gar nicht einrichten, Fräulein Himmelreich?"

„Unmöglich, gnädige Frau! Bedenken Sie nur, in drei Tagen zwei Hoftoiletten!"

„Freilich, es ist recht knapp. Man ist eben übel dran. Na, nun aber adieu, Fräulein Himmelreich, die Pferde stehen schon zu lange."

„Empfehl' mich, gnädige Frau, gnädiges Fräulein! Wünsch' dem gnädigen Fräulein recht viel Vergnügen zum Hofball! Gott, wenn ich daran denk' — so klein waren das gnädige Fräulein, als ich's erste Kleidchen für sie arbeitete, und nun — ja, ja, aus Kindern werden Leute, aus Mädchen werden Bräute. Die Herren in der Residenz haben auch Augen im Kopf. Na ja, ich schweige ja schon, gnädiges Fräulein — machen Sie nur nicht so'n bitterböses Gesichtchen."

Frau von Heimstedt fällt der gesprächigen Schneiderin ins Wort: „Himmel, Johann knallt schon wieder!"

Die Schneiderin gibt den Damen knicksend das Geleit. Vor dem Haus hält der Landauer, und Grete öffnet flink den Schlag. „Ach, Papa, da bist Du ja schon, wir sollten Dich doch im „Löwen" abholen."

„Hatte keine Lust, noch länger dortzusitzen und mir von dem Doktor die Vorzüge seines Automobils auseinandersetzen zu lassen. Ich lief einfach davon, und als ich den Wagen stehen sah, bin ich einstweilen eingestiegen. So, nun sitzt Ihr ja glücklich — fort, Johann!" Sich aus dem Fenster legend, ruft's Herr v. Heimstedt dem Rosselenker zu. In diesem Augenblick saust ein Automobil vorüber. „Himmelkreuzdonnerwetter, schon wieder dieser Doktor! Vor 'ner halben Stunde sitzt der Mensch noch im „Löwen", und jetzt kommt er bereits von der entgegengesetzten Seite zur Stadt hereingefahren! Teufelswirtschaft, so was!"

Grete hat einen dunkelroten Kopf bekommen beim Anblick des Autos oder vielmehr seines Lenkers. Mama wirft ihr einen warnenden Blick zu, der bedeutet: Widersprich nicht, sonst ist der Zank fertig. So schweigt sie, aber Gedanken sind zollfrei! Es ist doch schrecklich, daß Papa den netten Doktor nicht ausstehen kann! Daß an ein Verständnis zwischen den beiden gar nicht zu denken ist! Papa, stockkonservativ, allen Neuerungen abhold in Politik und Wirtschaftsbetrieb — der Doktor, fortschrittlich gesinnt, schwärmt auch sonst für das Neue und eignet es sich an. Bei jedem Zusammensein zanken sich die zwei Männer, und selbst ihr zuliebe gibt der Doktor nicht nach. Freilich, das wünscht sie ja auch nicht, das gefällt ihr ja gerade so gut an ihm, daß er, ohne rechts oder links zu sehen, seinen Weg geht, ein Mann, wie er sein soll. Und Papa macht's ebenso, doch ist er der ältere. Er dürfte aber doch nicht so sehr auf seinem Kopf bestehen. Wenn alles bliebe, wie es immer war, dann — dann stände ja die Welt still! Da der Doktor nicht zu entbehren ist als einziger Arzt in der Nähe, muß sich der Papa zwar dreinfinden, ihn ab und zu in Eichenthal zu sehen, aber er darf nie per Auto kommen. Autos sind nun mal Herrn v. Heimstedts ganze und größte Antipathie. Sie verkörpern ihm gleichsam den umstürzlerischen Geist der Neuzeit. Herr v. Heimstedt ist mit seinen Gedanken auch bei dem Doktor. Daß der Mensch es sich herausnimmt, der Grete den Hof zu machen, ist ihm ein Dorn im Auge. Bei jedem Tanzvergnügen in der Kreuzburger „Harmonie" zeichnet er sie aus, der gräßliche Mensch. 'n tüchtiger Arzt, ja, das muß man ihm lassen, und daß er bürgerlich ist, darin sieht Herr v. Heimstedt auch kein Hindernis. Aber ein Fortschrittsmensch, der autelt — niemals kriegt der die Grete! Das Kind scheint zwar tüchtig angebrannt. Eben wieder der rote Kopf! Na, vielleicht schafft der Hofball Hilfe. Es ist doch zu gnädig, daß der Landesherr sein Versprechen nicht vergessen hat. Jahrelang hatte man sich nicht berührt, da brachte die Einweihung der neurestaurierten Kirche in Kreuzburg ein Zusammentreffen. Der hohe Herr zeigte sich sehr huldvoll dem Gutsbesitzer gegenüber, den er aus Jugendtagen kannte, erkundigte sich nach Familie und meinte bei Erwähnung der erwachsenen Tochter: „Junge Dame, gewiß nicht viel Vergnügen — einsames Gut — muß mal zum Hofball kommen." Na, auf diese Worte hatte Herr v. Heimstedt nicht viel gegeben. Der hohe Herr würde es wohl wieder vergessen. Und Herr v. Heimstedt hätte das auch mit Fassung ertragen, denn er liebte seine Bequemlichkeit und harmonierte darin mit seiner Gattin. Aber als die Einladung wirklich anlangte, da überwog doch die Freude, und er hoffte, daß Grete durch den Hofball ihr Glück machen könne. So ein bildhübsches Kind, das mußte ja Aufsehen erregen, und wenn sie erst mal die glänzenden Offiziere kennen lernte, dann würde sie wohl diesen Doktor vergessen. Die Kaution hatte sie dazu, und 'n schneidiger Leutnant — da sind die Mädels schließlich alle egal!

Der große Tag ist da. Heimstedts sind mit dem ersten Zug gefahren, haben in Kreuzburg nochmal bei Fräulein Himmelreich angeschellt und die beruhigende Versicherung erhalten, daß die Toiletten sicher und gewiß mit dem Mittagszug der Bimmelbahn, der in Hellstadt direkt Anschluß nach der Residenz findet, als Eilpakete abgehen werden. Nachdem die Besorgungen erledigt, die Kartons im Schloß abgegeben worden sind, speisen Eltern und Tochter im Hotel und sitzen dann in Erwartung der Pakete bei einer Tasse Kaffee. Halb vier Uhr, und noch nichts! Herr von Heimstedt eilt selbst zur Post, um anzufragen — nichts gekommen! Er schimpft über die Frauenzimmer im allgemeinen, über die Himmelreich im besonderen, und seine Frau ist auch aus ihrer gewohnten Ruhe aufgerüttelt. Nur Grete läßt die Sache ziemlich kalt. Sie will ja gar nicht auf den Hofball. Was tut sie bei einem Fest, wo er fehlt, der liebste Mensch auf der ganzen weiten Welt! Nur die Eltern tun ihr leid. Papa ist ja aus Rand und Band!

Wie toll rennt Herr v. Heimstedt auf und ab. „Aber dem Frauenzimmer, der Himmelreich, will ich meine Meinung sofort — ich telegraphiere ihr —"

„Aber, Papa, das können wir ja viel bequemer haben — wir telephonieren einfach —"!

„Telephonieren? Du bist wohl nicht recht gescheit! Ich soll so 'neumodischen Blödsinn — nee — dafür bedank' ich mich!"

„So laß mich's tun, Papa. Im Hotel unten ist Telephon und —"

„Die Himmelreich hat aber doch sicher keins."

„Ach, das tut nichts. Doktor Ried wohnt ja nebenan — er hat Telephon im Haus. Nummer 28. Ich ruf' ihn an, und er läßt die Himmelreich rüberholen."

„Meinetwegen! Wenn sie wirklich die Geschichte verdummelt hat, so mach' ihr nur gehörig den Marsch —"

Grete begibt sich eilig nach unten, und bittet um Anschluß nach Kreuzburg. Es dauert nicht lange, bis die Verbindung hergestellt ist. „Hier Doktor Ried — wer dort?"

„Grete Heimstedt."

„Was — Grete, Du, das ist ja aber himmlisch. Sind wir ungestört?"

„Vollständig."

„Und was hast Du mir zu sagen, Liebling? Nein, wie ich mich freue, daß Du dort an mich denkst."

„Ich denk' immer an Dich, Kurt. Hör' nur, was uns passiert ist. Die Himmelreich hat die Kleider nicht rechtzeitig abgeschickt, oder die Post hat die Geschichte verdummelt. Nun will Papa wissen, wen die Schuld trifft. Bitte, laß doch die Himmelreich mal 'rüber kommen, Kurt."

„Sofort — ja, was fangt ihr nun an?"

„Wir bleiben eben davon, das heißt, Mama und ich. In unsern Reisekleidern können wir doch nicht zu Hof. Papa hat alles bei sich. Schad', daß Du nicht hexen kannst, Schatz. Ich glaub', Papa könnt dem, der uns die Kleider zur Stelle schafft, nichts abschlagen. Ich bin ja froh, daß ich nicht hinbrauche, nur der arme Papa tut mir leid."

„Fräulein Himmelreich ist eben gekommen, gnädiges Fräulein. Ich lasse ihr das Wort."

„Ach, lieber Gott, gnädiges Fräulein, ist das ein Unglück. Haben Sie denn die Depesche noch nicht? Denken Sie nur, ich hab' mich in den Finger geschnitten, und es dauerte solange, bis es zu bluten aufhörte, und dann fehlte ein halbes Meter Band, und ich mußte den ganzen Toilettenbesatz für die Frau Mutter ändern, und wie endlich alles fertig ist, ist der Zug fort. Ach Gott, ich bin ja so unglücklich!"

„Trösten Sie sich nur, Fräulein Himmelreich, ich werd' bei den Eltern ein gutes Wort einlegen. Sie können ja schließlich auch nichts dazu. Schluß!"

Aeußerst verstimmt sitzen Heimstets gegen sieben Uhr im Restaurationszimmer des Hotels beim Vesper. Das heißt, nur die Eltern sind verstimmt, Grete ist innerlich ganz glücklich, daß sie den Hofball nicht zu besuchen braucht. Das unverhoffte Gespräch mit dem Herzallerliebsten klingt noch in ihr wieder. Sie macht sich überhaupt nicht viel aus Vergnügungen. Ihr schwebt ganz 'was anderes vor, als Tanz und Spiel. Sie möchte eine tüchtige Doktorsfrau werden, dem geliebten Mann eine behagliche Häuslichkeit bereiten und seine Patienten mit pflegen. Aber ach — das alles wird wohl ein schöner Traum bleiben! Papa ist so furchtbar hartnäckig."

„Töff-töff-töff!" macht's draußen, und Herr v. Heimstedt wirft einen wütenden Blick nach dem Fenster.

„Schon wieder so'n ekelhaftes Ding! Na, ich will froh sein, wenn ich morgen wieder in Eichenthal sitze und nichts mehr von dem ganzen Schwindel zu hören brauche. Das heißt, damit mein' ich nicht etwa den Hofball — Gott soll mich bewahren —"

In diesem Augenblick öffnet der Oberkellner die Tür und läßt einen Herrn eintreten. „Hier sind die Herrschaften aus Eichental."

Mit zwei Riesenkartons bewaffnet, steht Doktor Ried vor der erstaunten Familie. „Herr v. Heimstedt, meine Damen — hier sind die Toiletten. Hoffentlich noch zeitig genug — es war mir ein Vergnügen, sie per Auto hierherzubefördern."

Der alte Heimstedt fällt dem jungen Arzt beinahe um den Hals: „Herr Doktor, das ist ja großartig — Sie kommen wie ein Engel vom Himmel."

„Ja, im Fuhrwerk des Teufels, Herr v. Heimstedt!" Der Doktor lacht lustig auf, und Mama Heimstedt ruft:

„Aber nun ist keine Minute mehr zu verlieren — um acht beginnt der Ball — und — Himmel — nun ist die Friseuse abbestellt."

„O, Mütterchen, ich frisier' mich selbst und Dich dazu."

„Herrgott, Kinder, wir haben uns ja noch nicht mal ordentlich bedankt bei unserem gütigen Helfer."

„Schadet nichts, das hat Zeit bis nachher, ich gestatte mir, die Herrschaften zu erwarten."

„Haben Sie denn so lange Zeit?"

„Voraussichtlich. Kommt etwas besonderes vor, dann telephoniert meine Wirtschafterin. Und mein Automobil bringt mich rasch zurück."

„Na, schön. Also auf Wiedersehen nach dem Ball!"

Noch einen heimlichen Liebesblick tauschen die zwei jungen Menschen, dann folgt Grete den Eltern. —

„So, da wären wir wieder, Gott sei Lob und Dank! Guten Abend, lieber Doktor! Nun aber schnell ein Glas Echtes! Himmel, der Durst!" Mit diesen Worten läßt sich Herr v. Heimstedt auf einen Stuhl sinken. Die Damen haben sich auf ihre Zimmer begeben, um sich umzukleiden. Nach einer Viertelstunde sitzen die vier Menschen behaglich um einen kleinen runden Tisch. Herrn v. Heimstedts Abneigung gegen den Doktor ist im Laufe des Abends vollständig verschwunden. Wenn selbst Se. Hoheit — hm — dann darf man sich am Ende doch nicht mehr so sehr auflehnen gegen alles Neue. Der hohe Herr hat ihn gefragt, ob er schon ein Automobil besitze, die Fortschritte der Neuzeit müsse man sich zu Nutze machen, das sei das Rechte. Es ist ihm heiß und kalt bei der Rede geworden. Und im übrigen — na, so'n Hofball ist wirklich nichts für biedere Gutsbesitzersleute. Donnerwetter, seine Emilie kann sich doch wahrhaftig auch sehen lassen, wenn sie auch 'n bißchen in die Breite gegangen ist. Und die Grete — ein hübscheres Mädel gibts einfach nicht! Getanzt hat die Grete natürlich tüchtig — es gab ja eine Unmenge Tänzer, und an den Türen rumstehen, das geht bei Hof nicht. Aber was hat er hören müssen? Zwei Leutnants standen vor ihm, die keine Damen hatten. Der eine fragte: „Wer ist denn die kleine Landpomeranze dort? Ganz hübsches Gesicht, aber die Toilette, geradezu kolossal geschmacklos!" Darauf der andere: „Weiß den Namen nicht, Gutsfräulein irgend woher. Allerdings nicht die Spur von Schick. Aber das ist noch gar nichts. Sehen Sie sich mal die „Mutter von das Kind" an, dort die dicke Madam in Giftgrün!"

Ja, das hatte er mit anhören müssen. Und er will ja zugeben, daß seine Damen etwas anders aussahen, als die übrigen. Ein bißchen zu farbenprächtig, und die Frisuren gar zu schlicht gegen die der anderen Damen. Aber, zum Donnerwetter, dann blieb man eben das nächste Mal zu Hause und war ebenso glücklich! Und wenn die Grete den Doktor heiratet, kommen Hofbälle überhaupt nicht mehr in Frage. Und sie soll ihn heiraten, nun gerade. Der hat sie lieb, auch ohne daß sie „schick" ist!

Die Damen haben sich, während das Haupt der Familie das alles überlegt, lebhaft mit Doktor Ried unterhalten und sind ganz erstaunt, als nun Herr v. Heimstedt feierlich beginnt: „Herr Doktor, Sie haben mir heute einen unendlich wichtigen Dienst erwiesen. Wenn Sie irgend einen Wunsch haben, den ich Ihnen erfüllen kann, sprechen Sie ohne Scheu. Grete, vielleicht kannst Du ihm auf die Sprünge helfen —"

„Papa —" — „Herr von Heimstedt —" — „liebster Mann —"

„Ja, ja, ja, Sie sollen Sie haben, die Grete, wenn Sie sie wollen, und meinetwegen können Sie die Hochzeitsreise im Automobil machen — ich hab' nichts dagegen!"

Der Sohn der Civilisation.

(Frei nach dem „Sohn der Wildnis".)

Mein Herz, ich will dich fragen,
Was ist denn Liebe, sag'!
Zwei Seelen und der Gedanke:
Wieviel { sie / er } wohl haben mag?

(Kladderadatsch.)

— „Was spielt Ihr da, Kinder?" — „Ich bin der Papa, Gertie ist die Mama und Jack das Kind." — „Und was macht Thomas so ruhig in der Ecke?" — „Pst! Der ist ja noch nicht geboren!"

Digitized by Google

Nach den Urtheilen aus der Praxis ist der

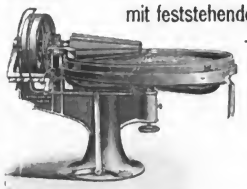
D. R. P. No. 118 909.

neue Bergedorfer Butterkneter

D. R. G. M. No. 177 469.

mit feststehender Wasserfangrinne nach Patent Schuster

— der Beste. —



Keine Zahnräder, ruhiger geräuschloser Gang.
Keine Verstopfung, kein Butterverlust.
Leichte Reinigung, bequemes Arbeiten am Kneter.
Vollständige Ausnutzung der Knetfläche.

Verlangen Sie Prospekt!

Bergedorfer Eisenwerk, W. Bergner, Bergedorf.

Holstein'sche Buttermaschinen verschiedener Bauarten mit Räder- und oberem Antrieb.

Specialität:

Victoria-Buttermaschinen

Dierks & Möllmann, Osnabrück.

[3 Molkereimaschinenfabrik.

Flach ist Trumpf

und wird es bleiben

Probe-Instrumente erhältlich von

Paul Funke & Co.,

Berlin N. 4, Chausseestrasse 24

PERGAMENTPAPIERFABRIK SCHLEIPEN & ERKENS RATINGEN

Tubular ist Trumpf!

Freiwillige Zeugnisse über TUBULAR

Landwirtschaftliche Lehranstalt und Molkereischule zu Braunschweig:

Tubular-Separator No. 25 mit Dampf-Turbinenantrieb betreffend.

... Die angegebene **Stundenleistung von 1500 Liter** wird völlig erreicht und **ist die Schärfe der Entrahmung eine so bedeutende**, wie sie wohl kaum von einem anderen System erreicht wird. Wir haben die Magermilch periodenweise untersucht und dabei einen Fettgehalt von **nie über 0,02 %, oft aber nicht über 0,01 %** gefunden.

Milchwirtschaftliche Versuchsstation, Darmstadt:

Resultat eines zweistündigen Dauer-Versuchs mit Tubular-Separator No. 25 unter Leitung von Herrn Dr. Krüger-Darmstadt

0,08 % Fett in der Magermilch.

Herr Dr. Krüger hielt im Schlusswort seines Berichtes über die Maschine folgende Punkte hervor:

Geringer Kraftverbrauch,
Leichte Aufstellung,
Einfache Handhabung,
Trommelstörungen ausgeschlossen,
Geringe Materialbeanspruchung.

Tausende Zeugnisse über TUBULAR zur Verfügung

Es gibt nur einen modernen Separator, das ist

„TUBULAR"

mit hängender, zylinderförmiger Trommel

Wir warnen jeden Reflektanten, sich einen unmodernen Separator veralteten Systems anzuschaffen, er ist **teuer in der Reparatur, teuer in Kraft- und Oelverbrauch, gefährlich im Betrieb.**

Amerikan. Tubular-Separatoren-Werke G. m. b. H.

Harburg-Hamburg

Generalvertreter für Deutschland und Oesterreich-Ungarn:

RICHTER & ROBERT, HAMBURG

Filialen: **LEOP. ROBERT & CO.**, Frankfurt a. M., Breslau, Halle a. S.

Alt, Eberhardt & Jäger, Ilmenau i. Thür.

Glas-Instrumente und Apparate aller Art und in jeder Ausführung für die technische Milchuntersuchung.

Grösstes Lager Thüringens in **Laktodensimetern, Aräometern, Messgeräten (Cremometer, Mensuren, Büretten, Pipetten usw.) u. Hohlglas aller Art. Butyrometer** (unter Gewähr für Genauigkeit). **Butterwasserprüfer, Laktokritzymeter, Centrifugen u. Centrifugenröhrchen** aller Art. **Milchfett- usw. Bestimmungs-Apparate, Abmessvorrichtungen.**

Thermometer aller Art

für Molkerei- und Landwirtschafts-Zwecke, z. B. **Brutthermometer, Kontaktthermometer** für Feuersignal- und Kontrollzwecke, **Psychrometer** in allen Ausführungen.

Feuchtigkeitsmesser, Regenmesser.

Preisliste auf Verlangen.

Eis Maschinen Fabrik

Quiri & Co.,

Schiltigheim (Els.),

Zweigniederlassung:

Köln a. Rh., Friesenplatz 18

liefert als Specialität:

Kühl-Anlagen

für

Molkereien.

Alleinverkauf uns. kleineren Maschinen f. Nord-Ost Deutschland:

W. H. Kaufmann,

Ingenieur in

Tegel-Berlin.

450 Anlagen.

Digitized by Google

Pump-Separator.

Nach ganz neuen Prinzipien konstruierte **Milch-Entrahmungs-Maschine**, die Aufsehen erregt und bei allen Fachleuten Bewunderung und Anerkennung findet. —

Spielend leichter Gang. — Entrahmt immer gleich scharf, da Verarbeitung und Zufluss der Milch in gleichem Verhältnis stehen. —

Hohe Leistung. — Nur ein Einsatz. Aeusserst bequeme Instandhaltung. —

Billiger wie jede andere Centrifuge.

Höchste Auszeichnung. Viele Anerkennungen.

Milchkühler in grosser Vollendung.

Wattefilter und alle Sorten Milch-Transportkannen in starker guter Ausführung empfiehlt

J. J. Fliegel

Berlin C. 25

Alexanderstr. 31.

Lactoskop

Original-Milchuntersuchungs-Apparat D. R.-P. 134 248,

ist nur durch mich zu beziehen.

Anders als durch mich und meine Vertreter bezogene sind nur Nachahmungen.

Flensburger Maschinenfabrik

Inhaber: Jörgen Jacobsen

Flensburg.

Hartung Polygon **Hohl**

Spar-Roststäbe

D. R. P. 50 889

aus Special-Metall.

Geben fett- u. zuckergrüne Späne, Verstopfen sich nicht, Verbrennen nicht, Erfinders Nr. 20°, Material, Flächen selbst geringstes Grenzmaterial entfernt usw.

Lieferung nach Einsendung der Masse oder eines Roststabes.

Feinste Referenzen zu Diensten.

Berlin C, Prenzlauer Allee 44.

Gusstahlfabrik und Eisengiesserei Hartung Aktiengesellschaft, Berlin NO., Prenzlauer Allee 44.

Ungeschoren lassen

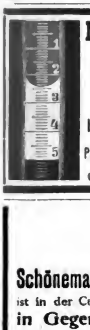
soll man nicht Pferd, Rind, Schaf und Hund. Es giebt **keine** besseren Scheren als die

Hauptner-Scheren.

Grosse silberne Denkmünze der D. L. G. Einfachstes Modell mit Triebrad und 1 Scherkamm 75,— M. Man achte auf die Schutzmarke „Hauptner-Schere." — **Kataloge kostenfrei.**

Weltausstellung Paris 1900: Grand Prix und Goldene Medaille.

H. Hauptner, Berlin NW., Luisenstr. 53.



Man lese

Literatur über das

Original-Flach-butyrometer,

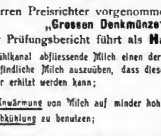
erschien von

Paul Funke & Co., Berlin N. 4, Chaussee-Str. 24.

Blei-Plomben

und Plombierzangen zum Kontrollverschluss von Milchkannen, Kisten, Säcken etc. empfehlen billigst

J. A. Galette & Co., Offenbach a. M.



Hildebrands Patent

Milchvorwärmer und -Erhitzer

ist der denkbar einfachste, leistungsfähigste und billigste Apparat für Erwärmung, resp. Erhitzung der Milch.

Standardleistung	No. 0	I	II	III
als Vorwärmer 30—35°	200 l	600 l	1200 l	1800 l
als Erhitzer 90°	75 l	190 l	340 l	550 l

Drucksachen gratis u. franko. Apparate-Bauanst.

Ingenieur Otto Hildebrand, Dresden-A.

Briefl. Kursus in Molkerei-Buchführung, techn. u. kaufmänn. Gründlichste Ausbildung.

Völliger Ersatz für mündlichen Unterricht.

Prospekte kostenfrei! Probebrief à M. 1.— !

C. Blank, Berlin-Gr.-Lichterfelde W. 33,

Staatl. konzess. Lehrinstitut f. Molkerei-Buchführung

BLANK bleibt BLANK!!

Schönemann's offener Hochdruck-Milcherhitzer „BLANK" mit Berieselungs-Wärmeaustausch

ist in der Centralmolkerei Karstädt von der Deutschen Landwirtschafts-Ges. einer 4monatigen Prüfung unterworfen und nach

in Gegenwart Sr. Excellenz des Herrn Landwirtschaftsministers von Podbielsky

durch die unten genannten Herren Preisrichter vorgenommener Schlussprüfung wegen seiner Vorzüge mit der bronzenen **„Grossen Denkmünze"** ausgezeichnet worden.

Der Prüfungsbericht führt als **Hauptvorzüge** dieses Gerätes an:

1. Die Einrichtung, durch die im Rückkühlkanal abfliessende Milch einen derartigen Druck auf die im Erhitzer befindliche Milch auszuüben, dass diese ohne zu sieden auf 100° und darüber erhitzt werden kann;
2. die Möglichkeit, das Gerät auch zu Anwärmung von Milch auf minder hohe Wärmegrade ohne nachherige Wiederabkühlung zu benutzen;
3. die nur an der Aussenwand des Erhitzungsbehälters erfolgende Erhitzung der während derselben gegen die Wand schaumfrei geschleuderten und darum gründlich durchmischten und nur Anbrennung bewahrten Milch;
4. die Möglichkeit, die Erhitzung nur durch Abdampf zu bewirken;
5. die der zufliessenden Milch während ihrer Vorwärmung und Erhitzung bis auf 100° C und darüber gewährte Möglichkeit, abzudunsten, und der Abschluss der erhitzten Milch gegen Luftzutritt;
6. die an dem Einsatz angebrachte, die Fliesenandernahme und Wiederzusammenstellung des drehbar aufgehängten Geräts erleichternde Karre;
7. die fugenfreie Herstellung des gewellten Einsatzes aus einem einzigen Stück Kupferblech, das in allen Teilen des Einsatzes zu gleicher Dicke ausgezogen ist; und
8. die Vermeidung einer Pumpe für die umlaufende Milch.

„An den Heizflächen war keinerlei Ansatz wahrnehmbar".

„Der Geschmack der verarbeiteten Milch war tadellos".

„Irgendwelche Mängel konnten an dem Gerät nicht gefunden werden".

gez. Prof. Dr. P. Vieth. Prof. Dr. A. Nachtweh. B. Martiny.

„BLANK" übertrifft daher alle bekannten Milcherhitzer und minderwertigen Nachahmungen.

A. SCHÖNEMANN & Co., Maschinenfabrik, SCHÖNINGEN i. BRAUNSCHWEIG.

Filiale: **Berlin N., Oranienburgerstrasse 60/63.**

Erstklassige Molkereimaschinen und Geräte. **Prospekte auf Verlangen gratis und franko.**

Digitized by Google

Bergedorfer Eisenwerk, W. Bergner, Bergedorf.

Grösste Specialfabrik für Molkereimaschinen und Anlagen.

„ASTRA"

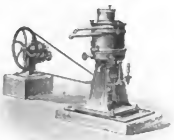
heissen unsere neuen **Bergedorfer Separatoren verbesserten Systems Alfa** zum Unterschiede von den bisher von uns vertriebenen Alfa-Laval-Separatoren.

Deutsche Erfindung. Deutsches Fabrikat.

Nach Urteilen bewährter Fachleute **unübertroffen** in Leistungsfähigkeit und Entrahmungsschärfe.

Volle Garantie!

In unserem neuen



Germania-Separator

Modell 1905

bieten wir eine unübertroffene Entrahmungsmaschine.

Sämtliche Molkerei-Maschinen u. Apparate! Einrichtung kompletter Molkereien!

Glänzende Ergebnisse! **Glänzende Zeugnisse!**

Flensburger Eisenwerk Akt.-Ges., **Flensburg.**

Franz Maager, Molkerei-Maschinen-Fabrik, Breslau.

Lieferung sämtlicher

Molkerei-Maschinen, -Geräte und Bedarfs-Artikel.

Carlshütte Rendsburg **Balance** Vorteilhafter **Umbau** aller veralteten Kraftcentrifugen.

Weltausstellung St. Louis 1904: Einziger Grand Prix für Separatoren.

Alfa-Laval-Separatoren

sind unübertroffen und ihre überlegenen Vorzüge können ohne Verletzung der Alfa-Patente auch nicht erreicht werden in

1. Schärfe der Entrahmung,
2. Grösse der Stundenleistung,
3. leichtem Austauschen der Ersatzteile,
4. geringem Anlagekapital,
5. ruhigem Gang,
6. leichtem Betrieb,
7. Sicherheit im Betrieb,
8. Möglichkeit der Rahmkonzentration,
9. geringster Abnutzung.

Ueber eine halbe Million im Betrieb. — Ende 1904: 850 Erste Auszeichnungen.

Alfa-Original-Teile. ✦ Trommeltausch. ✦ Alfa-Original-Oel.

Alle Alfa-Reparaturen.

Verlangen Sie ausführliche Drucksachen von uns oder unseren Vertretern.

Alfa-Laval-Separator G. m. b. H.,

Berlin 54 a.

Einzige Deutsche Alfa-Fabrik.

Verantwortlicher Redakteur: H. Laeffig in Berlin. — Druck u. Kommissionsverlag von J. Harrwitz Nachf. G. m. b. H. Berlin SW., Friedrichstr. 16.

Molkerei-Zeitung

Berlin.

Geschäftsstelle: Berlin SW., Großbeeren-Straße Nr. 40.

Telephon: Amt VIa., 11 839. Telegrammadresse: Molkereizeitung Berlin.

Wochenschrift für Gewinnung, Verarbeitung und Verwertung der Milch.

Beilagen auf die jeden Sonnabend erscheinende Molkerei-Zeitung Berlin werden von allen Postanstalten zum Preise von 1 Mk. 50 Pf. vierteljährlich angenommen. Bei Streifbandsendung oder durch den Buchhandel vierteljährlich 2 Mk. Einzel-Nummern gegen 25 Pfennig in Briefmarken.

Anzeigeblatt des Westpreussischen Butterverkaufsverbandes.

Unter Mitwirkung von Prof. Dr. Adametz in Wien, Dr. Gerber in Zürich, Dr. Kollwitz in Berlin und Dr. Stats in Hildesheim, herausgegeben von H. Laessig, Berlin SW., Großbeerenstraße 40.

Anzeigen werden für die 5,4 cm. breite Spaltzeile mit 30 Pf. (Stellungs-Gesuche 1/2) berechnet und von unserer Geschäftsstelle, Berlin SW., Großbeerenstraße 40 sowie von allen Anzeigen-Geschäften entgegengenommen. Die Gebühr für Beilagen im Gewicht bis 5 gr beträgt für je 1000 Stück 15 Mk.

Nr. 15. Berlin, 15. April 1905. 15. Jahrg.

Inhalt:

Ueber den Einfluß des Hegelundschen Melkverfahrens auf die Milchabsonderung. Von Dr. Arthur Benck.

Versuche mit einer Butterformmaschine für Fußbetrieb. Von Molkereidirektor Boy-Elsen.

Tagesgeschichtliche Rundschau. Deutschland. Versuchsweise Einführung der von Behringschen Tuberkulose-Schutzimpfung. — Ostfriesischer Milchschaf-Zuchtverein „Norden". — Kammergerichts-Entscheidung betr. Polizeivorschriften über das Plombieren der Milchverschlußkannen. — Verlegung der Pfundschen Milchfiederei nach Böhmen. — Verschärfung des Milchkrieges. — Strafantrag gegen den Vorstand der Milchzentrale. — Heranziehung der Molkereien zu den Wegebaulasten. — Milchfälscher. — Oesterreich. Die Wiener Molkerei. — Ungarn. Einfuhr schwedischer Butter.

Erfindungen, Versuche, Erfindungen. Russischer Osterkäse. — Neustes, Allerneustes.

Handel und Verkehr. Was zahlt der Butterhändler jetzt den Molkereien? — Wochenbericht vom Buttermarkt.

Marktberichte.

Feierabend.

Nachdruck ist nur mit genauer Quellenangabe gestattet.

Ueber den Einfluß des Hegelundschen Melkverfahrens auf die Milchabsonderung.

Von Dr. Arthur Benck.

(Ref. nach den Mitt. des landwirtschaftl. Institutes der Universität Leipzig, 1905.)

Ueber den Wert des eigenartigen Melkverfahrens, mit dem der dänische Tierarzt Hegelund vor fünf Jahren an die Oeffentlichkeit trat, und das zu großen Hoffnungen zu berechtigen schien, gehen die Ansichten auch heute noch weit auseinander. Während von B. Martiny in diesem Blatte, zuletzt in Nr. 1 von 1904, überzeugend nachgewiesen wurde, daß die Vorteile des Verfahrens sehr zweifelhaft seien, jedenfalls weit überschätzt werden, bilden sich bis in die letzten Tage Vereine zur Einführung dieses Melkverfahrens.

Unter diesen Umständen muß die vorliegende Arbeit besonders verdienstvoll erscheinen, in der auf Grund neuer vergleichender Versuche diese Frage, nach unserer Ansicht endgültige, Klärung erfährt.

Nachdem der Verf. einleitend das Euter und die Entstehung der Milch behandelt und die verschiedenen Melkverfahren kritisch beleuchtet hat, gibt er eine umfassende Darstellung des Hegelundschen Melkverfahrens und berichtet dann über die Einrichtung der eigenen Versuche, die Untersuchungsverfahren und das Futter der acht geprüften Versuchskühe.

Die Ergebnisse der 52 Seiten gr. 8° umfassenden, in Tabellen niedergelegten Versuche sind in folgender Tabelle zusammengefaßt, welche den Einfluß des Hegelundschen Melkverfahrens auf den gesamten Ertrag und auf den prozentischen Gehalt der Milch an Trockenmasse wiedergibt.

Die Zahlen sind in der Weise gewonnen, daß der Einfluß auf die einzelnen Tiere zunächst festgestellt ist, indem die Ergebnisse, die einmal in den Wochen gewöhnlichen Melkens, zum andern in denen der Hegelundschen Melkweise erzielt, einander gegenübergestellt sind.

Die Wirkung der Hegelundschen Melk-Methode im Durchschnitte der Versuchskühe.

	Zunahme (+) oder Abnahme (−) des	Milch	Fett	Absolute Steigerung	Milchgefäll	Asche	Trockensubstanz
I. Versuchs-Periode 18. Dezember bis 15. Januar	prozentischen Gehalts der Milch an	—	+0,018	+0,005	+0,100	+0,012	+0,135
	täglichen Ertrags in Gramm an	−126	−4,2	−2,8	+0,8	+0,1	−6,1
II. Versuchs-Periode 16. Januar bis 11. März	prozentischen Gehalts der Milch an	—	+0,020	+0,072	+0,048	+0,012	+0,152
	täglichen Ertrags in Gramm an	+178	+10,2	+15,1	+12,0	+3,7	+41,0

Der von allen Kühen (mit Ausnahme der Nr. 90, bei der regelwidrige Verhältnisse mitsprachen) gewonnene Durchschnitt gibt den Wert für die in der Tabelle verzeichnete Wirkung der Methode. Der prozentische Gehalt der Milch an Trockensubstanz im Gesamten und an allen Bestandteilen ist in der I. Periode gestiegen. Daß man aber hieraus noch nicht auf eine günstige Wirkung der Melk-Methode zu schließen berechtigt ist, ergibt sich aus dem Ertrag an Milch und den meisten Bestandteilen der Trockensubstanz. Denn in dieser (I.) Versuchsperiode (18. Dezember bis 15. Januar) sind weniger Milch, Fett und Trockensubstanz überhaupt durch Hegelunds Melk-Methode produziert worden, als durch gewöhnliches Melken. Doch da in der I. Periode ein Einfluß der Methode vielleicht nicht klar hat zur Geltung kommen können, weil die Dauer der Einwirkung zu kurz gewesen ist, vor allem, weil in der zweiten und dritten Woche das Melken nicht mit genügender Gründlichkeit ausgeführt war, so können die Ergebnisse der I. Periode für die endgültige Beurteilung des Werts der Methode nicht herangezogen werden. Es sind deshalb nur die Ergebnisse der II. Periode des Versuchs als maßgebend zu betrachten. Wir sehen, daß hier sowohl der Milchertrag, als auch der Gehalt der Milch an den Bestandteilen der Trockensubstanz eine geringe Steigerung erfahren hat. Das Fett verhält sich dabei nicht anders wie die übrigen Bestandteile der Trockensubstanz, alle werden günstig, und zwar ziemlich gleichmäßig beeinflußt. Ein Melkreiz, der die Milchdrüsen erweitert und immer mehr Fett in die Milch treten lassen soll (nach Mendes de Léon), existiert also wohl nicht; es ist vielmehr anzunehmen, daß sämtliche Bestandteile der Milch in den Drüsenzellen des Euters entstehen.

Durch das gründliche Melken, welches in diesen Versuchen Hegelunds Methode ermöglicht hat, hat eine Mehrproduktion an Milch und namentlich an Trockensubstanz stattgefunden. Dies kann nur als die Folge eines Melkreizes angesehen werden; aber wir haben wohl auseinanderzuhalten, nicht eines Melkreizes im Sinne von Fleischmann oder von Mendes de Léon, der eine sofortige Mehrproduktion von Milch oder eines seiner Bestandteile des Fetts veranlaßt, sondern im Sinne Wentels, eines Reizes, der anregt und dessen Nachwirkung sich in gesteigerter Leistungsfähigkeit des Tieres zu erkennen gibt.

Uns interessiert an dieser Stelle hauptsächlich die Frage der

Digitized by Google

Rentabilität des Hegelundschen Verfahrens: Hierüber sagt der Verfasser:

„In der 11. Versuchs-Periode, die der Wirklichkeit am besten entspricht, sind täglich und auf die Kuh 178 g Milch mit 10,2 g Fett durch Hegelunds Melk Methode gegenüber dem gewöhnlichen Melken mehr gewonnen; es fragt sich, ob dieser Mehrertrag genügt, um die durch das Verfahren hervorgerufenen Mehrkosten zu decken.

Im Kassenfalle des landwirtschaftlichen Institutes waren im Winter 1903/04 drei Melkerinnen für 18 Kühe angestellt. Zwei von ihnen, die nach dem üblichen Verfahren arbeiteten, hatten mit großer Regelmäßigkeit in 45 Minuten die Arbeit bei ihren 6 Kühen erledigt; sie brauchten also für jedes Tier 7½ Minute; die dritte Melkerin, welche 3 Kühe wie üblich und 3 nach Hegelund zu behandeln hatte, begann 15 Minuten früher und war mit den beiden anderen Melkerinnen zu gleicher Zeit fertig, sie hatte fünf Minuten für jede Kuh, die nachgemolken wurde, mehr gebraucht. Davon fallen in der Praxis zwei Minuten fort, die auf das gesonderte Ausgießen der beiden Milchportionen, sowie auf das Abreiben des Euters zu rechnen sind, das dieselbe Zeit in Anspruch nimmt wie bei der gewöhnlichen Melkode das Waschen des Euters vor dem Melken. Meine Ermittlungen stimmen also mit den Angaben Wolls überein, der durch umfangreiche Untersuchungen festgestellt hat, daß das Nachmelken meistens drei Minuten für eine Kuh in Anspruch nimmt. Wird mit dem Nachmelken begonnen, ehe auf gewöhnliche Weise so vollständig rein ausgemolken ist, wie es bei meinem Versuche geschehen mußte, so nimmt das Reinmelken entsprechend längere Zeit in Anspruch. Nimmt man aber an, daß für den ganzen Melkakt dadurch ½ Minute erspart wird, so bleiben noch 2½ Minuten für die Kuh, die für das Nachmelken nötig sind.

Die Melker würden in einer Stunde mit acht Kühen fertig werden, eine Leistung, welche Martiny[1]) in den Ergebnissen der Prüfung der Thistle-Melkmaschine als Durchschnittsarbeit eines Handmelkers bezeichnet. Läßt man dem gewöhnlichen das Nachmelken folgen, so werden 7½ + 2½ = 10 Minuten für die Kuh gebraucht, und es können dann in einer Stunde nur sechs Kühe gemolken werden. Es muß also entweder die Arbeitsdauer im Verhältnis von 3:4 verlängert oder auf je drei Melker ein dritter angestellt werden. Es wurde schon betont, daß Martiny das Gleiche ausgesprochen hat. Die Arbeitszeit wird im allgemeinen nicht ausgedehnt werden können, weil meistens möglichst wenig Personen im Kuhstalle verwandt werden, welche bei der Verlängerung der Dauer ihrer anstrengenden Beschäftigung häufig weniger sorgfältig verfahren. Wie leicht aber bei Anwendung der Hegelundschen Melkweise durch Nachlässigkeit der ganze Erfolg illusorisch gemacht werden kann, haben wir in der zweiten und dritten Woche unserer I. Versuchsperiode gesehen.

Für die Höhe der Kosten ist es ohne Bedeutung, ob man die Arbeitszeit verlängert oder für die Kuh einen höheren Lohn zahlt.

Es soll angenommen werden, daß auf je drei Melker, die bisher gemolken haben, ein vierter Melker eingestellt wird, wenn die Hegelundsche Methode eingeführt werden soll.

Wir bewerten:[2])

1 Stunde Melkarbeit	mit	20 Pf.
1 kg Vollmilch	„	10 „
1 „ Butterfett in der Milch . .	„	200 „
1 „ Magermilch	„	3 „

Der neu eingestellte Melker erhält für zwei Stunden täglich also 40 Pf.

Dafür gewinnt er von sechs Kühen und die drei anderen Melker von weiteren 18, also von 24 Kühen je 178 g = 4,272 kg Milch mehr

im Werte von	42,7 Pf.
davon ab der Arbeitslohn	40,0 „
an 24 Kühen gewonnen	2,7 „
an 1 Kuh	0,1 „

Zieht man nicht die Milch-, sondern die Fettmenge in Betracht, so wird die beim Nachmelken aufgewendete Mühe besser belohnt.

Es werden 24 × 10,2 g = 244,8 g Fett und dazu 24 × ungef. 173 g = 4152 g Magermilch mehr gewonnen, wenn die Vollmilch 3 Proz. Fett enthält.

244,8 g Fett haben einen Wert von . .	51,4 Pf.	
4152 „ Magermilch	12,5 „	
Zusammen . .	63,9 Pf.	
Davon ab Arbeitslohn	40,0 „	
An 24 Kühen sind gewonnen	23,9 Pf.	
„ 1 Kuh	1,0 „	

Die Mehrproduktion an Milch und Fett kann auf Kosten des Lebendgewichts des Tieres erfolgen oder in einem Mehrverbrauch von Futter begründet sein. Nach Martiny[1]) sind 26 kg Futtertrockensubstanz zur Erzeugung von 1 kg Fett notwendig, für 10,2 g Fett werden also 265,2 g Trockensubstanz gebraucht. In dem gewöhnlichen Wiesenheu, dem preiswertesten Futtermittel für unser Vieh, kosten 265 g Trockensubstanz 1,58 Pf., 100 kg mit 85,7 Proz. Trockensubstanz[2]) = 5 M. gerechnet. Da der durch Hegelunds Meltweise erzielte Gewinn 1,0 Pf. beträgt, so bleibt ein Defizit von 0,55 Pf. auf die Kuh und den Tag, wenn die Milch nach dem Fettgehalte bezahlt wird, jedoch ein Defizit von 1,41 Pf., wenn nur die Milchmenge berücksichtigt wird.

Die Hegelundsche Melkmethode hat also keinen Mehrertrag geliefert, der die Unkosten deckt, mag die Milch als solche oder nach Fett bewertet werden."

Die Gesamtergebnisse seiner verdienstvollen Arbeit faßt der Herr Verfasser in folgende Sätze zusammen:

1. In der Milch- und der Fettmenge, welche durch Hegelunds Massage nach der Beendigung des gewöhnlichen Melkens aus jedem Euter gewonnen werden kann, hat man nicht einen wirklichen Mehrertrag zu sehen, sondern nur einen Vorschuß auf das Ergebnis der nächstfolgenden Melkung. Die Rentabilitätsberechnungen, welche auf diesem scheinbaren Gewinn aufgebaut sind, entbehren daher der Grundlage.

2. Während des Melkens tritt weder eine lebhaftere Neubildung von Milch noch eine stärkere Zufuhr von Fett ein wie in den Pausen.

3. Die Zusammensetzung der nachgemolkenen Milchmenge ist nicht prinzipiell verschieden von derjenigen der durch gewöhnliches Melken dem Euter entzogenen letzten Milch. Der prozentische Gehalt des Nachgemelkes an Fett und infolgedessen an Trockensubstanz ist sehr hoch. Die fettfreien festen Stoffe sind darin in geringerer Menge enthalten als im Hauptgemelke.

4. Sieht man von dem Fett ab, so bleibt das Verhältnis der Bestandteile in beiden Melkportionen ziemlich gleich, nur enthält das Nachgemelke in der fettfrei gedachten Milch etwas weniger Trockensubstanz wie die Hauptportion.

5. Je stärker das Euter mit Milch angefüllt ist, umsomehr Fett bleibt in den Kanälchen zurück. Diese Tatsache wirkt bei der Erscheinung mit, daß nach verschieden langen Pausen der prozentische Fettgehalt der Milch sich im allgemeinen umgekehrt verhält wie die verstrichenen Zeiträume.

6. Es soll rein ausgemolken werden, nicht weil dadurch mehr Fett gewonnen werden könnte, sondern um die Leistungsfähigkeit des Euters voll zur Entfaltung zu bringen.

7. Der Erfolg der Hegelundschen Melkmethode beruht auf der Nachwirkung eines Reizes, der durch das gründliche Melken auf das Euter ausgeübt wird. Daher beeinflußt nicht nur der Füllungszustand oder die Häufigkeit der Entleerung, sondern auch der Melkreiz die Milchsekretion.

8. Die Hegelundsche Melkmethode macht die Milch etwas reicher an Trockensubstanz. Die Fettproduktion wird dabei nicht mehr angeregt wie die Erzeugung der anderen Bestandteile, was auf eine gemeinsame Ursprungsart der Trockensubstanz hinweist.

9. Die Hegelundsche Melkmethode regt weniger die Milchproduktion an, als sie einen Rückgang der Leistung aufzuhalten vermag, der durch das Vorschreiten der Laktation bedingt ist.

10. Die Wirkung ist unabhängig von Rasse, Alter, Milchergiebigkeit, sowie der Schwierigkeit des Melkens, sie ist abhängig vom Laktationsstadium und vom Individuum.

11. Die allgemeine Einführung der Hegelundschen Melkmethode ist nicht zu empfehlen, weil der Mehrertrag, welcher sich dadurch gewinnen läßt, nicht ausreicht, um die Mehrkosten zu decken. Nur bei sehr gewissenhaftem Personal und schärfster Aufsicht vermag man durch diese Meltweise einen Erfolg zu erzielen. Zudem ist es bei der Ausführung der Massage noch schwieriger, den Anforderungen der Reinlichkeit gerecht zu werden wie bei gewöhnlichem Melken, weil vom ganzen Euter Schmutz, Hautschüppchen und schädliche Keime in die Milch hinabgestrichen werden. Das Abreiben mit einem trockenen Tuche genügt im allgemeinen nicht, um den Forderungen der Reinlichkeit zu genügen.

12. Nicht durch die Einführung der Hegelundschen Melkmethode, sondern durch die Einstellung zuverlässigen und kräftigen Personals, welches von der Wichtigkeit sorgfältigen Melkens überzeugt ist, sowie durch scharfe Beaufsichtigung der gewöhnlichen Melkarbeit durch sachverständige Aufseher vermag der Landwirt von seinem rationell ernährten Milchvieh die höchsten Erträge zu erzielen.

---

[1]) Martiny, Arbeiten der D. G. z. Heft 37. 1899.
[2]) Martiny, Berliner Molkerei-Zeitung 1902. Nr. 45.

[1]) Martiny a. a. O.
[2]) Kühn, Die zweckmäßigste Ernährung des Rindviehes, Dresden 1897.

Eine Butterformmaschine für Kraftbetrieb.

Von Molkereidirektor Boy, Eisen.

Wenn wir auch seit einer Reihe von Jahren über verschiedene Bauarten von Butterformmaschinen für Handbetrieb verfügen, so würde es doch in größeren Molkereien als Mangel empfunden

Digitized by Google

werden, daß es an einer für Kraftbetrieb eingerichteten derartigen Maschine bisher fehlte. Erst in letzter Zeit ist eine Butterformmaschine für Kraftbetrieb von Herrn Albert Schreiber-Halle, dessen Handformmaschinen schon bisher in gutem Ruf stehen, konstruiert worden. Diese neue Maschine ist in unserer Molkerei eingehend geprüft worden.

Schreibers Butterformmaschine für Kraftbetrieb.

Wie die Abbildung zeigt, besteht die Maschine aus einem, in starkem eisernen Gestell ruhenden, cylindrischen Butterbehälter, unter welchem sich ein Zahngetriebe mit Druckkolben befindet, welches bestimmt ist, die Butter in dem Behälter hoch zu pressen. Der obere sonisch gestaltete Teil des Butterbehälters hat eine Austrittsöffnung für die Butter und trägt einen Schlitten, in welchem die Formen hin und her bewegt werden. Der Behälter besteht ist an dem konischen Teil, behufs schnellerer Füllung, aufklappbar, und durch einige Excenter fest mit dem cylindrischen Teil verbunden. Die Dichtung wird durch einen Gummiring hergestellt. Von den Formen, die aus tadellosem Holz hergestellt sind, führen Seile zu einem an der Rückwand des Gestelles umlaufenden Excenter, welcher fest auf der Riemenscheibenwelle sitzt und durch diese herumgedreht wird, wodurch das Hin- und Herschieben der Formen bewirkt wird.

Die Maschine hat zwei Scheiben, eine lose und eine feste Scheibe, und sind die hiesigen hölzerne, die meiner Ansicht nach wegen ihrer Leichtigkeit den Vorzug verdienen; die Maschine selbst wird mittelst vier kleiner Schrauben, die in einen kleinen, zu diesem Zwed von jedem Maurer leicht herstellbaren Zementdedel eingelassen sind, festgeschraubt, und beansprucht nur einen Raum von ungef. 1½ bis 2 Quadratmeter Raum, ist also überall leicht aufstellbar.

Der Arbeitsgang ist der folgende: Man läßt die Formen, die beide gemeinsam in ein Stück Holz eingeschnitzt sind und bewegliche Böden haben, möglichst den ganzen Tag über in reinem Wasser liegen. Morgens, kurz vor der Inbetriebnahme, werden sie nochmals kurz in heißem Wasser ausgebrüht, dann gut abgetrocknet und zunächst in den Schlitten eingesetzt, was bei einiger Uebung äußerst leicht ist. Dann klappt man den Cylinder auf, dreht den Druckkolben mit der eigens hierfür beigegebenen Handkurbel ganz nach unten, drückt den Cylinder unter Vermeidung von Hohlräumen fest voll Butter, wozu ungef. 65 bis 68 Pfd. erforderlich sind, und schließt dann denselben vermittels der vier Excenterschrauben. Hierauf dreht man den Druckkolben mit der Handkurbel fest nach oben und rückt hierauf die Maschine ein, nachdem man zuvor die Seilenden an den Formen befestigt hat. Durch die rotierenden Scheiben wird nun gleichzeitig erstens eine Excenterstange in Bewegung gesetzt, die in ein Zahnrad faßt, welches durch Kammradübertragung den Druckkolben und somit auch ja die Butter fest nach oben drückt. Ein Rückgleiten des letzteren wird durch ein zweites Zahnrad, versehen mit einer Sperrklinke, verhindert. Ein zu starker Druck wird ausgeglichen durch sogenannte Ueberdrudfedern, die in einem Gehäuse, verbunden mit dem ersten Zahnrade, sich befinden und durch kleine Stellschrauben reguliert werden können. Zweitens werden die Formen, oder besser gesagt der Formblock oberhalb des Cylinders hin und her bewegt, wodurch die Butter durch die Austrittsöffnung in die Form hineingedrückt wird. Nach Füllung einer Form zieht das Seil die gefüllte Form seitlich, wodurch nun die leere Form über die Behälteröffnung gelangt, während sich die gefüllte Form selbsttätig entleert und das geformte Stück auf das unter dieser befindliche Tischchen auf vorher untergelegtes Pergamentpapier fallen läßt. Die Pergamentstücke werden vorher nach Belieben zu 20, 30, 40 oder noch mehr Stück auf einmal untergelegt. Hierauf erfolgt erneuter Druck der Excenterstange und darauf wieder Verschiebung und Ausleerung der gefüllten Form nach der anderen Seite hin. So arbeitet die Maschine nun automatisch weiter, bis der Inhalt des Cylinders ausgeformt ist. Die Nachfüllung beansprucht bei einiger Uebung nur wenige Minuten. Auf diese Weise ist es je nach Größe der verwendeten Riemenscheiben möglich, 12 bis 15 Stück Butter in der Minute auszuformen. Um jedes gewünschte Gewicht der Butterstücke zu erzielen, befindet sich auf jeder Form eine Schraube, durch deren Hoch- oder Tiefstellung, auch während des Betriebes, der innere Formraum nach Belieben vergrößert oder verkleinert werden kann. Nach Einstellung des gewünschten Gewichts arbeitet die Maschine ohne weiteres und liefert fortgesetzt sauber geformte Stücke von ganz gleichem Gewicht; man hat nur nach Entleerung nachzufüllen. Bei einer Leistung von 12 bis 15 Stück in der Minute sind zwei Personen — auf jeder Seite eine — erforderlich, die die auf das untergelegte Pergamentpapier fallenden Stücke einwickeln und entweder, wie hier bei uns, in eine Pappschachtel bezw. Bahnkiste oder auf ein Brett ablegen. Soll in kleineren Betrieben die Maschine von einer Person bedient werden, so kann durch Verwendung der entsprechenden Riemenscheiben die Leistung der Maschine auf 8 bis 10 Stück in der Minute reduziert werden; in diesem Fall kann eine Person die Stücke auf beiden Seiten einwickeln und abnehmen.

Mit der Schreiberschen Maschine kann nun in ½ Pfd., ¼ Pfd., 2 Pfd. und 4½ Pfd. — letztere zweimal 4½ Pfd. ein Postkolli — ausgeformt werden. Als Form kann man viereckige, runde, achteckige oder auch Würfelform, mit jeder beliebigen Aufschrift oder Zeichnung wählen.

Wir erzielten Anfang Januar d. J. eine Maschine, die für ½ und ¼ Pfunde eingerichtet ist. Dieselbe arbeitet täglich zu unserer größten Zufriedenheit, auch ist die Bauart und Handhabung sehr einfach, welches beides für die Dauerhaftigkeit der Maschine bürgt. Die Arbeit der Reinigung, die sehr schnell und gründlich zu bewirken ist, kommt im Vergleich zu dem Nutzen gar nicht in Betracht. Ich habe nun eine Reihe praktischer Versuche angestellt, die wohl am besten für die Anschaffung der Maschine sprechen. Der erste greifbare Nutzen ist der, daß sämtliche Stücke vollständig gleichmäßig im Gewicht sind. Jeder Fachgenosse weiß ebenso gut wie ich, welche Unannehmlichkeiten es mit sich bringt, wenn nicht alle Stücke gleich schwer ausfallen, wie das beim Ausformen mit der Hand nicht erreichbar ist. Selbst das Abwiegen jedes einzelnen Stückes ist nicht ganz zuverlässig und vor allem eine zeitraubende Arbeit. Beim Ausformen mit der Hand, bei dem man bei geübten Formern immer noch 1½ bis 2 Proz. Einwiegeverlust rechnen muß, ist der Gesamtverlust eines Jahres gegenüber beim Formen mit einer Schreiberschen Formmaschine für Kraftbetrieb ganz wesentlich. Eine ganze Reihe von Versuchen hier hat ergeben, daß man höchstens einen Verlust von ½ Proz. hat. Ja, ein Probeversuch, bei dem 588 Pfd. Butter vorher abgewogen waren, ergab ausgeformt — ½ in ½ und ⅜ in ½ Pfd.-Stücken — 577 Pfd. fertig gestrichene Butter, alle Stücke noch mit, wenn auch sehr geringem Ausschlag. Wir formen hier nun im Jahresdurchschnitt täglich ungef. 800 Pfd. Butter aus, werden demnach bei 1½ Proz. Ersparnis im Jahre reichlich 4000 Pfd. Butter sparen. Wollte man auch nur 1 Proz. Ersparnis rechnen, so macht es im Jahre immer noch ungef. 2800 Pfd., denen gegenüber der Anschaffungspreis von 550 M. gar nicht in Betracht kommt. Nachdem jetzt die kleinen Mängel, die einer neuen Maschine stets anhaften und erst durch die Praxis gehoben werden konnten, ganz verschwunden sind, formen wir seit Wochen ausschließlich sämtliche Butter mit der Schreiberschen Formmaschine für Kraftbetrieb aus und können dieselbe jeder Molkerei aufs wärmste empfehlen. Wir sind gern bereit, etwaigen Reflektanten die Maschine in Betrieb vorzuführen, bitten in diesem Falle jedoch um vorherige Anmeldung.

Tagesgeschichtliche Rundschau.

Deutschland.

Versuchsweise Einführung der v. Behring'schen Tuberkuloseschutzimpfung. Der Vorstand der Landwirtschaftskammer in Schleswig-Holstein hat beschlossen, die versuchsweise Einführung der Tuberkuloseschutzimpfung nach v. Behring zu genehmigen. Es soll eine Aufforderung erlassen werden, daß Landwirte ihre Kälber zur Behandlung hergeben. Den Besitzern der Kälber soll die Entschädigung für Kälber, die infolge der Impfung eingehen, zugesichert werden.

Ostfriesischer Milchschafzuchtverein Norden. Die Fürstl. bulgarische Regierung ließ in den letzten Tagen in Ostfriesland lt. Deutscher Landwirtschaftl. Tierzucht 10 Böcke, 45 Mutterschafe und 55 Lämmer der ostfriesischen Milchschafrasse ankaufen. Der Transport ging am 29. März in durchweg guten Stücken nach Sofia ab.

Am 17. April und 15. Mai beabsichtigt der Milchschafzuchtverein in Norden zwei Zuchtlämmermärkte zu veranstalten, die Kaufliebhabern eine günstige Gelegenheit zur Anschaffung guter Milch-

Digitized by Google

schaflämmer schaffen. Die Züchtervereinigung übernimmt auch gern den Ankauf und Versand bestellter Lämmer.

Kammergerichtsentscheidung betr. Polizeivorschriften über das Plombieren der Milchversandkannen. Gegen den Landwirt F. war auf Grund der für Düsseldorf erlassenen Polizeiverordnung vom 20. Oktober 1901, betreffend den Verkehr mit Kuhmilch, eine Strafverfügung ergangen. Die Polizeiverordnung bestimmt in § 6: Gefäße, in denen Milch gewerbsmäßig in Düsseldorf eingeführt wird, müssen mit Plomben verschlossen sein, es sei denn, daß der Einführende selbst sie in den Verkehr bringt und sie ununterbrochen von dem Gewinnungsort bis zum Bestimmungsort beaufsichtigt. F. hat am 13. September 1904 an Milchhändler in Düsseldorf auf der Eisenbahn Milch in Kannen geschickt, die mit Plomben nicht verschlossen waren. Er trug gegen den Strafbefehl auf richterliche Entscheidung an. Das Schöffengericht wie das Landgericht verurteilten den Angeklagten. Der Berufungsrichter sprach aus, daß nach dem Wortlaut, Sinn und Zweck der Polizeiverordnung derjenige die Milch in Düsseldorf einführe, der ihren Eingang in den Stadtbezirk veranlasse. Es könne auch nicht die Rechtsgültigkeit der Polizeiverordnung bezweifelt werden. Sie finde ihre rechtliche Grundlage in dem § 6a und f des Gesetzes über die Polizeiverwaltung vom 11. März 1850, wonach der Schutz des Eigentums, bezw. die Sorge für Leben und Gesundheit einen Gegenstand des polizeilichen Verordnungsrechts bildet. Gegen das Urteil des Landgerichts legte der Angeklagte Revision ein. Die Oberstaatsanwaltschaft beantragte in dem Verhandlungstermin vor dem Strafsenat des Kammergerichts vom 10. April 1905 die Zurückweisung der Revision. Sie erkannte allerdings nicht an, daß die Polizeiverordnung durch § 6a des Gesetzes von 1850 gestützt werde, vertrat aber die Auffassung, daß ihre Rechtswirksamkeit im Hinblick auf § 6f anzunehmen sei. Der Senat hat dem Antrage der Oberstaatsanwaltschaft gemäß erkannt.

Verlegung der Pfund'schen Milchsiederei nach Böhmen. Die Frankf. Ztg. berichtet: Eine große Dresdener Molkerei (Gebr. Pfund) hat vor geraumer Zeit die Verwaltung der sächsischen Staatsbahnen, ihr für den Bezug solcher Milch, die zum Kondensieren bestimmt ist, eine geringe Tarifermäßigung zu gewähren, da die erforderlichen Milchmengen aus der Dresdener Gegend nicht mehr zu beschaffen seien und die Konkurrenzfähigkeit nur durch die gewünschte Frachtermäßigung aufrecht erhalten werden könne. Die Bitte wurde von der Dresdener Handelskammer unterstützt und die Staatsbahnverwaltung stand im Begriff, sie zu gewähren. Auf den Protest aus landwirtschaftlichen Kreisen lehnte die Regierung das Ansuchen der Firma ab. Die Gegner im Eisenbahnrat riethen der Molkerei, ihren Betrieb dorthin zu verlegen, wo sie billiger Milch bekomme. Man befürchtete augenscheinlich, daß bei einer Ermäßigung der Eisenbahnfracht der Milchpreis in Dresden sinken werde. Die Molkerei sieht sich jetzt, um konkurrenzfähig zu bleiben, gezwungen, ins Ausland zu gehen. Sie wird ihren Betrieb für kondensierte Milch, in dem täglich 15 000 l verarbeitet werden, eine Menge, die nächstens auf 30 000 gebracht werden soll, nach Lobositz in Böhmen verlegen. Bereits in vier Wochen soll der Betrieb dort aufgenommen werden.

Verschärfung des Milchkrieges. Der Milchkrieg ist mit erneuter Heftigkeit entbrannt. Wie am 12. d. in der Versammlung der Milchhändler mitgeteilt wurde, ist ein „Verein zur Hebung der Milchcentrale“ ins Leben gerufen worden, mit der ausgesprochenen Absicht, die ringfreien Milchproduzenten in das Lager der Centrale herüberzuziehen und so den Milchhändlern den weiteren Kampf unmöglich zu machen. Der neue Verein hat ein Rundschreiben an alle größeren Gutsbesitzer der Provinz erlassen, mit der Aufforderung, entweder Mitglied der Milchcentrale zu werden, oder sie auch als Nichtmitglied durch Abgabe von einem halben Pfennig von jedem Liter verkaufter Milch zu unterstützen. Als Gegenleistung verspricht der Verein dafür zu sorgen, daß der Bezugspreis frei Berlin nicht unter $13\frac{1}{2}$ Pfg. sinkt und keine Sonderverträge von der Centrale mehr abgeschlossen werden. Wie der Verbandsvorsitzende Lulay erklärte, lasse sich noch nicht übersehen, ob die in letzter Zeit besonders eifrige Agitation der Milchcentrale Erfolg haben werde. Das Märchen, (? D. R.) daß die Milchhändler die Preise herabdrücken, sei durch den Beschluß der Vorstände sämtlicher Milchhändlervereine Berlins und der Vororte am Mindestpreis von $12\frac{1}{2}$ Pfg. frei Berlin für die nächsten fünf Jahre festzuhalten, gründlich zerstört worden. Um für alle Fälle gerüstet zu sein, müsse der Bezug dänischer Milch, die sich bisher glänzend bewährt habe, fortgesetzt und vergrößert und der mit dem 1. Mai zu Ende gehende Vertrag erneuert werden. Im Interesse der Wahrung seiner Selbständigkeit müsse der Milchhändlerstand den Kampf bis zum Aeußersten führen. Sämtliche Redner sprachen in gleichem Sinne und rühmten die Vorzüge der dänischen Milch, an der selbst die schärfste polizeiliche Kontrolle nichts auszusetzen vermochte. Die Versammlung beschloß, jeden Milchhändler, der an der Milchlieferung für die Krankenkassen teilnimmt, zum Bezuge einer gewissen Menge dänischer Milch, je nach der Höhe seines Umsatzes, zu verpflichten.

Strafantrag gegen den Vorstand der Milchcentrale. Unter dieser Ueberschrift bringt die „Berliner Morgenpost“, der wir die Verantwortung dafür überlassen, folgende Nachricht:

„Im Anschluß an unseren Artikel in der gestrigen Ausgabe (der unrichtige Bilanzaufstellung der Milchcentrale behauptete. D. R.) können wir noch mitteilen, daß vom Verband der Milchhändlergenossenschaften bereits ein Strafantrag gegen Herrn Ring und einige andere Leiter der Milchcentrale gestellt worden ist, und daß schon Zeugenvernehmungen stattgefunden haben. Aus dem Verfahren — Aktenzeichen 4 D. 766 — ist hauptsächlich die Aeußerung des vernehmenden Richters erwähnenswert, daß wahrscheinlich eine Beschlagnehmung der Bücher der Milchcentrale notwendig sei. Ob sie inzwischen erfolgt ist, entzieht sich unserer Kenntnis.“

Heranziehung der Molkereien zu den Wegebaukosten. In der Klage des Provinzialverbandes der Provinz Hannover, vertreten durch das Landesdirektorium, gegen den Vorstand der Molkereien zu Buxtehude wegen Vorausleistungen zum Provinzialwegebau für 1903 kam vor dem Bezirksausschuß Stade ein Vergleich zu stande mit Rücksicht darauf, daß der Kläger seine Forderung ermäßigte und die Molkereien nach ergangenen Entscheidungen des Oberverwaltungsgerichts an sich unter das Vorausleistungsgesetz vom 18. August 1902 fallen.

Milchfälscher. Die Strafkammer in Bochum verurteilte den Großhändler Hupfeld aus Buldern wegen Milchfälschung durch erheblichen Zusatz von Wasser zu 750 M. Geldstrafe.

Oesterreich.

* **Die Wiener Molkerei,** e. G. m. b. H., veröffentlicht soeben ihren Geschäftsbericht für 1903/04. Aus ihm ist ersichtlich, daß dieses in jeder Beziehung mustergiltige Unternehmen von Jahr zu Jahr einen größeren Aufschwung nimmt. Besonders auffallend ist die sprunghafte Erhöhung des Milch-Umsatzes in den letzten fünf Betriebsjahren. Der Umsatz belief sich rund: 1899/1900 auf 10,74 Mill., 1900/01 auf 12,5 Mill., 1901/02 auf 13,3 Mill., 1902/03 auf 14,4 Mill., 1903/04 auf 16,7 Mill. l. Gegenwärtig erhält die Wiener Molkerei von den 71 Genossenschaftsmitgliedern täglich 56 000 l Milch und Obers. Es ist die Aufnahme neuer Genossenschaftsmitglieder geplant, so daß eine weitere Betriebsvergrößerung in Aussicht steht. Der durchschnittliche Fettgehalt der eingelieferten Milch betrug im letzten Jahre 3,7336 Proz., die Reinverwertung der Milch 17,691 h (= 0,15 M.) für 1 l. Die Betriebskosten beliefen sich im Geschäftsjahre 1903/04 auf 1 168 962 Kr. oder für 1 l Milch auf 6,99 h (= 0,59 M.).

Ungarn.

* **Einfuhr schwedischer Butter.** Wie Nord. Landlw.-Tidn. zu berichten weiß, habe kürzlich ein Hamburger Haus 19 000 kg schwedische Butter ab Budapest zum Preise von 276 ung. Kronen für 100 kg unverzollt, eingeführt. Da der Zoll 24 Kr. betrage, so haben die 100 kg dem Käufer 300 Kr. = 255 Mark gekostet.

Beobachtungen, Versuche, Erfindungen.

Russischer Osterkäse. Ueber die Bereitung des russischen Osterkäse „Pascha“, einer Käsesorte, die in der Osterzeit in jedem russischen Hause, ob arm oder reich, gegessen wird, schreibt uns M. Koffak: Ein Osterfest ohne Pascha vermag der orthodoxe Russe sich überhaupt nicht vorzustellen. Für die einfachste Art Pascha legt man 3 bis 4 kg Quark zwischen zwei saubere Bretter, beschwert diese mit Steinen und preßt dann die Flüssigkeit aus der Masse. Diese wird mit $\frac{1}{4}$ Liter dicker saurer Sahne, 250 g Butter, 250 g Zucker, 2 Teelöffeln voll Salz und gestoßenen Mandeln nach Belieben, durchgeknetet und in eine Holzform gedrückt, in deren Boden das griechische Kreuz eingeschnitten ist. Man legt nun ein Brett darüber, beschwert es und läßt die Pascha 24 Stunden stehen, worauf sie ausgestürzt und mit künstlichen Blumen verziert wird. Der feinere Osterkäse unterscheidet sich von diesem eigentlich nur dadurch, daß man mehr Sahne — und zwar keine saure, sondern süße — sowie große Mengen von Mandeln oder Pistazienkernen, Vanille und häufig auch rohes Eigelb dazu verwendet. Auch wird die Pascha in den Häusern der Reicheren feiner ausgeschmückt.

* **Neustes, Allerneustes.** Voraussichtlich wird in kurzem die staunende Welt von der überraschenden Nachricht widerhallen, daß einem Nordamerikaner die großartige Erfindung gelungen sei, aus Rahm Butter herzustellen, ohne ihn irgendwie zu bearbeiten. Nordamerikanische Blätter berichten, nach Experim. Station Rec., allen Ernstes darüber, daß das „absorption process“ genannte Verfahren im „Franklin Institute“ geprüft und empfehlenswert gefunden, mit einem Geldpreis und einer Preismünze der John-Scott-Stiftung ausgezeichnet und in den Vereinigten Staaten, in Kanada, England, Frankreich und Deutschland patentirt worden sei.

Digitized by Google

Daß das Verfahren schon vor fünfzig Jahren einmal in Nordamerika erfunden wurde, dann von Zeit zu Zeit immer wieder, in Frankreich, in Deutschland (Molkerei-Ausstellung zu Berlin 1879), in Australien auftauchte, überall aber bald wieder von der Bildfläche verschwand, das kann man u. a. in dem Buch „Kirne und Girbe“, S. 319, belegt finden. Dieses ehrwürdige Alter wird jedoch voraussichtlich nicht hindern, daß man das gänzlich unbrauchbare Verfahren, wie in seinem Geburtsland, so auch anderweit, als eine umwälzende Errungenschaft modernen Erfindungsgeistes den urteilslosen Massen auch jetzt wieder auftischen werde.

Handel und Verkehr.

Was zahlt der Butterhändler jetzt den Molkereien? Der Molkerei-Instruktor für Westpreußen, Herr F. Hübner, schreibt in der letzten Nummer der Westpreuß. Landwirtschaftl. Mitt.: „Die Landwirtschaftskammer für die Provinz Westpreußen hat bei der Umwandlung der Bestimmungen für die Berliner Butter-Notierungsstelle (am 1. März 1905) von vornherein Bedenken geäußert, ob diese Umwandlung wirklich einen Vorteil für die Molkereien bedeute. Jetzt stellt sich heraus, daß diese Bedenken tatsächlich voll und ganz berechtigt sind.

Wie oft wurde von seiten der Butterhändler versichert, seit der Umwandlung könnten die früheren Butterpreise nicht mehr gezahlt werden, und mußten sich die meisten Molkereien gefallen lassen, daß man ihnen für den Centner Butter bis zu 3 Mark weniger zahlte, als 1904 kontraktlich festgelegt war. Ja die Centralstelle der preußischen Landwirtschaftskammern hat deshalb sogar in einer Unmenge von Zeitungen die Molkereien ermahnt, sie möchten sich mit einem größeren Untergeld unter Notierung zufrieden geben, als dies früher geschehen.

Dabei wird mir von mehreren westpreußischen Molkereien mitgeteilt, daß sie bereits wieder 5 Mark unter Berliner höchster Notiz frei ihrer nächsten Bahnstation erhalten.

Zu welchen Schlüssen muß man hiernach kommen?“

Wochenbericht vom Buttermarkt. Berlin, 15. April 1905. Trotz guter Nachfrage, die namentlich in zweiten Sorten dringend ist, waren die Preise nicht in allen Sorten aufrecht zu erhalten. Bezeichnend ist, daß in der Notierung der Preise für erste und dritte Sorten die Unterschiede so verwischt sind, wie dies noch niemals vorher der Fall gewesen.

Der Hamburger Markt hat anfangs der Woche ein lebhaftes Geschäft, das aber in den letzten Tagen flauer geworden.

Berlin notiert 3 M. niedriger, Hamburg 3 M. niedriger.

Marktberichte.

Abrechnungspreise zwischen Molkereien und Butterhändlern. Eigenbericht der Molkerei-Zeitung Berlin. **Berlin,** 15. April 1905. Im Großhandel an die Molkereien für feine Butter wirklich bezahlte Preise. Reines Buttergewicht, frei in Berlin oder Hamburg, also nach Abzug der Fracht reines Geld:

Berlin	**bis 114 Mk.**
Hamburg	**„ 111 „**

Berlin, 15. April 1905. Butterbericht der Firma **C. F. Wienstruck,** SW., Leipzigerstr. 82, und W., Kronenstr. 32.

Die Preisermäßigung der vorigen Woche genügte noch nicht, um den Markt aufnahmefähiger zu machen; es erfolgt deshalb in dieser Woche ein weiterer Rückgang, auf dem sich aber eine Wiederbefestigung fühlbar macht. Zwar sind auch die Preise für zweite Qualitäten etwas gesunken, doch ist ein größerer Ueberfluß hierin immer noch nicht vorhanden.

Telegramme der Molkerei-Zeitung Berlin.

Berlin, den 15. Apeil 1905. Preisfeststellung der von der ständigen Deputation gewählten Notierungs-Kommission. Mitgeteilt von der Firma C. F. Wienstruck, Berlin, Leipzigerstr. 82. Durchschnittspreise für die Woche vom 9. bis 15. April 1905.

			12. April	15. April
Hof- u. Genossensch.-Butter:		Ia per 50 kg M.	114—119	112—116
do.	do.	IIa „ „ „	112—117	108—115
do.	do.	IIIa „ „ „	110—115	106—112
do.	do.	Abfallende „ „	111—116	104—108
		Tendenz:	Ruhig.	Belebter.

Hamburg, Grimm, den 14. April 1905. (Butter-Bericht von Ahlmann u. Boysen.) Notierung der Notierungs-Kommission der am Butterhandel beteiligten Firmen zu Hamburg. In Hamburg höchstbezahlte Brutto-Preise: I. Klasse M. 110—116, II. Klasse M. 108—109 pr. 50 kg. Netto reine Tara. Tendenz: Ruhig.

Der Buttermarkt verlief im Anfang dieser Woche nicht ungünstig, da genügende Aufträge vorlagen, um die frischen Ankünfte zu räumen, wenn auch die erzielten Preise nicht hoch zu nennen sind und keinen Nutzen lassen. Seit Mittwoch Nachmittag flaute der Handel sehr ab und konnten später hereingekommene Partien nicht mehr geräumt werden. Die Zufuhren feiner sibirischer Buttee wurden verkauft und bis 108 M. verzollt erzielt. Kopenhagen notierte unverändert, wäheend unsere Notierung um 3 M. ermäßigt wurde. —

Ferner Privat-Notierungen: Fehlerhafte und ältere Butter pr. 50 kg M. ——. Schleswig-Holsteinische und ähnliche frische Bauer-Butter M. ——. Russische, Sibir. und Livländ. Winterbutter (verzollt) M. 105—108, Galizische (verzollt) M. ——. Finnländische Winter-Butter (verzollt) M. — bis —. Amerikanische (verzollt) M. ——.

Butternotierungen in Kopenhagen. Den 13. April 1905. Butter: I. Klasse 89—90 Kr. (1 Kr. = 112,5 Pf.). Tendenz: Besser.

Berlin, 13. April 1905. Amtlicher Marktbericht der städtischen Markthallen-Direktion über den Großhandel in der Central-Markthalle. **Butter.** Preise franko Berlin einschließlich Provision. Für 50 kg Ia M. 115—119, IIa M. 113—115, Abfallende M. 105—112.

Käse. Import. Emmenthaler Ia p. 50 kg 85—90 M., dito IIa M. 60—80, import. Glarner Kräuterkäse M. 60——, import. Holl. Gouda Ia M. 80—85, import. Holl. Gouda IIa M. ——, import. Edamer M. 80——, import. Camembert per Dtzd. M. 7,50, import. Gervais M. —, import., Neufchatel per 100 Stück M. 20, import. Roquefort sur choix Ia per 50 kg M. 130—140, import. Parmesan, 3-4 jährig, M. ——, dito, 2—3 jährig M. 80—85, import. Chester-Viktoria M. 115—125, dito Cheshire M. 80—85, Gorgonzola per 50 kg M. 90—100. Steppenkäse M. —. Inländische. Westpr. Schweizer-Käse Ia per 50 kg M. ——, Neufchatel, do. per 100 Stück M. ——, Holländer, rheinisch, Ia per 50 kg M. ——, Edamer Ia M. ——, Limburger Alpenkäse in Pergament M. ——, Tilsiter Käse, fette Ia M. 58—60, Tilsiter Käse IIa, halbfette M. 45—50, Harzer per Kiste, 100 Stück, M. 2,10—2,30, IIa — — —, Soldiner per Schock M. 6,00, Schloßkäse per Dutzend M. ——, Camembert, große I (H. Prinz), per Dtzd. M. 6,00, do. II, per Dtzd. M. 4,40, Kaiserkäse (H. Prinz) M. 2,40, Kronenkäse M. ——, Frühstückskäse per 50 Stück M. 3,75 (H. Prinz). Deutscher Gervais Dutzend M. 2,20. Briekäse, Orig.-Packung, per ½ kg M. 0,80.

Butter-Notierungen der Landwirtschaftskammer für die Provinz Schleswig-Holstein. Butter-Auktionen des Ost-Holsteinischen Meierei-Verbandes.

Hamburg, den 12. April 1905.

1. Klasse 1 Drittel zu 114. 5 Drittel zu 112. 3 Drittel zu 111½. 14 Drittel zu 111, 23 Drittel zu 110½, 18 Drittel zu 110, 2 Drittel zu 109½, 21 Drittel zu 109, 4 Drittel zu 108½, 15 Drittel zu 108, 6 Drittel zu 107½, 47 Drittel zu 107, 23 Drittel zu 106½, 38 Drittel zu 106, 10 Drittel zu 105½ M. Zusammen 1. Klasse 230 Drittel zu 108,05 M. im Durchschnitt. 2. Klasse 30 Drittel zu 104,68 M. — 37 Drittel unverkauft.

Jeder Produzent in Schleswig-Holstein ist berechtigt, die Auktionen zu beschicken. Der Vorstand des Osthol. Meierei-Verbandes.

Halle a. S., den 13. April 1905. (Bericht von Gebr. Rößler.) Auch in der vergangenen Woche verlief das Geschäft sehr ruhig. Die Preise mußten weiter ermäßigt werden.

Ausgesucht feinste gesalzene Molkereibutter		117—120	Mk.
„	I „	112—116	„
	II „	108—111	„

in Tonnen von 100 Pfd. und Kübeln von 50 Pfd.

Königsberg i. Pr., 13. April 1905. (Butterbericht von Gysling, Ebhardt u. Co.) Der Festbedarf ist zum größten Teil gedeckt. Die reichlichen Zufuhren, auch in Landbutter, wurden nicht ganz geräumt, obwohl die Nachfrage durchaus nicht als gering anzusehen war.

Wir zahlen heute für feinstes Produkt 105—110 M. für 100 Pfd. netto hier. Fehlerhafte Ware verrechnen wir nach Verkauf.

Hamburg, 11. April 1905. (Bericht von Cölle u. Gliemann.) Kraftfuttermittel: Die Marktlage hat sich wenig verändert und war auch in der abgelaufenen Woche die Nachfrage sowohl für prompte, als auch für spätere Lieferung eine recht lebhafte. Amerika hat seine Forderungen für Baumwollsaatmehl heraufgesetzt, und auch Erdnußkuchen werden von Marseille unverändert paritätisch höher gehalten, als wofür solche hier käuflich sind. Kokoskuchen und Palmkernkuchen fehlen für nahe Sichten gänzlich, während Leinkuchen seitens der Fabriken etwas schlanker geliefert werden.

Erdnußkuchen 130—156 M., Kokoskuchen 139—145 M., Amerik. Baumwollsaatkuchen und -Mehl 126—130 M., Sesamkuchen 123—135 M., Rapskuchen aus inländischer Saat 110—140 M., Palmkernkuchen 116—118 M., Leinkuchen 140—147 M., Amerik. Maisölkuchen 126—130 M. für 1000 kg ab hiee.

Schweine- und Ferkelmarkt. (Amtlicher Marktbericht vom Magerviehhof in Friedrichsfelde.) Mittwoch, den 12. April 1905. Es standen zum Verkauf: 4590 Schweine, 371 Ferkel.

Verlauf des Marktes: Flottes Geschäft, Preise höher.

Im Engroshandel wurden gezahlt für: Läuferschweine, 3—5 Monate alt 33—45 M.; 6—7 Monate alt 45—62 M. für 1 Stück. Ferkel, mindestens 8 Wochen alt 17—25 M.; unter 8 Wochen alt 14—18 M. für 1 Stück.

Die Direktion des Magerviehhofes.

Städtischer Centralviehhof. Berlin, 8. April 1905. Zum Verkauf standen: 4892 Rinder, 1711 Kälber, 9931 Schafe, 10 311 Schweine.

Bezahlt wurden für 100 Pfund oder 50 kg Schlachtgewicht in Mark (bezw. für 1 Pfund in Pfg.): Für Rinder: Ochsen: 1. vollfleischig, ausgemästet, höchsten Schlachtwerts, höchstens 7 Jahre alt 69—73; 2. junge fleischige, nicht ausgemästete und ältere ausgemästete 65—68; 3. mäßig genährte junge und gut genährte ältere 63—64; 4. gering genährte jeden Alters 58—62. — Bullen: 1. vollfleischige höchsten Schlachtwerts 65—68; 2. mäßig genährte jüngere und gut genährte ältere 63—64; 3. gering genährte 56—62; — Färsen und Kühe: 1. a) vollfleischige, ausgemästete Färsen höchsten Schlachtwerts ——; b) vollfleischige, ausgemästete Kühe höchsten Schlachtwerts, höchstens 7 Jahre alt 60—62; 2. ältere, ausgemästete Kühe und wenig gut entwickelte jüngere 58—59; 3. mäßig genährte Färsen und Kühe 53—57; 4. gering genährte Kühe und Färsen 47—51. — Kälber: 1. feinste Mastkälber (Vollmilchmast) und beste Saugkälber 81—85; 2. mittlere Mastkälber und gute Saugkälber 72—78; 3. geringe Saugkälber 56—66; 4. ältere gering genährte Kälber (Fresser) 52—60. — Schafe: 1. Mastlämmer und jüngere Masthammel 65—68; 2. ältere Masthammel 56—62; 3. mäßig genährte Hammel und Schafe (Merzschafe) 50—54; 4. Holsteiner Niederungsschafe (Lebendgewicht) ——. — Schweine: Man zahlte für 100 Pfd. (mit 20 pCt. Tara): vollfleischige, kernige Schweine feinerer Rassen und deren Kreuzungen, höchstens 1¼ Jahr alt, 220—280 Pfund schwer, 65——; schwere, 280 Pfd. und darüber (Käser) ——; fleischige Schweine 63—64; gering entwickelte 59—62; Sauen 61 M.

Verlauf und Tendenz des Marktes:

Das Rindeegeschäft wickelte sich ziemlich glatt ab, es bleibt nicht viel unverkauft. — Der Kälberhandel gestaltete sich glatt — Bei den Schafen war der Geschäftsgang ruhig; es wird voraussichtlich ausverkauft. — Der Schweinemarkt verlief lebhaft und wurde zeitig geräumt. Kernige Schweine brachten Preise über Notiz.

In **Hamburg** wurden bezahlt: für beste Ochsen 70—72 M., junge fette Kühe 60—63 M., beste, eine Schweine mit 20 Proc. Tara 62 M., Kälber I. Qualität 86—93 M., Doppellender 101,80—105,50 M.

Digitized by Google

Versuchsstation für Molkereiwesen Kiel.

Versand von Reinkulturen für die Ansäuerung des Rahmes. Ausbildung von Molkereipersonal.

Professor Dr. H. Weigmann.

Suche zum 1. Juli eine

Meierin

für kleinere Gutsmolkerei

Frau Amtsrat Koppe,
Lindow bei Wilhelmshöhe, Pommern.

Stellen-Gesuche.

Für eine tüchtige, sehr empfehlenswerte

Meierin

wird Stellung gesucht!

Molkereischule Lauterbach, Oberhessen.

Molkerei-Fachmann
26 Jahre alt, militärfrei, Produzenten- und Braunschweiger-Schule, lauf. mehrjährig ausgebildet mit Praxis und guten Zeugnissen,

sucht eine Stellung

im Kontor oder mit zur Aufsicht im Betriebe einer grossen Molkerei oder eines Molkereigeschäfts
Offerten unter **J. C. 9469 bef. Rudolf Mosse, Berlin SW.**

Jüngerer **Meiereigehilfe sucht** von gleich oder später **Stellung**
Gefl. Angebote erb. an **Schröter, Königsberg i. Pr.,** Wrieseftr 14.

Beamte und Personal

für das gesamte Molkereiwesen empfiehlt für sofort und später

H. Krieg, Stellenvermittler.
Elsnig b. Schönewalde.

Tüchtiger Meier,
der mit allen Facharbeiten gut vertraut, deutsch und polnisch sprechend, 25 Jahre alt u. militärfrei ist, sucht ab. sof. später Stellung. Ausland nicht ausgeschlossen. Off. erb. **Górszak, Tomice** b. Geestheim, Posen.

Für meinen ersten

Gehilfen

suche früher oder später anderweitige Stellung. Gefl. Offerten an **W. Drobziweit, Molkerei Schirau.**

Meierin.
23 Jahre alt, sucht bald oder später Stellung in Genossenschafts- oder Gutsmeierei, wenn möglich in Ost- oder Westpreußen. Offerten erbeten unter A. B. postl. **Kleinau** bei Heiligenfelde, Altmark.

Aelterer, erfahrene

Meierin

sucht zum 1. Mai oder später Stellung zur selbständigen Leitung größerer Gutsmolkerei. Gefl. Offerten erbeten unter **3500** an die Exped. dies. Ztg.

Vermischte Anzeigen.

Molkereimaschinen

gebrauchte
billig zu verkaufen
Rüggesiek, Brake i. W.

Gut eingeführter Vertreter
der Lebensmittelbranche sucht für **Köln und Umgegend** die

Vertretung einer leistungsfähig. Molkerei.

1. Referenzen stehen zur Verfügung.
Joh. Dewald, Köln.
Elsenbach 13.

Käsereife.

Rezept zur schnelleren Reife für Käse, am 2. Tage versandfähig, verliehen gegen 3 ℳ Nachnahme. Offerten an **Hugo Langlow, Niederschöneweide.**

Gut gebürstete, einmal gebrauchte ½- und Centnerflaschen empfiehlt billigst **Karl Leupold, Dresden,** Am See Nr. 22.

Ein neuer oder gebrauchter, aber noch sehr gut erhaltener

Milchwagen mit Verkaufseinrichtung wird zu kaufen gesucht.

Offerten erbeten unter Chiffre **2496** an die Expedition dieser Zeitung.

Post-Butterkisten, Käsekisten, Tilsiter Käserollen.

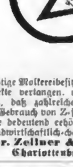
Preislisten gratis und franko.
E. Wurm, Bartenstein, O.-Pr.
Dampfsägewerk, Holzhandlung, Kistenfabrik.

Bestes echtes Pergamentpapier,
auch schön bedruckt,
empfehlen preiswert.
Schleipen & Eichhorn ℌ m. b. H.
Pergamentpapier-Fabrik.
Emmerich am Rhein.

Einmal gebrauchte Butter-tonnen
in ausgezeichnet bester Qualität für Molkereizwecke, ca. 100 Pfund Inhalt, hat **stets** billigst sofort und **stets** in **genügend** Quantität
O. Thonack,
Blankenburg/Harz,
Harzer Strasse 32.
Kaliseife
sind stets sichere
Bezugsquelle
für Butterfarben.
Fernspr.-Amt Nr. 9.
Gegründet 1886.

Magermilch,
ca. 5—7000 Liter täglich, auf längere Zeit **zu pachten gesucht** Norddeutschland bevorzugt. Bahnhof erwünscht. Offert. u. J. Z. 9259 an **Rudolf Mosse, Berlin SW.**

Industriehof.
Gutgehendes Hausgrundstück mit flottgehendem Milchgeschäft ist **bei 5—6000 Mark Anzahlung**
sofort zu verkaufen.
Offerten unter **Chr. O.** an die Expedition dieser Zeitung.



Einschlägige Molkereibesitzer mögen gratis Prospekte verlangen, um sich zu überzeugen, daß zahlreiche ihrer Kollegen durch Gebrauch von Z-Butter ihre Milchverträge bedeutend erhöht haben.
Landwirtschaftlich-chemische Fabrik
Dr. Zellner & Herbst,
Charlottenburg 4.

Buttertonnen

in den gangbarsten Dimensionen, in weißer Waare und sauberster Ausführung empfehlen billigst
W. Stange & Co., Stettin,
Faßfabrik.

Käse-Etiquettes
jeder Art
fertigt billigst
Th. Zander, Breslau I

Ein **gewaltiger Fortschritt** ist das **neue Modell** des

Teutonia-Centrifugal-Milch-Separators.

Verlangen Sie Prospekte und Offerte.
Märk Maschinenbau-Anstalt „Teutonia", Frankfurt, Oder, M.

Gust. Schultze & Sohn,
Berlin C., Gertrauden-Strasse 22.
Butter-Grosshandlung.

GEBR. ROESSLER,
Butterabsatzstelle von Molkereien der Provinz Sachsen und der angrenzenden Staaten.
HALLE a. S.,
Freimfelderstr. 8. Fernspr. No. 858.

F. Oswald Richter
DRESDEN-A. 1.
Wettinerstr. 32
Butter-Gross-Handlung
sucht regelmässige Lieferanten **in feinster und feiner Butter** und zahlt höchste Preise bei prompter Abrechnung und Kasse.
Jahresabschlüsse und Uebernahme ganzer Produktionen erwünscht.

Gebrüder Groh,
Hoflieferanten,
BERLIN O., Blumenstr. 70.
Buttergrosshandlung.
23 eigene Detail-Geschäfte.
Ständige Abnehmer für feine Molkereibutter zu höchsten Tagespreisen bei wöchentlicher Abrechnung und Kasse.
Jahres-Abschluss erwünscht.

Kupferne Käsekessel
für Heizung mit Dampf oder mit direkter Feuerung in
tadelloser Ausführung.
Paul Neubäcker, Danzig.

Franz Maager, Molkerei-Maschinen-Fabrik, Breslau.

Lieferung sämtlicher

Molkerei-Maschinen, -Geräte und Bedarfs-Artikel.

Berlin N. 24. **Paul Wieske** **Oranienburgerstr. 45.**

bisher Laboratoriums-Direktor in Dr. Gerber's Molkerei.

Spezial-Geschäft für Molkereihygiene. Auskunft. Beratung. Gutachten. Patente. Laboratorium. :: Untersuchung von Milch, Rahm, Käse, Butter. ::

Echte Gerber-Apparate für die Milch- etc. Untersuchung zu Original-Preisen.

General-Vertreter der Dr. N. Gerber's Acid-Butyrometrie Co. für Berlin, Brandenburg und Pommern.

Digitized by Google

BURMEISTER & WAIN, MASCHINEN- U. SCHIFFSBAU A/G. BERLIN, S.W. 48.

Größere Landwirte kaufen vorteilhaft den neuen patentierten „Lanz". Separator mit Fußantrieb.

Derselbe wird mit Leistungen von 250, 350 und 440 Liter geliefert.

Bequemer Antrieb. Sogenanes Arbeiten, nicht ermüdend, da kurz Bücken möglich. Bequemes Einschütten der Milch und großer Gesamtmilchbehälter. Kein Druck, keine Magd muß heute mehr eine größere Zentrifuge drehen. Näheres durch

HEINRICH LANZ in MANNHEIM

oder deren Vertretern und Filialen.

PEFTON für Molkereien, bakterientötend, untersucht vom vereidigten staatl. Chemiker Dr. Paulmann, Kassel.

Alleinige Fabrikanten: Rosenzweig & Baumann Königliche Hoflieferanten KASSEL.

PERGAMENTPAPIER-FABRIK SCHLEIPEN & EARKENS RATINGEN

Butterkartons

in jeder Größe, sowie alle anderen Kartons liefert aus zähester Lederpappe franko

S. Ullmann, Wiesenthal b. Zschopau i. S.

Lederpappen- u. Kartonfabrik.

Normal-Säure-Butyrometer n. a. v.

Schlächerei, Butter- u. Fettwirkt

A.V. Branth, Farbe Lab Oel. Hamburg 1

Crinitzer Fabrik säurefesten Steinzeugs

Emil Bühler, Crinitz, Niederlausitz

empfiehlt

Buttertonnen mit luftdichtem Verschluss in allen Grössen, Tonnen in cylindrischer Form, Vieh- und Pferdekrippen, Schweine-, Ferkel- und Futtertröge für Federvieh, Pökelbottiche und viereckige Kasten.

Neu! Buttertröge aus säurefestem, innen glasiertem Steinzeug von 1 bis 2 Meter Länge.

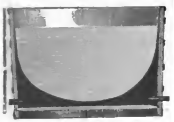
Fehr & Wolff, Art.-Ges. Hobelschneidfl. Schl.

Lose Fabrikat in Seine reich.

Käseschachteln

in Span oder Karton, rund und eckig □ ▷ ○

Butterversandkartons



Dampfkäsewannen

mit über den Rand d. Pitchpineholzbottich greifd. Kupferkessel

400	500	600	800	1000	1500 Ltr.
140	170	190	235	275	375 Mk.

T. Bartels, jetzt Oberzassel bei Bonn.

Stanz- und Emaillierwerke, vormals

Carl Thiel & Söhne,

Aktien-Gesellschaft,

Lübeck.

Nahtlose Milchtransportkannen.
Halbgestanzte "
Gefalzte "
Transport-Milcheimer.
Milch-Messeimer.
Rahm- und Milchständer.
Milchsiebe, doppelt und einfach.
Bassins aus Stahlblech.
Bassins aus Doppelmetall.

Kataloge gratis und franko.

Für einige Gegenden werden noch Vertreter gesucht.

Ueber 19000 Apparate im Gebrauch.

21 erste Auszeichnungen.
2 Geldpreise des Deutschen Milchwirtschaftl. Vereins.

Freiwilligen Urteil.

Im Oktober v. J. überreichten Sie mir zur eigenen Prüfung je 1 Muster Ihrer neuen Butyrometer-Modelle „Plan" und „Convex" mit breiter Skalenfläche und rundem Lumen. Ich habe solche nun fast ein halbes Jahr im Gebrauch gehabt und mich von ihren grossen Vorzügen der ausserordentlich leichten, schnellen und genauen Ablesung, sowie der starken Haltbarkeit genügend überzeugt, und gestatte ich mir jetzt, Ihnen dies mitzuteilen. Ich kann nur allen Molkereien empfehlen, nur Dr. N. Gerber's Original-Plan- oder Convex-Butyrometer mit breiter Skala und rundem Lumen, wegen der gleichmässigen Meniskusbildung und Genauigkeit in Gebrauch zu nehmen . . . und bestelle dahet . . . . . u. Lth, Molk.-Insp.

Kl. Belitz b. Bützow, Post Penzin, den 8. 3. 05.

Dr. N. Gerber's Original-Plan- u. Convex-Butyrometer sind zu beziehen durch

Dr. N. Gerber's Acidbutyrometrie Co., G.m.b.H., Leipzig

und alle molkereitechnischen Geschäfte.

General-Vertrieb u. Lager für Berlin, Brandenburg u. Pommern bei PAUL WIESKE, molkereitechn. Bureau, Berlin N. 24, Oranienburgerstr. 45.

Neu!

Doppelt wirkender Alkohol-Automat, sich gleichzeitig füllend und entleerend. Grosse Zeitersparnis.

Digitized by Google

ASTRA.

Als wir vor kurzem in unserer Streitsache mit Alfa-Laval unter der Ueberschrift **„Zur Abwehr"** eine exakte Darstellung der Tatsache brachten, dass die **Berufung Alfa-Laval's** gegen ein erstinstanzliches Urteil zu unsern Gunsten vom **Königlichen Kammergericht Berlin** in II. Instanz **kostenpflichtig** abgewiesen wurde, gaben wir der Hoffnung Ausdruck, dass diese Firma nicht wieder wie nach der I. Instanz durch Gegen-Publikationen eine Verschleierung versuchen würde. Wir haben uns getäuscht.

Anscheinend aus Angst und Sorge um das infolge der Niederlage verblassende Renommee und den vermutlich zurückgehenden Absatz verfällt Alfa aber doch wieder auf das heikle Mittel **irreführender, reklamehafter Publikation.**

Demgegenüber sind wir gezwungen wiederholt zu erklären, dass wir in erster Instanz einen uns voll befriedigenden **Sieg über Alfa** davontrugen, dass Alfa aber gegen dieses Urteil Berufung einlegte, und dass diese **Berufung Alfa's** nun in zweiter Instanz **abgewiesen** ist und **Alfa nicht nur unsere gerichtlichen, sondern auch unsere aussergerichtlichen Kosten auferlegt wurden!**

Einen glänzenderen Sieg haben wir nicht ersehnt.

Es wirkt geradezu komisch, wenn eine solche Firma nun zum Schluss ihrer Reklame-Publikation schreibt:

„Im übrigen lehnen wir es ab, auf den auffallenden Inhalt des Pamphlets einzugehen, da es unser Renommee verbietet, im gleichen Tone zu antworten und unser Fabrikat ausserdem auf Grund der neuesten Erfolge, wie sie beispielsweise das Modell 1904 speziell in Molkereien aufzuweisen hat, einer derartigen Reklame nicht bedarf."

Diese Firma konnte es mit ihrem Renommee vereinbaren, einem fast 50 Jahre alten, bestrenommierten Werk die Ehre abzuschneiden; die Leser werden an die früheren Publikationen Alfa's erinnert.

Diese Firma konnte es mit ihrem Renommee vereinbaren, einen Tag vor dem Kammergerichtsurteil durch ihre Prozessbevollmächtigten uns einen Vergleich anzubieten.

Diese Firma kann es mit ihrem Renommee vereinigen, mit Täuschungen zu operieren,

aber den Mut ehrenhaften Eingeständnisses eines begangenen Fehlers kann diese Firma mit ihrem Renommee nicht vereinigen.

Konkurrenzneid hat uns von jener Seite fast ein Dutzend Prozesse wegen angeblicher Patentverletzung, Markenschutzverletzung, unlauteren Wettbewerbs u. s. w. eingetragen, wohl kaum um vermeintliche Rechte zu schützen, sondern offenbar zu dem Zweck, unter dem Deckmantel des Rechtswegs die missliebige, junge, gefährliche Konkurrenz im Keim zu ersticken.

Inzwischen hat das Hamburger Landgericht am 31. März **wieder zwei Urteile gegen Alfa** gesprochen. In einer Sache ist Alfa kostenpflichtig abgewiesen, in einer anderen, deren Bedeutung aus einer Hinterlegung seitens Alfa von Mark 40 000.— hervorgeht, gegen Alfa ein Versäumnisurteil ergangen.

Auf welch' schwachen Füssen muss das vermeintliche Recht einer Partei stehen, die in einer so wichtigen Streitsache, nachdem sie dieselbe fast ein Jahr hingeschleppt hat, gegen sich ein Versäumnisurteil ergehen lässt.

Wie plump im übrigen die Publikation Alfa's, „ihre Original-Separatoren und -Ersatzteile nicht mehr an uns und unsere Vertreter abgeben zu wollen", ist, mag die **Tatsache** erhellen, dass seit ca. 25 Jahren **wir** die Fabrikanten der in Deutschland zu jenen Separatoren verwendeten Reserveteile sind und dass erst seit 4 Jahren jene Gesellschaft hier in Deutschland ihre Reserveteile zwar zu verkaufen sucht, es ihr aber nicht gelungen ist, unserem Geschäft in Reserveteilen, deren Güte durch unseren Firmenstempel erkennbar und verbürgt ist, Abbruch zu tun.

Unsere **ASTRA**-Kraftseparatoren beherrschen schon heute den deutschen Markt, der fast 15 Jahre in den Händen jener schwedischen Alfa-Gesellschaft war, derart, dass wir im verflossenen Jahre wohl zwei Drittel des Bedarfs deckten und sich keine Konkurrenz, Alfa eingeschlossen, rühmen kann, auch nur annähernd die Hälfte unseres Absatzes erreicht zu haben.

Neid und Missgunst können wir nicht verhindern, aber die **Tatsache,** dass unser **Astra-Modell 1905 dem Alfa-Modell 1904 wiederum weit überlegen** ist, werden wir durch demnächstige Veröffentlichung von Prüfungsresultaten beweisen.

Unser Ziel ist, dem deutschen Landwirt einen konkurrenzlosen deutschen Separator zu liefern, und ist uns das in so überraschend kurzer Zeit in so glänzender Weise gelungen, so danken wir das nicht zum wenigsten der grossen Zahl unserer Freunde, die alle Publikationen dieser schwedischen Firma stets unter der Reserve des „Trau, schau, wem" betrachtet haben und welchen wir bei dieser Gelegenheit für ihre Unterstützung und Sympathiekundgebungen herzlichst danken.

Bergedorfer Eisenwerk, W. Bergner.

Digitized by Google

Feierabend.

Ein Wort, das uns entschlüpft, ist Herr über uns; wir sind Herr des Wortes, das wir für uns behalten. Larochefoucauld.

Ritter Toggenburg.

Novellette von Josef Buchhorn (Stuttgart).

Nachdruck verboten.

Der Herr Oberlehrer Walter Holzmann erhob sich mit einem tiefen Seufzer aus seinem nur karg gepolsterten Stuhle, gähnte ein paarmal laut auf, streckte die Arme weit von sich, gähnte noch einmal und rief ein lautes „Pfui Teufel!“ in das Zimmer. Besann sich aber, daß ein derartiges Benehmen unpädagogisch wäre und setzte, um seinen Fehler wieder gut zu machen, ein „wie schön!“ hinterher. Dieses Anhängsel war zwar nicht ernst gemeint, klang aber nett. Fünfundvierzig Hefte hatte er korrigiert — Heiliges Rechts-schwenkt! — fünfundvierzig Extemporalia, die alle mit dem stereotypen „Hac oratione habita“ anhuben, die meist dieselben Fehler aufwiesen und so ein glänzendes Beispiel seltener Ideenassoziation ergaben, die — er schüttelte sich. Um Gotteswillen, nur nichts mehr von diesen Heften! Wie er die blauen Deckel mit den unschuldig-weißen Schildchen darauf aus tiefstem Herzensgrund haßte! Was waren sie anderes, als ein narkotisches Verdummungsmittel, das langsam, ganz langsam, aber darum um so sicherer geistig einschläferte? Er konnte diesen Prozeß an sich selber studieren. Was war er vor Zeiten für ein flotter Bursche gewesen, und mit einer gewissen zärtlichen Liebe nahm er den Pfeifenkopf, den er gerade stopfte, in Augenhöhe. Das bunte Wappen, das sich auf dem weißen Porzellan abhob, trug ihn um zehn, zwölf Jahre zurück, als er noch in seinen drei Farben froh gewesen war. Was wußte er damals von jener Philisterei, die alle Abende in demselben Lokale, an demselben Tische, auf demselben Stuhle mit denselben Leuten Skat spielte! Die bei jeder Zusammenkunft dieselben Gedanken austauschte in fast denselben Worten mit demselben Erfolge? Unwillkürlich liefen seine Blicke von seinem Arbeitstische zum Fenster und unwillkürlich trat er an die Scheiben. Und siehe da, ihm, dem ergeben-stillen, gleichgewichtsicheren Philosophen der Schule geschah es, daß er jäh zurückzuckte und über und über rot ward und dabei murmelte er etwas, das noch „Luise“ klang.

Wenn zufällig ein neugieriger Amtsgenosse des Herrn Oberlehrers in dem Zimmer gewesen wäre und über dessen Schulter geblickt hätte, dann hätte er in dem großen Garten des Nachbarhauses ein entzückendes Wunder weiblicher Anmut entdecken können, das geschäftiglich die blühenden Stöcke und bunten Blumenbeete begoß und das hin und wieder verstohlene Blicke zur Höhe warf. Ob zu dem Zimmer, da Walter Holzmann residierte? Das war mit Sicherheit nicht zu entscheiden.

Die Pfeife war gestopft und angezündet, und in dicken Ringelwolken zog der Tabaksduft durch die Stube. Und wie qualmte der Herr Oberlehrer! Als ob er irgend einen Grimm in eitel Rauch und Dunst aufzulösen hätte!

Es war aber auch zu arg! Lieb hatte er seine Jungen, und was er ihnen zu Freude tun konnte, das geschah. Er machte Ausflüge mit ihnen, auf denen er ihre naturgeschichtlichen Kenntnisse, durch praktisches Botanisieren vertiefte, auf denen er mit ihnen jene so beliebten Schlachten inscenierte, bei denen jeder Unterführer ein zweiter Moltke ist und keine Partei die Welschen darstellen mag. Er überbürdete sie nicht mit Aufgaben, war hilfreich mit den geistig Armen und gütig zu den Schuldbewußten. Denn von der Sorte gab es immer etliche trotz aller Ermahnungen und Vorstellungen — sie hätten ja auch keine Jungen sein müssen! Aber was ihm gestern passiert war — und nun schaute Walter Holzmann wirklich grimmig drein — die Zornesader auf seiner Stirn schwoll, und zwischen die Augenbrauen schoben sich zwei parallele tiefe Furchen — diese Blamage! Dieser Aerger, wenn die Sache ruchbar würde!? Darum war er vorhin von dem Fenster zurückgefahren, an dem er sonst jeden Mittag, den ihm ein hochwohllöbliches Provinzialschulkollegium freigelassen hatte, für einige Zeit wenigstens, gern, auch so gern gestanden war! Wie sich die biegsame Gestalt des jungen Mädchens zwischen den Sträuchern und den Rabatten zierlich hin- und herbewegte. Und hin und wieder lief auch ein Blick zu Holzmanns Fenster hinauf, und während sie beide am Anfang überaus verschüchtert taten, auch wohl waren, wurden sie nach und nach gute Kameraden, die sich ein freundliches „Grüß Gott!“ zunickten und denen etwas gefehlt hätte, wenn ein Tag ohne dieses Intermezzo vorübergegangen wäre . . . Später hatten sie sich auch persönlich kennen gelernt. Auf dem Kasinoball, wo sie in duftigem Weiß erschien, wie eine kleine Feenkönigin, nur ein paar rote Rosen im süßen Krausghaar. Er hatte ein paar Mal mit ihr getanzt und war im Laufe des Abends auch ihren Eltern vorgestellt worden. Dabei hatte sich ergeben, daß sein Lieblingsschüler, der kleine Ernst, Luisens Bruder war. „Merkwürdig,“ hatte er gemeint und „merkwürdig“ hatte auch sie angefügt. Ihr Vater hatte ihn eingeladen, er war auch drei-, viermal drüben gewesen; aber als er merkte, daß sein Herz stets einige Schläge schneller tat, wenn er mit ihr musizierte, stellte er seine Besuche ein: er hätte so unendlich viel zu tun, mit Heftekorrigieren, mit Vorbereitungen u. s. f., daß ihm gar keine freie Zeit bliebe. Er fühlte zu deutlich, daß ihn jeder fernere Besuch dem Augenblick näher brächte, wo er eine große Dummheit begehen würde und — er war 35 Jahre, Luise aber vielleicht erst 18. Dieser Altersunterschied! Und dann! Er war ein gereifter Mann, sie erst ein in der Entwicklung begriffenes Geschöpfchen, voller Daseinslust und Lebenslaune; ein Geschöpfchen, das jeden goldenen Sonnentag als etwas Selbstverständliches hinnahm, und das in diesen goldenen Sonnentag hineinlebte, ohne sich irgendwelche Gedanken zu machen. Luise war eben noch ein Kind und an Liebe — und plötzlich stiegen dicke Tabakswolken aus seiner Pfeife auf. Liebe — so 'n Unsinn! Was wußte das junge Mädchen von Liebe? . . . Eine Freude nur hatte er sich vorbehalten, die sollte ihm niemand rauben; die konnte ihm auch niemand rauben, wie er glaubte, die nämlich, ihrer graziösen Geschäftigkeit zuzuschauen; zu sehen, wie die wirren Ringellocken in die weiße Stirn fielen — ach, das war ein Genuß, nein, mehr noch, eine Andacht! In dieser Zeit begriff er auch, daß ein sonst ganz vernünftiger Mensch, der keine Spuren irgend welcher Zerrüttung aufwies, Stunden haben konnte, in denen er dichten mußte. Er — hatte es neuerdings selbst getan. Und nun — und wieder stiegen dicke Tabakswolken aus seiner Pfeife auf — nun sollte auch dieses Vergnügen ein Ende haben, und es war doch das einzige, das er sich gönnte und das ihm gegönnt war, gewesen war, korrigierte er in Gedanken, und dabei nahm er jäh die Pfeife aus dem Munde und stieß einen so lästerlichen Fluch aus, daß ihn nur ein Poet aus der Zeit der Stürmer und Dränger hinschreiben würde. —

Wie war es doch gekommen? Hm. Jaja. So: Der kleine Ernst war ihm in der letzten Stunde einige Male unangenehm aufgefallen. Er war gegen seine sonstige Gewohnheit zerstreut und unaufmerksam; er machte sich hinter dem Rücken seiner Vordermänner zu schaffen, und seine Nachbarn wußten kaum ein grinsendes Feixen zu unterdrücken. Da stimmte etwas nicht. Und plötzlich hatte er eingegriffen. Ehe einer der Umsitzenden den verdutzten Ernst benachrichtigen konnte, stand er vor ihm und nahm ihm das Papier ab, das er vor sich liegen hatte. Er las und — mußte an sich halten, um ruhig zu bleiben. Zum Glück zeigte die Glocke das Ende der Stunde an. Vorher aber diktierte er seinem Liebling unter einer unheimlichen Stille seiner Klasse zwei Stunden Arrest und ohne den sonst üblichen Scherz verließ er das Schulzimmer. Das war denn doch —!

Nein, nein! Wenn sich das herumsprach?! Und in solch einem kleinen Neste war ja gleich alles publik und der Teufel los! Das arme Mädchen! Und mit innerer Wut und kochendem Grimm las er wieder und wieder, was Knabenunverstand und Knabenübermut verbrochen hatte:

Toggenburg.

Ritter Holzmann und Luise
Sind sich lange zugetan.
Geht sie auf der grünen Wiese,
Schaut er sie von oben an.
Rot wird sein und ihr Gesicht,
Aber sagen tun sie's nicht.
Ritter Holzmann und Luise
Werden drum kein Ehepaar,
Weil er nämlich und auch diese
Ueber Toggenburger war.
Oft sitzt sie zu Haus und weint,
Weil er nicht am Fenster —

Just, als sich der frumbe Ernst über den letzten Reim den Kopf zerbrochen hatte, mußte er in seine Dichterträume gefahren sein; denn ein großer, unregelmäßiger Strich bekundete so etwas wie unvermutete Ueberraschung. Was sollte er tun? Diese Frage hatte er sich nun schon an die zwanzigmal vorgelegt, ohne deshalb eine gescheite Antwort finden zu können. Zu Luisens Eltern gehen? Ihnen sagen, daß er an der ganzen Affäre unschuldig war? Ihr schreiben? Vielleicht behielten die Jungen auch ihre Weisheit für sich, weil sie ihn gern hatten. Vielleicht — es war zum Verrücktwerden!

Ritter Toggenburg. Eine nette Etikette! Und die blieb ihm nun anhaften, solange er als Schulmonarch seines Amtes waltete. Das wußte er aus seiner eigenen Schülererfahrung. . .

Mit unruhigen Schritten hastete er durch das Zimmer, in dem nachgerade ein solcher Qualm herrschte, daß man keine zwei Schritt weit einen Gegenstand erkennen konnte. Was? Er hielt in seinem Dauermarsch ein. Es klopfte, schüchtern, scheu. Er riß das Fenster auf, daß sich der Tabaksrauch verzöge: Herein! Die Tür ging langsam zurück und über die Schwelle schob sich, er traute seinen Augen kaum, einer seiner Schüler, der kleine Konstantin Leiber.

Na, was willst Du denn, mein Junge? fragte er und setzte den unbeholfen Dastehenden auf einen Stuhl. — Ich wollte nur fragen, ob der Ernst zu Ihnen heraufkommen darf. — Der Ernst? — Jo wegen, weil er . . . . Sie wissen doch? — So, so, also . . . — Ja und wir haben ihn solange verhauen, bis er versprochen hat, Ihnen nicht mehr anzudichten. — Sie, verbesserte er in pädagogischer Fürsorge, und dann, nachdem er sich von seinem Erstaunen erholt hatte, meinte er, wobei er dem Knaben freundlich auf die Schultern klopfte: Hole mir den Ernst herauf. — Und Sie sind uns wieder gut, meinte ungewiß-glücklich der putzige Mann. — Wenn ihr euch ordentlich benehmt . . . — Das tun wir, ja, ja, das tun wir alle, jubelte es da und: Ernst, brüllte dieselbe Stimme in das Treppenhaus, Ernst, Du darfst! Und wie ein Wirbelwind hastete der kleine Konstantin die Stiegen hinunter, dieweil einem anderen das Heraufklettern schwer wurde. . .

Nun standen sich Lehrer und Schüler gegenüber. Mit forschenden Blicken der eine, mit niedergeschlagenen Augen der andere. Und plötzlich hob der letztere herzerweichend zu schluchzen an und stoßweise begann er: Ich — ich — wollte Sie um Verzeihung bitten, Sie — Sie sind gar kein Toggenburg — Holzmann zuckte unmerklich zusammen — und — und das mit meiner Schwester — ist — ist doch wahr — es gab einen kleinen Krach, denn der Oberlehrer war mit seinem rechten Ellenbogen an eine Kommodenecke geraten — denn sie hat mich auch verhauen — hier schluchzte er stärker — und geweint und — und gesagt: Was wird er denken — — — und dann hat sie mir hierhergeschickt — mich, mich, konstatierte Holzmann leise, mehr in Gedanken, als aus pädagogischem Eifer — mir hierhergeschickt und — und ich soll Ihnen den Brief geben — — —

Den Oberlehrer riß es zu dem Jungen; aber er wußte sich zu bezwingen und nahm, scheinbar gelassen, das schmale feinparfümierte Couvert entgegen, auf dem sich unangenehmerweise Ernstsche Tränenspuren stimmungsstörend bemerkbar machten. — Ja, so, Holzmann besann sich. Er mußte doch mit ein paar Sätzen erwidern und so hielt er denn dem tatsächlich gänzlich zerknirschten Sünder eine kleine Pauke, in der er von der Achtung vor dem Lehrer, dem Undank der Schüler u. s. f. einige zusammenhanglose Perioden sprach — dieser Brief, wie der in seinen Fingern brannte! — und dem Kleinen, falls er sich bessere, eine völlige Verzeihung in Aussicht stellte. Der streckte ihm zögernd die Hand hin, die er, um den armen Burschen wenigstens einigermaßen zu trösten, herzlich drückte . . .

Endlich! Kaum sah er sich allein, als er hastig den Umschlag entfernte und den Inhalt des Briefes überflog:

Werter Herr Holzmann!

Daß Sie durch mich in eine solche peinliche Lage geraten sind, bedauere ich von Herzen. Hoffentlich macht Ihnen die Unart Ernstens keine Schwierigkeiten in Ihrem Beruf.

Luise Michels.

Was wollte das sagen? Das „durch mich in eine solch peinliche Lage“ und das —? Ja, wer von ihnen beiden war denn am Ende in eine Patsche geraten, wer — er oder sie? Er hatte nur an sie und sie scheinbar nur an ihn gedacht. Und in seinem Inneren begann es zu klingen und zu jubilieren. Wenn das letztere wirklich der Fall wäre, dann wäre es ja bis zur Evidenz erwiesen, daß sie gewißlich für ihn etwas übrig hätte?! Und — schnell nahm er den zierlichen Bogen mit den niedlichen Schriftzügen noch einmal vor . . . „keine Schwierigkeiten in Ihrem Beruf. Luise Michels.“ Hm, hm — er ließ das Blatt sinken. Das mutete nun wiederum wenig liebevoll an. Im Gegenteil — das klang verflixt spitz, man konnte sogar höhnisch sagen.

Er bedachte den Fall hin und her und her und hin, und das Resultat war das nämliche wie vor einer halben Stunde, er kam zu keiner Klarheit. Kurz entschlossen stellte er die Pfeife in eine Ecke, zog einen reinen Kragen um, band den Sonntagsshlips vor und fuhr sich ein paarmal mit dem Kamm durch die dichten Haare, und ehe er noch recht wußte, wie und was, stand er schon vor ihrem Hause. Und während er langsam die Treppenstufen hinaufstapfte, überlegte er, was er den Eltern Luisens alles erzählen wollte . . . Mißverständnis . . . bedauerlich im höchsten Grade . . . selbstverständlich niemals die Kühnheit besessen . . . Der Ausdruck gefiel ihm, auf den biß er sich fest, so daß er über „die Kühnheit besessen“ nicht mehr fortkommen konnte. Er hatte geklingelt, ohne es zu empfinden, und als die Tür geöffnet wurde, war er mit seinen Vorbereitungen noch lange nicht fertig.

Sind die Herrschaften zu Hause? fragte er konventionell — da belehrte ihn ein halbunterdrückter Aufschrei, daß er ihr selber gegenüberstand und in liebenswürdiger Hilflosigkeit würgte er ein Pardon heraus.

Wie er in den Salon gekommen war, das war ihm später nicht mehr recht erinnerlich; er hatte dasselbe Gefühl gehabt, wie bei seiner ersten Mensur.

Und dann hatte er angefangen, sich zu entschuldigen, daß er sie durch sein ausbringliches Benehmen in diese Situation gebracht hätte. Er könnte ihr nicht sagen, wie lebhaft er bedauere, eine junge Dame, die er über alles schätze, verehre . . . für die er so ungemein viel Sympathien hege . . . einer Dame, deren Hochachtung . . . eine Dame, von deren Liebenswürdigkeit . . . Wie er es auch anstellen mochte, er kam aus diesem Satzgefüge nicht mehr heraus und, was ihn am meisten verwirrte, er hatte allem Anschein nach bereits zu viel gesagt. Als er aber aufschaute und das junge Mädchen in einer reizenden Verwirrung vor sich sah mit einem Blick in den großen Wunderaugen — — — ja, träumte er denn? Das, das — und unfähig, seine Gefühle noch länger zurückzudämmen, jubelte er, daß es hell

Digitized by Google

durch den weiten Salon klang: Luise! Und zwei selig-leuchtende Sterne tauchten in einer welt-vergessenden Andacht ineinander und zwei Lippen berührten sich in heiliger Scheu — — —

Da ging die Tür und — „der Toggenburg" entfuhr es dem jüngsten Michels und dieses Mal ward ihm keine Strafe und kein Verweis zu teil. Holzmann hob den kleinen Kerl in die Höhe und gab ihm einen Kuß und Luise herzte und koste ihn und scherzte ihm ihre letzten Sternlige, und ehe er es sich versehen hatte, war er wieder draußen. Da kannte er, was er kennen konnte, zu seinem Freunde Konstantin und teilte ihm und allen, die es hören und nicht hören wollten, die seltsame Kunde mit, daß sich der Toggenburg mit seiner Schwester verlobt hätte . . .

Unter den Linden. Lude (der einen fremden Offizier mit dreifen Silbertressen sieht): „Du, liet mal, Ede, denn ist am Ende 'n Silberzug bei der Sommerhitze in der Tasche jeschmolzen un de Beene runterjeloofen."

Optimismus. Zuchthäusler (im Gefängnishofe für sich): „Merkwürdig! Sind die hier schon, eine hohe Mauer haben sie herumgemacht, damit man von draußen nicht gesehen wird." (Wegg. Wächter.) „Glaubwürdige Entschuldigung. „Johnnie, wo steckest Du den ganzen Morgen?" „Bitte um Entschuldigung, Fräulein, meine Mutter hatte den Teufel zum Küchenofen verlegt, und da mußte ich denn darauf sitzen, damit der Rauch nicht die Wohnung erfülle."

Stillen amerikanischen Humors.

— Lehrer (vortragend): „So kam durch Evas Leichtfertigkeit die Sünde in die Welt." — Die kleine Veanor (unterbrechend): „Herr Lehrer, meine Mutter sagt immer, sie glaube nicht daran. Es sei sicher Adams Schuld gewesen."

— „Nun, Peecy, bist Du mit der großen Teompete zufrieden, die Dir zu Weihnachten geschenkt habe?" — Peecy: „Großartig. Onkel, die Mutter gibt mir jeden Tag einen Cent, damit ich nicht daraus spiele."

— Lehrerin: „Man muß sich nicht immer widersprechen, Toby; einen Tag sagst Du weiß, den andern schwarz." — Toby: „Sie machen's nicht anders. Gestern sagten Sie, morgen sei Mittwoch, und heute sagen Sie, morgen sei Donnerstag."

— Großpapa: „Kinder, morgen laßt ich mir meinen Bart abnehmen." — Die kleine Mille: „Das ist genau so wie Du, Großpapa. Du weißt doch, wie gern das Baby Dich daran kaut."

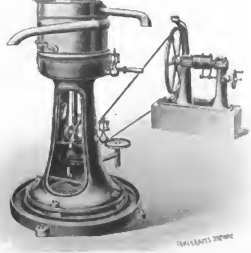
— „Liebst Du Deine Sonntagsschulschwein?" — Dee siebenjährige Paul: „Ja — aber nicht so laut: sie ist verheiratet!"

— „Schon wieder hast Du gelogen, Peter; es ist eine Schande. Als ich so ein kleiner Junge war, habe ich nie gelogen." — „Ja? Wann hast Du denn damit begonnen, Papa?"

— „Nilo, Ihr habt eine Stiefmutter? Arme Kinder!" — Nilo: „Danke für die Teilnahme, Madame, aber die braucht Papa viel mehr als wir."

— Der Sonntagsschullehrer: „Wieviel Gebote gibt es, Grace?" — „Morgen Sonntag warren es noch zehn. Aber Mama sagte vorgestern, daß Papa eines gebrochen habe."

— Vater: „Was sagte die Lehrerin, als sie Dich so flachen hörte?" — Randolph: „Sie fragte mich, wo ich das gelernt hätte." — „Und was hast Du darauf geantwortet?" — „Ich wollte Dich nicht kompromittieren, Papa, und so sagte ich die Schuld auf den Papagei."



„Westfalia"

Milchcentrifugen für Hand- und Kraftbetrieb

von 20—2000 Liter Stundenleistung.

Ramesohl & Schmidt, Aktien-Gesellschaft,

Oelde i. Westf.

Zeugnis.

Ich arbeite seit einem Jahr in meiner Molkerei mit einer „Westfalia"-Centrifuge und bestätige Ihnen gern, daß ich mit derselben sehr zufrieden bin. Die Entrahmungsfähigkeit ist recht gut, der Gang der Centrifuge leicht und geräuschlos, die Handhabung und speziell die Reinigung der Maschine bequem und einfach, der Kraftverbrauch gering und obegen der Ölverbrauch

Da die Maschine für meinen Betrieb zu klein wurde, ist die erste Centrifuge gegen eine größere von 1000 Liter Stundenleistung eingetauscht worden und kann ich auch über diese Maschine nur meine größte Zufriedenheit aussprechen und Vergleichen beständigen. Die Untersuchungen der Magermilch weisen einen Fettgehalt von nur 0,1%, Fett auf und muss die „Westfalia" meiner Ansicht nach zu den besten der bekannten Centrifugen gerechnet werden

gez.: Ludwig Welpmann, Molkereibesitzer.

Lasselsberst i. W., den 30. September 1901.

Pump-Separator.

Nach ganz neuen Prinzipien konstruierte Milch-Entrahmungs-Maschine, die Aufsehen erregt und bei allen Fachleuten Bewunderung und Anerkennung findet. —

Spielend leichter Gang. —

Entrahmt immer gleich scharf, da Verarbeitung und Zufluss der Milch in gleichem Verhältnis stehen. —

Hohe Leistung. —

Nur ein Einsatz. Aeusserst bequeme Instandhaltung. —

Billiger wie jede andere Centrifuge.

Höchste Auszeichnung.

Viele Anerkennungen.

Milchkühler in grosser Vollendung

Wattefilter und alle Sorten Milch-Transportkannen in starker guter Ausführung empfiehlt

J. J. Fliegel

Berlin C. 25

Alexanderstr. 31.

Stalleinrichtungen

für Schweine, Rinder und Pferde.

Selbsttränkeanlagen.

Transportable verzinkte Fenkeltröge

Alles nach eigenen, in der Praxis bewährtesten Systemen.

Uebernahme kompletter Stallbauten.

Franz Hüttenrauch, Apolda, 9

Spezial-Bierbrau für Stalleinrichtungen.

Tausende von Anlagen in Betrieben. Prospekt gratis.

In unserem neuen

Germania-Separator

Modell 1905

bieten wir eine unübertroffene Entrahmungsmaschine.

Sämtliche Molkerei-Maschinen u. Apparate! Einrichtung kompletter Molkereien!

Glänzende Ergebnisse! Glänzende Zeugnisse!

Flensburger Eisenwerk Akt.-Ges., Flensburg.

Digitized by Google

Tubular ist Trumpf!

Freiwillige Zeugnisse über TUBULAR

Landwirtschaftliche Lehranstalt und Molkereischule zu Braunschweig:

Tubular-Separator No. 25 mit Dampf-Turbinenantrieb betreffend.

... Die angegebene **Stundenleistung von 1500 Liter** wird völlig erreicht und **ist die Schärfe der Entrahmung eine so bedeutende,** wie sie wohl kaum von einem anderen System erreicht wird. Wir haben die Magermilch periodenweise untersucht und dabei einen Fettgehalt von **nie über 0,02 %, oft aber nicht über 0,01 %** gefunden.

Milchwirtschaftliche Versuchsstation, Darmstadt:

Resultat eines zweitägigen Dauer-Versuchs mit Tubular-Separator No. 25 unter Leitung von Herrn Dr. Krüger-Darmstadt

0,08 % Fett in der Magermilch.

Herr Dr. Krüger holt im Schlusswort seines Berichtes über die Maschine folgende Punkte hervor:

Geringer Kraftverbrauch,
Leichte Aufstellung.
Einfache Handhabung.
Trommelstörungen ausgeschlossen,
Geringe Materialbeanspruchung.

Tausende Zeugnisse über TUBULAR zur Verfügung

Es gibt nur einen modernen Separator, das ist „TUBULAR" mit hängender, zylinderförmiger Trommel

Wir warnen jeden Reflektanten, sich einen unmodernen Separator veralteten Systems anzuschaffen, er ist **teuer in der Reparatur, teuer in Kraft- und Oelverbrauch, gefährlich im Betrieb.**

Amerikan. Tubular-Separatoren-Werke G. m. b. H.
Harburg-Hamburg

Generalvertreter für Deutschland und Oesterreich-Ungarn:

RICHTER & ROBERT, HAMBURG

Filialen: **LEOP. ROBERT & CO.**, Frankfurt a. M., Breslau, Halle a. S.

„Fix"
Automatisch. Magermilchverteiler in Form einer Waage.

Lieferung auf Probe. Preis Mark 85.—

Flensburger Maschinenfabrik
Inhaber: Jürgen Jacobsen.
Flensburg.

Hartung Polygon **Hohl**

Spar-Roststäbe
D. R. P. 86 289
aus Spezial-Retall.
Sehren fast unbegrenzte Dauer,
Verbrennen 3/4 Kohl,
Verschlacken nicht,
Verbrauch bis 20% Material,
Heizen sind geringes Erfordernis.
Material rationell aus.
Lieferung nach Einsendung der Masse oder eines Rostmusters.
Fehlende Referenzen zu Diensten.
Berliner
Gussstahlfabrik und Eisengiesserei
Hartung Aktiengesellschaft,
Berlin N.O., Prenzlauer Allee 47.

Ungeschoren lassen

soll man nicht Pferd, Rind, Schaf und Hund. Es giebt **keine** besseren Scheren als die

Hauptner-Scheren. 6

Grosse silberne Denkmünze der D. L. G. Einfachstes Modell mit Triebrad und 1 Scherkamm 75,— M. Man achte auf die Schutzmarke „Hauptner-Schere." — Kataloge kostenfrei.

Weltausstellung Paris 1900: Grand Prix und Goldene Medaille.

K. Hauptner, Berlin NW., Luisenstr. 53.

Dr. Blumenthal's reines Naturlab,
Butter- und Käsefarbe,
offeriren **Chemische Werke** vorm. Dr. Heinrich Byk, Berlin NW.

Bücher und Formulare für Molkerei-Buchführung
in Bezug auf praktische Brauchbarkeit das Vollkommenste, was es in dieser Hinsicht giebt, empfiehlt
C. Blank, Berlin-Gr. Lichterfelde W. 33.
Reichhaltige Auswahl! Passend für jeden Betrieb!
Preislisten und Mustermappen portofrei!

NEU! NEU!

Galacto-Lipometer

nach **Dr. Th. Lohnstein**

D. R. G. M. Apparat zur Bestimmung **des Fettgehalts der Milch** und der **Butter**, ermöglicht in einfacher Weise ohne Rechnung den Hauptfaktor des Nährwertes der Milch **genau** zu ermitteln. Geringe Arbeit, keine Centrifuge, noch sonstige Hilfsmittel das chemischen Laboratoriums erforderlich!

Preis M. 7.50.

Literatur, Gebrauchsanweisung und illustrierte Preislisten gratis und fr.

Alleinvertrieb: **Heinr. Noffke & Co.**
BERLIN SW., Yorkstrasse 19.

Tannalborin
gegen Durchfall der
Milch-Schweine
lebensrettend

½ Dose mit Gebrauchs-Anw. 2.60, ½ Dose 1.75, Probedose 1.50 Mk. Zu haben in den Apotheken oder direkt **portofrei** von der Fabrik. Ueber 100 Atteste von Tierärzten.

Mit dem Erfolge des Tannalborin bin ich recht zufrieden; es hat seine Wirkung nie versagt. Von allen bisher angewendeten Mitteln gegen Durchfall ist Tannalborin entschieden das beste. Dominium Plonk bei Schulzin i. Posen. **Reidner,** Rittergutsbes.

Dr. M. Claasz, Chemische Fabrik, Tirschtiegel i. Posen.

Hildebrands Patent
Milchvorwärmer und -Erhitzer

ist der denkbar einfachste, leistungsfähigste und billigste Apparat für Erwärmung, resp. Erhitzung der Milch.

	No. 0	I	II	III
Stundenleistung				
als Vorwärmer	30—35°	250 l	600 l	1200 l	1800 l
als Erhitzer	90°	75 l	120 l	240 l	350 l

Drucksachen gratis u. franko. Apparate-Bauanst.

Ingenieur Otto Hildebrand, Dresden-A.

Fliegels Milchfilter.

Es ist ein Verbrechen,
noch länger mit Kuhkot verschmutzte Milch zum Genuss zu geben.
Der Milchschmutz wird gründlich beseitigt durch

Fliegels Milchfilter,

patentiert in allen Kulturstaaten,
preisgekrönt durch den Staatspreis des Kgl. Preuss. Ministeriums.

Die Wirkung des Filters ist jeder anderen Reinigungsvorrichtung weit überlegen und nur mit diesem in vollkommenster Weise erreichbar.

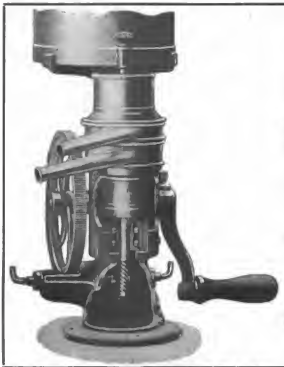
Vor Nachahmungen wird dringend gewarnt!

Beste u. billigste Bezugsquelle für Filtrations-Watten!

Fliegels preisgekrönter Schmutzprüfer!

Internationale Metallwerke, Josef Fliegel, Mallmitz in Schlesien.

Digitized by Google



Die neuesten und weitaus besten aller Separatoren sind die

Hansa-Separatoren

für Hand-, Turbinen- und Kraftbetrieb, von **35 - 2300 Liter** stündl. Leistung, welche folgende Vorteile bieten:

1. Schärfste Entrahmung.
2. Grösste Einfachheit der Konstruktion; nur ein einziges Lager.
3. Zapfenspitzenlager nicht vorhanden.
4. Die Antriebsschraube kann, falls nötig, leicht ersetzt werden.
5. Geringe Abnutzung, daher Reparaturen ausgeschlossen.
6. Billigste Preise.

Hansa-Separator-Werk

Berlin NW. 108. G. m. b. H. Wald-Str. 23/24.

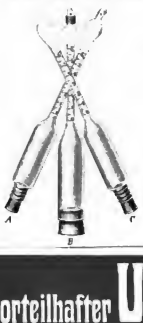
Man verlange Drucksachen. Vertreter gesucht.

Molkereitechnisches Institut Sichler & Richter, Leipzig.

Unsere Milchprüfungs-Apparate, insbesondere unsere Butyrometer und Centrifugen sind das Beste auf dem Gebiete und unübertroffen in Genauigkeit, Einfachheit, Haltbarkeit und Preiswürdigkeit. Verlangen Sie bitte überall die mit der Schutzmarke „Sinacid" versehenen Milchprüfungs-Instrumente, denn nur so haben Sie Garantie für Echtheit.

Generalvertreter für Oesterreich-Ungarn:
Anton Pfanhauser, Wien IX/3.
Generalvertreter für Italien:
Melchiore Sordi, Lodi.

Günstigste Bezugsquelle f. Wiederverkäufer.
Unsere Preisliste 16 erhält Jedermann gratis.



Aus der Praxis:

Da es noch einige Tage dauern könnte, ehe ich nach Leipzig komme, so bitte ich Sie, mir zu senden: —

Die Untersuchung mit der Sinacidbutyrometrie gestaltet sich über Erwarten gut und will ich vorläufig ohne Centrifuge weiterarbeiten.

Dommitzsch a. d. Elbe.
gez. **H. Giesecke,** Molkereibesitzer.

Unserer geschätzten Kundschaft in Provinz Sachsen, Anhalt, Sachsen-Weimar. Sachsen-Coburg-Gotha, Schwarzburg-Sondershausen und -Rudolstadt beehren wir uns anzuzeigen, dass die Landwirtschaftskammer, Centralankaufsstelle für landwirtsch. Maschinen u. Geräte zu Halle a. S., den Alleinverkauf unserer bewährten Milchprüfungs-Apparate übernommen hat.

Carlshütte Rendsburg **Balance** **Vorteilhafter Umbau** **aller veralteten Kraftcentrifugen.**

Weltausstellung St. Louis 1904: Einziger Grand Prix für Separatoren.

Alfa-Laval-Separatoren

sind unübertroffen und ihre überlegenen Vorzüge können ohne Verletzung der Alfa-Patente auch nicht erreicht werden in

1. Schärfe der Entrahmung
2. Grösse der Stundenleistung,
3. leichtem Austauschen der Ersatzteile,
4. geringem Anlagekapital,
5. ruhigem Gang,
6. leichtem Betrieb
7. Sicherheit im Betrieb,
8. Möglichkeit der Rahmkonzentration,
9. geringster Abnutzung

Ueber eine halbe Million im Betrieb. — Ende 1904: 650 Erste Auszeichnungen.

Alfa-Original-Teile. ✦ Trommeltausch. ✦ Alfa-Original-Oel.
Alle Alfa-Reparaturen.

Verlangen Sie ausführliche Drucksachen von uns oder unseren Vertretern.

Alfa-Laval-Separator G. m. b. H.,
Berlin 54 a.
Einzige Deutsche Alfa-Fabrik.

Verantwortlicher Redakteur: H. Laessig in Berlin. — Druck u. Kommissionsverlag von J. Harrwitz Nachf. G. m. b. H., Berlin SW., Friedrichstr. 16

Molkerei-Zeitung

Geschäftsstelle: Berlin SW., Großbeeren-Straße Nr. 40.

Berlin.

Telephon: Amt Vla., 11 859. Telegrammadresse: Molkereizeitung Berlin.

Wochenschrift für Gewinnung, Verarbeitung und Verwertung der Milch.

Bestellungen auf die hier Donnerstag erscheinende Molkerei-Zeitung Berlin werden von allen Postanstalten zum Preise von 1 Mk. 80 Pf. vierteljährlich angenommen. Bei Streifbandbezug oder durch den Buchhandel vierteljährlich 2 Mk. Einzel-Nummern gegen 25 Pfennig in Briefmarken.

Anzeigenblatt des Westpreussischen Butterverkaufsverbandes.

Unter Mitwirkung von Prof. Dr. Adametz in Wien, Dr. Gerber in Zürich, Dr. Kollwitz in Berlin und Dr. Stats in Hildesheim, herausgegeben von **H. Laessig, Berlin SW., Großbeerenstraße 40.**

Anzeigen werden für die 5,4 cm breite Spaltzeile mit 30 Pf. (Stellungs-Gesuche frei) berechnet und von unserer Geschäftsstelle, Berlin SW., Großbeerenstraße 4/, sowie von allen Anzeigen-Geschäften entgegengenommen. Die Gebühr für Beilagen im Gewicht bis 5 gr beträgt für je 1000 Stück 10 Mk.

Nr. 16. **Berlin, 22. April 1905.** **15. Jahrg.**

Inhalt:

Die Beurteilung des Wassers für Molkereizwecke. Von Dr. Hesse.
Neue Geschäftsordnung der Berliner Futternutierungs-Kommission.
Tagesgeschichtliche Rundschau. Deutschland. Rahmeinfuhr von Dänemark. — Umgehung des Butterzolles. — Entscheidung des Oberverwaltungsgerichts über die Heranziehung der Molkereien zu den Viehseuchenlasten. — Magazine ein rein landwirtschaftliches Produkt. — Milch als Ersatzgetränk für Bier. — Niederland. Zahl der den amtlichen Butterprüfstellen angeschlossenen Molkereien. — Belgien. Entwicklung der Molkereigenossenschaften. — England. Umsatz einer Londoner Käsehandlung. — Japan. Milcheindickung. — Argentinien. Aufschwung der Butterausfuhr.
Vereinswesen. Westpreußischer Butterverkaufsverband.
Unterrichtswesen. Versuchsstation und Lehranstalt für Molkereiwesen in Wesel.
Erfindungen, Versuche, Erfindungen. Verfahren zum Sterilisieren der Milch durch alkalischen Sauerstoff. — Fütterung und Milchertrag.
Handel und Verkehr. Wochenbericht vom Buttermarkt.
Marktberichte.
Feierabend.

Nachdruck ist nur mit genauer Quellenangabe gestattet.

Die Beurteilung des Wassers für Molkereizwecke.

Von Dr. Hesse.

Im Gärungsgewerbe, wozu der Molkereibetrieb ebenfalls zu zählen ist, spielt das Wasser eine große Rolle. Während in der Brauerei schon lange großer Wert auf die Beschaffenheit und Verwendung eines guten Wassers gelegt ist, kann man das gleiche vom Molkereibetrieb nicht sagen. In keinem der bekannteren Lehrbücher der Milchwirtschaft wird dem in den Molkereien nötigen Wasser die gebührende Aufmerksamkeit geschenkt. Und doch ist die Anwendung eines reinen guten Gebrauchswassers für Molkereizwecke eine Hauptbedingung für die Herstellung guter und einwandfreier Produkte, wohingegen die Verwendung schlechten Wassers große Uebelstände und Gefahren mit sich bringen kann. Auf den Gebrauch eines guten Wassers sollte deshalb im Molkereibetrieb stets geachtet werden. Das Wasser wird im Molkereibetrieb außer zur Speisung des Dampfkessels zum Spülen und Waschen der Geräte benutzt, Milch und Rahm kommen damit in Berührung, beim Buttern wird es zum Herunterspülen der Butter im Faß, beim Kneten zum Waschen der Butter verwandt. Es sei ferner an die Behandlung der Käse in Salzwasser erinnert.

Vollständig reines, d. h. von organischen und anorganischen Stoffen freies Wasser kommt in der Natur nicht vor. Solches reinstes Wasser ist das destillierte, d. h. das durch Destillation eines möglichst reinen Brunnenwassers erhaltene Wasser. Das aus Dampfheizungen kondensierte Wasser ist nie rein. Destilliertes Wasser kommt natürlich für die Verwendung in größeren Betrieben nicht in Betracht.

Das reinste in der Natur vorkommende Wasser ist das Regenwasser. Am reinsten ist es nach einem lange andauernden Regen. Die Verunreinigungen des Regenwassers sind je nach der Gegend, der Beschaffenheit der Atmosphäre, ob staubfrei oder nicht, nach den Luftschichten, die es durchfällt, nach der Jahreszeit u. s. w. wechselnd.

Sehr reine Wässer sind ferner die Quell-, Brunnen- und Grundwässer, die aus den atmosphärischen Niederschlägen (Schnee Regen, Hagel u. s. w.) stammend, in den Boden dringen, auf eine undurchlässige Schicht stoßen, sich hier sammeln (Grundwasser) und dann entweder als Quelle wieder zum Vorschein kommen oder künstlich gehoben, als Brunnenwässer erscheinen. Die Zusammensetzung dieser Wässer ist natürlich je nach den durchsickerten Bodenschichten, aus denen die verschiedensten Stoffe aufgenommen werden, verschieden. Haben die Wässer z. B. humusreiche Erdpartien durchlaufen, so werden sie reich an organischen Stoffen, bei durchlaufenem kalkreichem Boden kalkhaltig sein.

Das Fluß- und Bachwasser und Teichwasser ist ebenfalls nach der Lage, des Standes des Wasserspiegels, des Bodens, der Jahreszeit u. s. w. verschieden zusammengesetzt.

Die Verunreinigung ist abhängig von den Zuflüssen, die die Abwässer von Städten, Fabriken u. dergl. ihm zuführen, ferner von dem kürzeren oder längeren Laufe, indem bei letzterem eine Selbstreinigung der Flüsse stattfindet.

Mineral- und Seewässer kommen für technische Anlagen nicht in Betracht.

Die Beurteilung eines Wassers richtet sich danach, ob es als Trinkwasser oder zu gewerblichen Zwecken verwandt werden soll. Für die Molkereien muß verlangt werden, daß an die Beschaffenheit des zu verwendenden Wassers, da es mit zum Verzehr bestimmten Produkten in Berührung kommt, dieselben Ansprüche wie an ein gutes Trinkwasser gestellt werden. Ehe man ein Wasser für Molkereizwecke benutzt, sollte man die Kosten nicht scheuen, und es auf seine chemischen und was ebenso wichtig ist, auch auf seine bakteriologischen Eigenschaften untersuchen lassen. Demnach ist zu verlangen, daß es ungefähr folgenden Anforderungen genügt, wobei bemerkt sei, daß die Werte keine feste Grenzwerte darstellen, über die hinaus nun jedes Wasser als untauglich zu bezeichnen ist, sondern nur ungefähre Anhaltspunkte bilden, mit denen derglichen ein anderes entweder ähnlich oder verschieden erscheint. Das Wasser soll möglichst klar, farb-, geruch- und geschmacklos sein, dabei aber doch eines gewissen erfrischenden Geschmackes nicht entbehren. Im Liter sollen enthalten sein:

1. nicht mehr als 500 mg feste Rückstände,
2. etwa 40 mg organische Substanz,
3. 80 bis 100 mg Schwefelsäure,
4. nicht mehr als 200 mg Kalk und Magnesia,
5. nicht mehr als 15 mg Salpetersäure,
6. höchstens Spuren von Ammoniak und salpetrige Säure,
7. höchstens 0,3 mg Eisen.

Es soll möglichst wenig bakteriologische Keime enthalten.

Das zu verwendende Wasser soll zunächst möglichst klar und farblos sein. Gelbliche und grüne Färbungen rühren von gelösten organischen Substanzen, bräunliche Färbungen meistens von Eisenverbindungen her oder derartig gefärbte Wässer stammen aus humusreichen, moorigen Gegenden. Die Farbe überhaupt ist von der Menge und Art der gelösten Substanzen abhängig. Hinsichtlich der Temperatur ist möglichst darauf zu sehen, daß das Wasser eine gleichmäßige Temperatur zeigt, im Sommer nicht über 15° steigt und im Winter nicht unter 8° sinkt. Es darf ferner keinen unangenehmen Geruch und Geschmack besitzen. Es ist bekannt, wie empfindlich Milch, Rahm und besonders Butter gegen Geruchstoffe sind. Bei Ver-

Digitized by Google

wendung solchen Wassers können leicht minderwertige Produkte erhalten werden, besonders kann die Güte der Butter darunter leiden. Fauliger Geruch wird durch die in fauliger Gärung befindlichen organischen Stoffe hervorgerufen. Ein oftmals auftretender Geruch ist der nach Schwefelwasserstoff, sowie nach Sumpfgas. Moorigen, dumpfigen Geruch und Geschmack besitzen oft die aus humusreichen Oertlichkeiten stammenden Wässer. Ein tintenartiger, metallischer Geschmack wird durch großen Eisengehalt hervorgerufen. Dagegen soll gutes Wasser einen erfrischenden Geschmack besitzen, der teils durch die in Lösung befindlichen festen Stoffe, teils durch die gelöste Kohlensäure, Luft und Sauerstoff hervorgerufen wird, welche drei Gase im Wasser enthalten sein sollen.

Das Wasser soll klar sein, d. h. es darf besonders seine schwebende, trübende, kleinere oder größere Substanzen enthalten, die sich als Bodensatz absetzen können. Von mineralischen Bestandteilen können dies sein verteilte, unlösliche Partikelchen von Kieselsauren, tonigen und lehmigen, sowie von kalk-, eisen- und magnesiahaltigen Stoffen sein. Die schwebenden organischen Stoffe bestehen aus den verschiedensten von Pflanzen und Tieren herrührenden Ueberbleibseln, wie Haaren, Federn, Gliedmaßen kleinster Tiere, Insekten, Holz, Stroh, Schalen und Körperhüllen kleiner Tiere. Teils stammen jene Stoffe aus den Abfällen des menschlichen Haushalts und den Ställen der Tiere; aber auch lebende Organismen, Pflanzen und Tiere werden oft gefunden. Von verhältnismäßig größeren Tieren findet man da die Eier und Jugendzustände der verschiedensten Eingeweide-Würmer, die dem Menschen verderblich werden können und die mit Sicherheit darauf hindeuten, daß das Wasser mit Fäkalien verunreinigt ist. Von kleineren Tieren sind noch zu nennen die Rhizopoden oder Wurzelfüßer, hierunter die Amöben, kleine Schleimklümpchen, die ihre Gestalt durch Ausstreckung von Fortsätzen und Zusammenziehen ihres Schleimkörpers stetig verändern und hiermit fortbewegen. Dann die Infusorien, worunter die bekanntesten die Geißeltierchen sind, ferner Würmer, Wassermilben und dergl. Alle diese genannten Organismen sind noch mikroskopisch klein. Wer einen Tropfen faulen Wassers unter dem Mikroskop betrachtet, wird sich wundern, welche Welt kleiner Lebewesen der verschiedensten beweglichen Formen hier lebt. Diejenigen niedrigen Lebewesen aber, welche am häufigsten im Wasser vorkommen und die Gesundheit zu schädigen vermögen, sind die verschiedensten Arten der Bakterien. Wir wissen, daß durch den Genuß von Wasser viele gefährliche Krankheiten entstehen können, die auf die Anwesenheit bestimmter Bakterien als Krankheitserreger im Wasser zurückgeführt werden müssen, so z. B. Cholera, Typhus u. s. w. Nun ist es zwar nicht angängig, eine bestimmte Anzahl Bakterien als Grenzzahl festzusetzen, die in einem Wasser vorkommen dürfen, um letzteres noch als unschädlich erscheinen zu lassen; sobald aber diese Zahl überschritten ist, anzunehmen, das betreffende Wasser sei minderwertig oder gar gesundheitsschädlich. Denn es können in einem Wasser viele Bakterien gefunden werden, die aber sämtlich unschädlich sind, während andererseits fast keimfreies Wasser äußerst schädlich wirken und die gefährlichsten Epidemien hervorrufen kann, falls diese wenigen Keime pathogener Natur sind. Jedoch wird man annehmen können, daß im allgemeinen ein viele Bakterien enthaltendes Wasser bedenklicher ist als ein nur mit wenigen behaftetes, da wohl unter einer größeren Menge eher gesundheitsschädliche sein werden als unter wenigen. Das Flußwasser wird meistens als am reichsten an Bakterien zu betrachten sein. Arm an Keimen sind die Quellwässer, während bei den Brunnen der Gehalt sehr schwankend ist. Unter den letzteren sind die Tiefbrunnen die bakterienärmsten, in der Tiefe meistens keimfrei.

Außer den schon erwähnten pathogenen Keimen (Cholera, Typhus u. s. w.) kommen häufig Arten vor, die sich schon durch das Aussehen des Wassers anzeigen. Hierhin gehört die sog. Crenothrix polyspora, die in eisenhaltigem Wasser oft in ungeheuren Mengen vorkommt und sich durch braune Fäden und schleimige Massen und Flocken bemerkbar macht, die oft so groß und zahlreich sind, daß sie die Leitungsröhren verstopfen, so daß das Wasser, ehe es zum Gebrauch kommt, filtriert werden muß. Ferner kommen oft die Beggiatoa-Arten oder die Schwefelbakterien, die Leptothrix, die lange gelb bis braun gefärbte Fäden bildet, die Cladothrix, die ebenfalls lange braune Fäden bildet und das Wasser schlammig macht, und Hefen vor. Sproßpilze und Schimmelpilze kommen häufig vor. Viele der im Wasser vorkommenden Bakterien vermögen die mit ihnen in Berührung kommenden Stoffe zu zersetzen. In der Milch, im Rahm und in der Butter können sie durch ihre große Vermehrung Zersetzungen hervorrufen, die eine Herstellung guter Produkte unmöglich machen. Viele Betriebsfehler im Molkereibetriebe würden sich auf mangelhaftes Wasser zurückführen lassen. Es sei nur an eine fehlerhafte Säuerung bei der Rahmreifung erinnert, bei der oft schädliche Bakterienarten die Ursache sind. Von mikroskopisch schon etwas höher entwickelten Organismen sind die Algen zu nennen, die grüne und braune Flocken und Fäden bilden und das Wasser modrig machen. Wenn ein mit solchen Gebilden behaftetes Wasser auch nicht immer als unrein und schädlich zu bezeichnen ist, so ist es doch als unappetitlich zu betrachten und wenn große Mengen darin vorkommen, als unbrauchbar zu bezeichnen.

Ein Wasser, das demnach trüb, gefärbt ist und schwebende Stoffe und Bodensatz zeigt, soll im Molkereibetrieb nicht verwandt werden. Wenn auch durchaus nicht gesagt ist, daß solches Wasser unter allen Umständen schädlich ist, so müßte allein schon das Aussehen den Gebrauch ausschließen. Außerdem ist es aber auch viel wahrscheinlicher, daß ein schon mit bloßem Auge als unrein erkanntes Wasser in den meisten Fällen mikroskopische und darunter schädliche Lebewesen in viel reicherem Maße enthalten wird, als ein klares Wasser. Durch Filtration läßt sich trübes Wasser klären, indessen bleibt jede Filtration nur ein Notbehelf. Ein von Natur reines Wasser ist unter allen Umständen vorzuziehen.

Außer diesen ungelösten schwebenden Bestandteilen enthält natürliches Wasser aber noch die verschiedensten gelösten mineralischen und organischen Stoffe, außerdem noch Gase. Die gelösten organischen Substanzen haben den verschiedensten Ursprung. Wenn sie in größerer Menge vorkommen, so zeigen sie an, daß es hauptsächlich Stoffe sind, die durch Zersetzung organischer Substanzen entstanden sind, und zwar aus der nächsten Nähe des Wassers stammend. Besonders sind es Zersetzungsprodukte animalischer Stoffe. Menschliche und tierische Abfälle und Auswurfstoffe können durch Fäulnisvorgänge zersetzt werden und durch Auslaugen oder Schwemmgelegenheit des mit solchen Stoffen verunreinigten Bodens ins Wasser gelangen. In der Nähe bewohnter Orte treffen diese Verhältnisse zu (durch Abwässer, Spülwässer des menschlichen Haushalts u. dergl.). Offene Wässer können leicht durch Schmutzstoffe verunreinigt werden. Wenn auch meistens die im Wasser gelösten organischen Stoffe von animalischen Resten herrühren, so können doch oft auch aus pflanzlichen Resten entstandene organische Verbindungen im Wasser vorkommen. Hierhin gehören die Huminkörper, die im Wasser gefunden werden, das in moorreichen Gegenden fließt. Diese Stoffe sind nicht gesundheitsschädlich, aber sie machen oft ein Wasser unansehnlich und teilen ihm modrigen Geschmack und Geruch mit. Auch solche Wässer sind nicht zu verwenden. Der Chemiker bestimmt die organischen Stoffe durch Kaliumpermanganat. Durch eine bestimmte Menge Kaliumpermanganat kann eine bestimmte Menge organischer Substanz zerstört werden. Enthält ein Wasser z. B. 40 mg organischer Substanz, so sind dazu 8 mg Kaliumpermanganat nötig. Bei Analysen-Ergebnissen wird deshalb auch oft statt der Menge der im Wasser enthaltenen organischen Substanz, die zur Zerstörung jener Mengen notwendige Menge Kaliumpermanganat in Grammen angegeben. 1 mg Kaliumpermanganat vermag etwa 5 mg organische Substanz zu zerstören. Wässer, die größere Mengen organischer Stoffe enthalten, zumal wenn sie aus der Nähe menschlicher Wohnungen oder tierischer Ställe u. s. w. stammen, sind vom Gebrauch auszuschließen. (Schluß folgt.)

Neue Geschäftsordnung der Berliner Butternotierungs-Kommission.

Die von der ständigen Deputation der Aeltesten der Berliner Kaufmannschaft vom 1. März d. ab beschlossene Aenderung der Notierungsgrundsätze für die Butternotierung hat eine neue Geschäftsordnung der Butternotierungskommission nötig gemacht, die in folgender Fassung die Genehmigung der Aeltesten der Berliner Kaufmannschaft gefunden:

§ 1. Die Butterpreise werden von der Notierungskommission wöchentlich zweimal, und zwar am Mittwoch und Sonnabend festgesetzt.

Die Notierungskommission ist berechtigt, die Preisfestsetzung an einem anderen Werktage vorzunehmen, wenn diese Tage auf einen Feiertag fallen.

§ 2. Bei der Preisfestsetzung finden sämtliche Geschäfte in deutscher und ausländischer Butter Berücksichtigung, welche zwischen Vertragschließenden, die in Berlin oder den zum Berliner Post-Vororts-Verkehr gehörenden Vororten eine Handelsniederlassung haben, zu festen Preisen oder auf Grund der Berliner Notierung nach den hier ortsüblichen Zahlungsbedingungen und im übrigen nach Berliner Usance abgeschlossen sind.

§ 3. Die Preise werden nur für Abschlüsse in gesalzener, in Gebinde gepackter Butter und nur für ½ Centner festgesetzt.

§ 4. Geschäfte, die zu einem nach der kommenden Notiz sich bestimmenden Preise abgeschlossen werden, müssen berücksichtigt werden. (Abschlüsse zur Notiz oder über Notiz.)

§ 5. Bei Ia-Qualität kommen für die Preisfestsetzung nur Verkäufe in Betracht, die für eine Menge von wenigstens 15 Tonnen = ungef.

Digitized by Google

15 Centner abgeschlossen sind. Desgleichen Verkäufe unter 15 Tonnen an einen oder mehrere Abnehmer, sofern sie in ihrer Gesamtheit diese Menge erreichen oder übersteigen. Werden z. B. verkauft: 5 Tonnen zu 120, 7 zu 119, 6 zu 118, so ist der angelegene Preis 118.

Der Verkauf einer Mehrzahl von halben Tonnen gleicher Qualität an einen Abnehmer ist im Sinne dieser Vorschriften als Verkauf der entsprechenden Menge ganzer Tonnen zu betrachten.

§ 6. Bei zweiten, dritten und abfallenden Qualitäten kommen für die Preisfestsetzung nur Verkäufe in Betracht, die für eine Menge von wenigstens 5 Tonnen = ungef. 5 Centner abgeschlossen sind.

§ 7. Die Notierungskommission wählt in der ersten Sitzung eines jeden Kalenderjahres einen Vorsitzenden, einen ersten und einen zweiten stellvertretenden Vorsitzenden für das laufende Jahr.

§ 8. Diejenigen Mitglieder, die an den Sitzungen teilzunehmen verhindert sind, haben dies dem Vorsitzenden am Tage vorher, spätestens aber 3 Stunden vor Beginn der Sitzung anzuzeigen.*

§ 9. Der Vorsitzende kann für ein verhindertes Mitglied einen Stellvertreter einberufen; wenn voraussichtlich weniger als sieben Mitglieder in der Sitzung anwesend sein werden, ist er zur Einberufung von Stellvertretern verpflichtet. Die Notierung findet aber auch dann statt, wenn trotz der erfolgten Einberufung weniger als sieben Mitglieder erschienen sind.

§ 10. Stellvertretende Mitglieder nehmen nur dann an den Sitzungen teil, wenn sie durch den Vorsitzenden der Notierungskommission einberufen sind.

§ 11. Die Mitglieder der Notierungskommission müssen die von ihnen erzielten Preise persönlich in der Sitzung abgeben.

§ 12. Die Mitglieder oder Stellvertreter haben die erzielten höchsten und niedrigsten Verkaufspreise für die zur Notierung kommenden vier Qualitäten Butter in verschlossenem Briefumschlag mit ihrer Unterschrift versehen einem zu diesem Zwecke anwesenden vereideten Beamten zu übergeben. Dieser hat die Pflicht, die angegogten Preise ohne Namensnennung zu verlesen. Preisangaben ohne Unterschrift sind ungültig.

Als höchster Preis der 1a-Qualität wird derjenige Preis festgesetzt, der von mindestens drei Mitgliedern übereinstimmend als solcher angegeben ist.

Bringt z. B. ein Mitglied einen Preis von . . 120 M.
zwei Mitglieder je einen Preis von 119 „
drei „ „ „ „ 118 „

so ist der Höchstpreis 119 M.

Ist zu einem, den zu Grunde gelegten Höchstpreis übersteigenden Preise gehandelt worden, so ist dieser gleichfalls anzugeben; unter Berücksichtigung desselben ist alsdann definitiv die Höchstnotiz zu bestimmen. Werden z. B. an festen Preisen genannt:

von einem Mitgliede . . . 120 M.
„ zwei Mitgliedern . . . 119 „
„ drei „ . . . 118 „

so wird zunächst 119 M. als höchster Preis vorläufig festgesetzt. Haben nun zwei Mitglieder angegeben, daß sie 2 M. über den zur Festsetzung kommenden Preis erzielt hätten, so wird ihr Verkaufspreis dahin festgestellt, daß sie zu 119 + 2 M. = 121 M. verkauft haben. Unter Berücksichtigung dieser Verkaufspreise würde sich dann ergeben, daß

zwei Mitglieder zu je 121 M.
ein Mitglied zu 120 „
zwei Mitglieder zu je 119 „
drei „ „ „ 118 „

abgeschlossen haben. Als höchster Preis würde sich demnach ein Preis von 120 M. ergeben. Derjenige höchste Preis, welcher durch ein etwaiges Aufgeld entstanden ist, ist wie folgt zu kennzeichnen:

Ist die Notierung von 119 bis 122 durch ein Aufgeld von 1 M. entstanden, so soll die Notierung lauten 119—121—122.

§ 13. Die Tendenz der Marktlage ist durch Mehrheitsbeschluß der Notierungskommission zu bestimmen; bei Stimmengleichheit entscheidet die Stimme des Vorsitzenden.

§ 14. Ueber jede Sitzung ist ein Protokoll zu führen; in dieses werden die Namen der anwesenden Mitglieder oder Stellvertreter, sowie das Ergebnis der Preisfestsetzung eingetragen. Das Protokoll ist von dem Vorsitzenden und zwei anwesenden Mitgliedern zu unterschreiben. Sämtliche Protokolle sind in einem Protokollbuch zu sammeln.

Tagesgeschichtliche Rundschau.

Deutschland.

*) **Rahmeinfuhr von Dänemark.** Einer Nachricht der Mälkeritid. zufolge hat ein Unternehmer in Rostock das gesamte Rahmerzeugnis der Genossenschaftsmolkereien Middtaaland, Torslunde und Südlaaland, auch dasjenige der Sammelmolkerei Holeby mit Ausnahme derjenigen Mengen gekauft, welche von den Molkereien im Kleinverkauf abgesetzt sind.

Umgehung des Butterzolles. Unser neuer Handelsvertragstarif enthält u. a. auch für Butter einen um ganze 4 M., von 16 auf 20 M., erhöhten Zollsatz, während die Mindestforderung des Bundes der Landwirte 40 M. betragen hatte. Von dieser Seite war daneben aber auch ein Zoll auf Milch und Sahne gefordert worden, der sich auf 4 bez. 20 M., bei sterilisierter Ware sogar auf 6 bez. 32 M. belaufen sollte. Wäre die Reichstagsmehrheit über diese Zollforderungen des Bundes nicht zur Tagesordnung übergegangen, dann würde die freisinnige „Fr. D. Pr." jetzt nicht, wie folgt, über einen „Schönheitsfehler des Zolltarifs" berichten können:

„In der Hitze des Gefechts und in der Eile, mit der der Zolltarif durchgepeitscht wurde, hat die agrarische Mehrheit vergessen, einen Zoll auf Rahm (Sahne) zu legen. Das suchen Geschäftsleute in Nordschleswig auszunutzen. Sie beabsichtigen, in der Nähe der dänischen Grenze eine große Meierei anzulegen, die aus Dänemark eingeführten Rahm zu Butter verarbeiten soll, um auf diese Weise den Butterzoll zu umgehen."

Zu ähnlichen Meiereigründungen mit dem guten Nutzen versprechenden Endzweck — Umgehung des deutschen Butterzolls — wird es wahrscheinlich auch in anderen deutschen Grenzgebieten kommen, wo nicht etwa der direkte Verkauf der Auslandsmilch verteithaftet erscheint. Sterilisierter Rahm besonders verträgt schon einen recht weiten Transport, so daß die Rahmeinfuhr leicht einen recht großen Umfang annehmen und einen beträchtlichen Teil des ohnehin allzu knappen Zollschutzes für unsere Butterproduktion illusorisch machen kann. Für den Bund der Landwirte lag es klar auf der Hand, daß die Zollfreiheit für Rahm und Milch in dieser Weise ausgenutzt werden würde, er hat mit aller Entschiedenheit entsprechende Zölle für diese Produkte auch im Reichstage gefordert. Es ist also durchaus unzutreffend, wenn das freisinnige Organ meint, die von ihm kurzweg als „agrarisch" bezeichnete Reichstagsmehrheit habe einen Rahmzoll vergessen. Vergessen konnte derselbe dort nicht werden, dafür hatten die Vertreter des Bundes gesorgt. Wenn aber trotz dieser Erinnerung die damalige Reichstagsmehrheit auf diesen für unsere Landwirte, besonders für die Viehzüchter bedeutsamen Zollschutz verzichtete, so ist damit nur bewiesen, daß ihr die Bezeichnung „agrarisch" oft zu Unrecht beigelegt wird. B. L.

Entscheidung des Oberverwaltungsgerichts über die Heranziehung der Molkereien zu den Wegebaulasten. Das Landesdirektorium zu Hannover hatte die Molkerei Horneburg, eingetr. G. m. u. H., mit ungef. 21 M. zu den Voraussleistungen für den Wegebau gemäß den Vorschriften des Gesetzes vom 18. August 1902 zur Unterhaltung der Stade-Harburger Provinzial-Chaussee für die Zeit vom 1. Oktober bis 31. Dezember 1902 in Anspruch genommen. Die Gesamtjahrlast wird auf 44 400 Tonnenkilometer für das fragliche Vierteljahr und die Zuhrlast der Molkerei auf 2150 Tonnenkilometer angenommen. Hiernach würde sich das Verhältnis zwischen Gesamt- und Einzelzuhrlast wie 1:20,6 stellen. Die Unterhaltungskosten belaufen sich jährlich auf 546 M. pro Kilometer. Es wird mit einer Strecke von 3,6 km gerechnet. Die Molkerei erachtete die Forderung für unbegründet, da die Molkerei zu den landwirtschaftlichen Betrieben und nicht zu den Fabriken gerechnet werden könne, welche im Gesetz aufgeführt seien. Eine erhebliche Abnutzung durch die Wagen der Molkerei habe auch nicht stattgefunden; schließlich sei die Berechnung falsch. Der Bezirksausschuß entschied zu Gunsten der Molkerei, da von einer erheblichen Abnutzung durch den Molkereibetrieb vorliegend nicht die Rede sein könne; an und für sich falle aber der Betrieb der Molkereigenossenschaft unter das Gesetz vom 18. August 1902. Das Oberverwaltungsgericht hob aber die Vorentscheidung auf und wies die Sache an den Bezirksausschuß zur anderweiten Verhandlung und Entscheidung zurück, da die Begründung, daß durch die Zuhrwerke der Molkerei eine erhebliche Abnutzung nicht stattfinde, ungutreffend sei. Mit Recht nehme aber der Bezirksausschuß an, daß die fragliche Molkerei unter die Unternehmungen des Gesetzes vom 18. August 1902 fällt. Die Molkerei kann sich auf die Ausnahmestellung, die der Landwirtschaft im Gesetz eingeräumt ist, nicht berufen. Unerheblich ist es, daß nur Landwirte Mitglieder der Genossenschaft sind; entscheidend kommt vielmehr in Betracht, daß die Genossenschaft ihren Mitgliedern gegenüber als selbständiges Rechtssubjekt besteht. Es handelt sich vorliegend um einen Gewerbebetrieb, wenn auch die Molkerei lediglich selbstgewonnene Produkte ihrer Mitglieder [illegible]. Hann. Cour.

Margarine ein rein landwirtschaftliches Produkt. In den Tages-Zeitungen, u. a. in der „Halleschen Zeitung", lesen wir folgende Reklame für Margarine:

„Die jetzigen hohen Butterpreise zwingen jede sparsame Hausfrau im Hinblick auf den erhöhten Ostertedarf gebieterisch, sofern nicht schon geschehen, ein billigeres Ersatzmittel für Butter in ihren Haus-

Digitized by Google

halt einzuführen. Als solches ist in allererster Linie Van den Bergh's weltberühmte Vitello-Margarine anzusehen. Vitello ist als rein landwirtschaftliches Produkt, weil mit Milch, feinster Sahne und frischem Eigelb verbuttert, bester Butter vollkommen ebenbürtig und verhält sich in jeglicher Verwendungsart, sei es aufs Brot gestrichen oder zum Braten und Backen benutzt, genau wie Butter. Beim Braten insbesondere bräunt und schäumt Vitello genau wie Butter und spritzt nicht aus der Pfanne. Auf der eben beendeten großen Leipziger Internationalen Kochkunst-Ausstellung (18. bis 26. März) ist Vitello abermals mit der goldenen Medaille und außerdem mit dem Ehrenpreis der Stadt Leipzig ausgezeichnet worden; hiermit haben die Van den Bergh'schen Produkte — gewiß ein hervorragender Beweis für die vorzügliche Güte derselben — bereits die 64. Prämierung erreicht."

Daß „Milch, feinste Sahne und Eigelb" bei der Margarinebereitung nur zu minderwertigem Oeltalg zugesetzt werden, um ihm das äußere Kleid der Butter umzuhängen, geht bei so skrupelloser Reklame dem Bewußtsein der breiten Massen ganz verloren. Das Gesetz über den unlauteren Wettbewerb scheint doch der Verbesserung dringend bedürftig zu sein.

Milch als Ersatzgetränk für Bier. Auf der Kaiserlichen Werft in Kiel scheint sich Milch als Ersatzgetränk für Bier vorzüglich eingeführt zu haben. Ein Milchlieferant, der im Sommer vorigen Jahres zunächst nur einen Umsatz von 2000 bis 3000 Flaschen monatlich hatte, liefert gegenwärtig bereits 18000 Flaschen im Monate. Die kalte Jahreszeit hat dem steigenden Konsum keinen Abbruch getan, da die eben posteurisierte Milch in geschlossenen und seit zugedeckten Wagen so warm wie möglich an die Kunden der Werft geliefert wurde. Bei Einführung guter, billiger Milch würde auf allen größeren Betrieben voraussichtlich die Nachfrage nach Bier und anderen alkoholischen Getränken, die nur die Arbeitsfähigkeit mindern, bedeutend geringer werden.

Niederland.

* **Die Zahl der den amtlichen Milchprüfstellen angeschlossenen Molkereien** war, laut einer Mitteilung in Belg. Melkerijbl., bis zum 1. April d. J. auf 672 mit einem Jahreserzeugnis von ungefähr 270000 kg Butter angewachsen. Am 1. Januar d. J. betrug die Zahl der Molkereien 632. (Vgl. Nr. 36 d. Bl. vom vor. Jahr. S. 426.)

Belgien.

* **Entwicklung der Molkereigenossenschaften.** Die Zahl der Molkereigenossenschaften Belgiens war im Lauf des Jahres 1903 auf 510 mit 51622 Mitgliedern angewachsen. Auf eine Genossenschaft entfallen also durchschnittlich 100 Mitglieder. Der Wert der von den Genossenschaften verkauften Waren wurde auf 27514729 Frs. geschätzt; d. i. durchschnittlich für eine Genossenschaft 53930 Frs., und für ein Mitglied 533 Frs. An der Gesamtennahme war die verkaufte Butter mit über 95 v. H. beteiligt. Belg. Melkerijbl.

England.

* **Ausfuhr einer Londoner Käsehandlung.** Wie Belg. Melkerijbl. zu melden weiß, empfing eine Käsehandlung in London kürzlich über Liverpool eine Sendung von 200 t (= 200000 kg) kanadischen Käses. Zu ihrer Beförderung waren 32 Eisenbahnwaggon erforderlich. Der Wert betrug rund 9000 Lstrl. (= 180000 M.).

Japan.

* **Milcheindickung.** Am Schluß des Jahres 1903 gab es in Osaka drei Milcheindickfabriken, deren bedeutendste die i. J. 1894 in Kirkamkeit getretene Bofuggu Kaisha (Japanische Molkereigesellschaft) ist. Diese Gesellschaft besitzt im Bezirk Nishinari eine Landwirtschaft, wo ungef. 160 Kühe gehalten werden. Dazu kauft die Gesellschaft noch die Milch von drei anderen Viehhaltungen. Im Jahr 1902 verkaufte sie eingedickte Milch für 56054 Yen (= rund 235400 M.). Nedert. Weekbl. v. Zuivelbereid.

Argentinien.

* **Aufschwung der Butterausfuhr.** Mit Kühleinrichtungen ausgestattete Schnelldampfer, die neuerdings in den Dienst der südamerikanischen Butterausfuhr gestellt sind, ermöglichen es den Laplatastaaten, ihre Butter der bisher gesuchten anderer Länder in England erfolgreich gegenüberzustellen. So berichtete das englische Fachblatt The Dairy, daß kürzlich der Dampfer „Rio" in Southampton 7516 Kisten mit 383000 Pfd. frischer und gesalzener Butter gelandet habe, die von vorzüglicher Güte gefunden worden sei. Ihre Wärme war 0 bis 3° C.

Vereinswesen.

Westpreußischer Butterverkaufsverband. Als neues Mitglied wurde in unseren Verband kürzlich aufgenommen: Molkereibesitzer Fr. Zürcher, Barsdhenen p. Palleiten i. Westpr.

J. Hübner.

Unterrichtswesen.

Abgangsprüfung an der Versuchsstation und Lehranstalt für Molkereiwesen zu Breschen. Am 23. März fand unter dem Vorsitz des Kuratoriums an der Molkereilehranstalt die Abgangsprüfung statt, der sich vier Schüler und zwei Lehrlinge mit gutem Erfolge unterzogen. Allen Prüflingen konnten sofort passende Stellungen in der Praxis überwiesen werden. — Der nächste Melkerkursus, zu dessen Besuch seitens des Herrn Oberpräsidenten, sowie einiger Kreise Geldbeihilfen gewährt werden, beginnt am 8. Juli d. J.

Beobachtungen, Versuche, Erfindungen.

Ein Verfahren zum Sterilisieren der Milch durch aktiven Sauerstoff. Dies neue Sterilisierungs-Verfahren, das sogenannte Gerlachdeckische (Patent Dorn), beruht darauf, daß innerhalb der zu behandelnden Flüssigkeit durch starke statische Entladungen, bei gleichzeitiger Anwesenheit von Sauerstoff oder Luft, die ja bekanntlich ein sauerstoffhaltiges Gemenge ist, Ozon, also die aktive Modifikation des Sauerstoffes, erzeugt wird. Wissenschaftlich ist es längst festgestellt, daß dem Ozon eine außerordentlich kräftig desinfizierende, bezw. bakterientötende Kraft innewohnt, nur ist es sehr unstabindig und kostspielig, dieses Desinfektionsmittel anzuwenden, und zwar hauptsächlich deshalb, weil das Ozon nur eine sehr geringe Stabilität zeigt, fast sofort wieder in seine Atome, den inaktiven Sauerstoff, zerfällt und dadurch unwirksam wird. Dorn glaubt nun, diesem Uebelstande in folgender Weise abzuhelfen: In ein entsprechendes Gefäß — z. B. ein Faß, welches mit der zu behandelnden Milch angefüllt ist, durch das Spundloch — wird durch ein Zuleitungsrohr fortlaufend ein schwacher Sauerstoff- bez. Luftstrom geleitet, welcher die zu behandelnde Flüssigkeit durchperlt, nur eine geringe Bewegung derselben verursacht und doch eine vollständige Sättigung mit dem Gase herbeiführt. Zu gleicher Zeit werden kurz hintereinander folgende statische Entladungen von dem ebenfalls in die Flüssigkeit eingeführten Elektroden einer geeigneten, selbstentwickelnden Influenz-Elektrisiermaschine hervorgerufen. Hierbei verwandelt sich der in der Flüssigkeit gelöste Sauerstoff (O) in Ozon (O_3), welches mit größester Aktivität einwirkt, während zu gleicher Zeit durch die statischen Entladungen molekulare Veränderungen (Schwingungen) innerhalb der Flüssigkeiten einzutreten scheinen, welche diese in beabsichtigter Art günstig beeinflussen. Das Verfahren zeichnet sich durch seine Einfachheit und namentlich durch seine Billigkeit aus. — In letzterer Beziehung behauptet der Erfinder, daß eine einfache Wiemshurst-Influenzmaschine von 25 cm Scheiben-Durchmesser in Verbindung mit einem Motor von $^1/_{16}$ HP. (Betriebskosten etwa 2 Pf. in der Stunde) vollständig genügte, um z. B. 1000 l Milch in wenigen Stunden zu behandeln.

Dies Verfahren hat sich für die Abtötung von Trinkwasser zweckdienlich erwiesen. Wir sind jetzt begierig, den Ausfall der Versuche mit Milch zu erfahren.

* **Fütterung und Milchertrag.** Bei 846 an Milchprüfvereine angeschlossenen Herden Norwegens berechnete G. Holtsmark das Verhältnis zwischen dem verzehrten, auf Futtereinheiten zurückgeführten Futter und der daraus gewonnenen Milchmenge und fand, daß die höchste Futterverwertung stattfand, nämlich ein Ertrag von 1743 kg Milch aus 100 Futter-Einheiten, wenn jährlich 2402 Futter-Einheiten auf die Kuh gefüttert wurden. Selbstverständlich ist mit diesen Zahlen an sich wenig anzufangen, wenn man weder die Art und die Zusammensetzung der Futtermittel, noch das Gewicht und die Abwartung der Kühe, noch den Gehalt der Milch kennt. Die Zahlen bestätigen aber aufs neue die Tatsache, daß es unwirtschaftlich ist, nicht nur zu kärglich, sondern auch zu reichlich zu füttern, und daß es Aufgabe des rechnenden Landwirts ist, das dazwischen liegende am meisten Gewinn bringende Fütterungsverhältnis auf Grund fortgesetzter Beobachtungen möglichst einzuhalten. Das Verhältnis der mit gesteigerter Fütterung anfänglich zu-, später abnehmenden Futterverwertung wurde wie folgt gefunden:

Zahl der Futter-Einheiten	Milchertrag kg	Auf 100 F.-E. Milch kg	Auf je 500 F.-E. mehr Milch Verhältnis
1500	923	61,5	81,8	—	—
2000	1424	71,2	98,2	501	100,0
2500	1813	72,5	100,0	389	77,6
3000	2131	71,0	97,9	318	63,5
3500	2399	68,5	94,5	268	53,5
4000	2662	66,6	90,8	233	46,5
4500	2837	63,1	87,0	205	40,9

Diese Uebersicht läßt die Bestätigung noch eines anderen Erfahrungssatzes entnehmen, des Satzes nämlich, daß von den beiden Uebeln der zu reichlichen und der zu knappen Fütterung jene das kleinere sei. Experim. Stat. Rec., nach Arch. Math. og Naturvidensk, 1904, Nr. 2.

Digitized by Google

Handel und Verkehr.

Wochenbericht vom Buttermarkt. Berlin, 22. April 1905. Die Hauptmärkte berichten von einem sehr lebhaften Ostergeschäft, das die Läger vollständig räumte. Da aber damit gerechnet wurde, daß Ueberstände nach Ostern nur mit Verlust abzusetzen sein würden, waren höhere Forderungen nur in beschränktem Maße durchzusetzen.

Der Hamburger Markt berichtet, daß bei der Zurückhaltung der Käufer, trotzdem schließlich doch alles geräumt wurde, die Inhaber von Ware sich vielfach unterboten.

Berlin notiert unverändert, Hamburg 1 M. niedriger.

Marktberichte.

Abrechnungspreise zwischen Molkereien und Butterhändlern. Eigenbericht der Molkerei-Zeitung Berlin. **Berlin,** 22. April 1905. Im Großhandel an die Molkereien für feine Butter wirklich bezahlte Preise. Reines Buttergewicht, frei in Berlin oder Hamburg, also nach Abzug der Fracht reines Geld:

Berlin	bis 113 **Mk.**
Hamburg	„ 110 „

Berlin, 22. April 1905. Butterbericht der Firma **C. F. Wienstruck,** SW., Leipzigerstr. 82, und W., Kronenstr. 32.

Das Ostergeschäft verlief so ausgezeichnet günstig, daß wohl überall die Läger geräumt sein dürften und läßt sich deshalb heute noch nicht übersehen, ob für nächste Woche eine Ermäßigung der Preise eintreten muß.

Telegramme der Molkerei-Zeitung Berlin.

Berlin, den 22. April 1905. Preisfeststellung der von der ständigen Deputation gewählten Notierungs-Kommission. Mitgeteilt von der Firma C. F. Wienstruck, Berlin, Leipzigerstr. 82. Durchschnittspreise für die Woche vom 16. bis 22. April 1905.

				19. April	22. April
Hof- u. Genossensch.-Butter:		Ia	per 50 kg M.	112—116	112—116
do.	do.	IIa	„ „ „	109—115	107—114
do.	do.	IIIa	„ „ „	105—112	108—112
do.	do.	Abfallende	„ „	104—109	100—110
			Tendenz:	Belebter.	Lebhaft.

Hamburg, Grimm, den 20. April 1905. (Butter-Bericht von Ahlmann u. Boysen.) Notierung der Notierungs-Kommission der am Butterhandel beteiligten Firmen zu Hamburg. In Hamburg höchstbezahlte Brutto-Preise: I. Klasse M. 106—115, II. Klasse M. 103—105 pr. 50 kg. Netto reine Tara. Tendenz: Ruhig.

Anstatt eines zum Fest erwarteten flotten Butterhandels lag solcher still, die Käufer zeigten sich, obwohl kein schlechter Begehr, zurückhaltend, weil sie durch täglich billigere Anerbieten scheu gemacht wurden. Im Engroshandel ist für feinste Butter bis herunter zu 108 M. bezahlt worden, doch ist ziemlich geräumt worden. Feinste sibirische und russische Butter mußte natürlich im Preise folgen und wurde von 103—106 M. verzollt gehandelt, obwohl diese Verkaufspreise Verlust bringen. — Kopenhagen notierte gestern unverändert, während wir wegen der gemachten billigen Verkäufe einen Rückgang wie oben zu verzeichnen haben.

Ferner Privat-Notierungen: Fehlerhafte und ältere Butter pr. 50 kg M. ——. Schleswig-Holsteinische und ähnliche frische Bauer-Butter M. ——. Russische, Sibir. und Livländ. Winterbutter (verzollt) M. 100—104, Galizische (verzollt) M. ——, Finnländische Winter-Butter (verzollt) M. —93. Amerikanische (verzollt) M. ——.

Butternotierungen in Kopenhagen. Den 20. April 1905. Butter: I. Klasse 89—90 Kr. (1 Kr. = 112,5 Pf.). Tendenz: Besser.

Berlin, 19. April 1905. Amtlicher Marktbericht der städtischen Markthallen-Direktion über den Großhandel in der Central-Markthalle. **Butter.** Preise franko Berlin einschließlich Provision. Für 50 kg Ia M. 113—116, IIa M. 110—113, Abfallende M. 105—110.

Käse. Import. Emmenthaler Ia p. 50 kg 85—90 M., dito IIa M. 60—80, import. Glarner Kräuterkäse M. 60——, import. Holl. Gouda Ia M. 80—85, import. Holl. Gouda IIa M. ——, import. Edamer M. 80—— import. Camembert per Dtzd. M. 7,50, import. Gervais M. —, import., Neufchatel per 100 Stück M. 20, import. Roquefort sur choix Ia per 50 kg M. 130—140, import. Parmesan, 3-4 jährig, M. ——, dito, 2—3 jährig M. 80—85, import. Chester-Viktoria M. 115—125, dito Cheshire M. 80—85, Gorgonzola per 50 kg M. 90—100. Steppenkäse M. —. Inländische. Westpr. Schweizer-Käse Ia per 50 kg M. ——, Neufchatel, do. per 100 Stück M. ——, Holländer, rheinisch, Ia per 50 kg M. ——, Edamer Ia M. ——, Limburger Alpenkäse in Pergament M. ——, Tilsiter Käse, fette Ia M. 58—60, Tilsiter Käse IIa, halbfette M. 45—50, Harzer per Kiste, 100 Stück, M. 2,10—2,30, IIa — — —, Soldiner per Schock M. 6,00, Schloßkäse per Dutzend M. ——, Camembert, große I (H. Prinz), per Dtzd. M. 6,00, do. II, per Dtzd. M. 4,40, Kaiserkäse (H. Prinz) M. 2,40, Kronenkäse M. ——, Frühstückskäse per 50 Stück M. 3,75 (H. Prinz). Deutscher Gervais Dutzend M. 2,20. Briekäse, Orig.-Packung, per 1/2 kg M. 0,80.

Butter-Notierungen der Landwirtschaftskammer für die Provinz Schleswig-Holstein. Butter-Auktionen des Ost-Holsteinischen Meierei-Verbandes.

Hamburg, den 19. April 1905.

1. Klasse 4 Drittel zu 110, 20 Drittel zu 109, 20 Drittel zu $108\frac{1}{2}$, 26 Drittel zu 108, 19 Drittel zu $107\frac{1}{2}$, 46 Drittel zu 107, 17 Drittel zu $106\frac{1}{2}$, 45 Drittel zu 106, 20 Drittel zu $105\frac{1}{2}$, 38 Drittel zu 105 M. Zusammen 1. Klasse 255 Drittel zu 106,84 M. im Durchschnitt, 2. Klasse 30 Drittel zu 103,75 M.

Jeder Produzent in Schleswig-Holstein ist berechtigt, die Auktionen zu beschicken. Der Vorstand des Ostholst. Meierei-Verbandes.

Halle a. S., den 19. April 1905. (Bericht von Gebr. Rößler.) Das Geschäft wurde im Laufe der Woche von Tag zu Tag lebhafter. Trotzdem gingen die Preise noch zurück.

Ausgesucht feinste gesalzene Molkereibutter	116—118	Mk.
I „	108—115	„
II „	104—107	„

in Tonnen von 100 Pfd. und Kübeln von 50 Pfd.

Kempten. Butternotierung der Butter-Engros-Händler u. -Produzenten der Stadt Kempten im Allgäu, mitgeteilt von der Firma Albert Kinler, Käse und Butter en gros, Kempten i. Allg.

Engros-Einkaufspreise der Allgäuer Händler auf den Sennereien des Allgäus.

Mittwoch, den 19. April 1905.

Feinste Molkereibutter	113	M. für den Ctr. (inkl. Ueberpreis),
Süßrahmbutter . . .	102	„ „ „ „
Sennbutter	99	„ „ „ „

Außerdem wurden bei letzten beiden Sorten je nach Qualität 6—9 Pf. Ueberpreise bezahlt.

Tendenz: Gute Nachfrage.

Hamburg, 18. April 1905. (Bericht von Cölle u. Gliemann.) Kraftfuttermittel: Die Nachfrage nach Futtermitteln hält bei der kühlen Witterung an und ist prompt lieferbare Ware in fast allen Artikeln schwer zu beschaffen. Auch für spätere Termine finden nach wie vor größere Umsätze zu steigenden Preisen statt. Baumwollsaatmehl wurde von Amerika, da der größere Teil der Mühlen ihren Betrieb einstellte und die Bestände sich drüben sehr gelichtet haben, erheblich höher gehalten und auch hier um mehrere Mark teurer bezahlt.

Erdnußkuchen 149—150 M., Kokoskuchen 142—144 M., Amerik. Baumwollsaatkuchen und -Mehl 130—135 M., Sesamkuchen 140—148 M., Rapskuchen aus inländischer Saat 123—135 M., Palmkernkuchen 240—250 M., Leinkuchen 110—140 M., Amerik. Maisölkuchen 91—96 M. für 1000 kg ab hier.

Schweine- und Ferkelmarkt. (Amtlicher Marktbericht vom Magerviehhof in Friedrichsfelde.) Mittwoch, den 19. April 1905. Es standen zum Verkauf: 1762 Schweine, — Ferkel.

Verlauf des Marktes: Langsames Geschäft, Preise weichend.

Im Engroshandel wurden gezahlt für: Läuferschweine, 3—5 Monate alt 30—42 M.; 6—7 Monate alt 42—60 M. für 1 Stück. Ferkel, mindestens 8 Wochen alt ——— M.; unter 8 Wochen alt ——— M. für 1 Stück.

Die Direktion des Magerviehhofes.

Städtischer Centralviehhof. **Berlin,** 15. April 1905. Zum Verkauf standen: 5828 Rinder, 3058 Kälber, 11 626 Schafe, 14 152 Schweine.

Bezahlt wurden für 100 Pfund oder 50 kg Schlachtgewicht in Mark (bezw. für 1 Pfund in Pfg.): Für Rinder: Ochsen: 1. vollfleischig, ausgemästet, höchsten Schlachtwerts, höchstens 7 Jahre alt 70—74; 2. junge fleischige, nicht ausgemästete und ältere ausgemästete 65—69; 3. mäßig genährte junge und gut genährte ältere 61—63; 4. gering genährte jeden Alters 57—60. — Bullen: 1. vollfleischige höchsten Schlachtwerts 65—68; 2. mäßig genährte jüngere und gut genährte ältere 61—64; 3. gering genährte 54—60; — Färsen und Kühe: 1. a) vollfleischige, ausgemästete Färsen höchsten Schlachtwerts ——; b) vollfleischige, ausgemästete Kühe höchsten Schlachtwerts, höchstens 7 Jahre alt 59—62; 2. ältere, ausgemästete Kühe und wenig gut entwickelte jüngere 56—58; 3. mäßig genährte Färsen und Kühe 52—55; 4. gering genährte Kühe und Färsen 45—50. — Kälber: 1. feinste Mastkälber (Vollmilchmast) und beste Saugkälber 81—84; 2. mittlere Mastkälber und gute Saugkälber 71—77; 3. geringe Saugkälber 56—65; 4. ältere gering genährte Kälber (Fresser) 50—59. — Schafe: 1. Mastlämmer und jüngere Masthammel 65—68; 2. ältere Masthammel 56—62; 3. mäßig genährte Hammel und Schafe (Merzschafe) 50—54; 4. Holsteiner Niederungsschafe (Lebendgewicht) ——. — Schweine: Man zahlte für 100 Pfd. (mit 20 pCt. Tara): vollfleischige, kernige Schweine feinerer Rassen und deren Kreuzungen, höchstens $1\frac{1}{4}$ Jahr alt, 220—280 Pfund schwer, 63——; schwere, 280 Pfd. und darüber (Käser) ——; fleischige Schweine 61—62; gering entwickelte 57—59; Sauen 58—59 M.

Verlauf und Tendenz des Marktes:

Das Rindergeschäft wickelte sich ruhig ab, es bleibt Ueberstand. — Der Kälberhandel gestaltete sich ziemlich glatt. — Bei den Schafen war der Geschäftsgang ruhig; in die Auftriebsziffer sind etwa 200 Osterlämmer eingerechnet; es wird ausverkauft. — Der Schweinemarkt verlief ruhig und wird voraussichtlich geräumt.

In **Hamburg** wurden bezahlt: für beste Ochsen ——— M., junge fette Kühe ——— M., beste, reine Schweine mit 20 Proc. Tara —62 M., Kälber I. Qualität ——— M., Doppellender ——— M.

Versuchsstation für Molkereiwesen Kiel.

Versand von Reinkulturen für die Ansäuerung des Rahmes. Ausbildung von Molkereipersonal.

Professor Dr. H. Weigmann.

Stellen-Gesuche.

Durchaus tüchtige
Meierin
sucht Stellung in der Nähe Berlins.
Offerten unter **E. P. 100** an die Expedition der Zeitung erbeten.

Molkerei-Fachmann
26 Jahre alt, militärfrei, Proskauer- und Braunschweiger-Schule, kaufmännisch ausgebildet mit Praxis und guten Zeugnissen,
sucht eine Stellung
im Kontor oder mit zur Aufsicht im Betriebe einer großen Molkerei oder eines Molkereigeschäfts.
Offerten unter **J. C. 9469 bef. Rudolf Mosse, Berlin SW.**

Tüchtiger Meier,
der mit allen Facharbeiten gut vertraut, deutsch und polnisch sprechend, 25 Jahre alt u. militärfrei ist, sucht od. sof. später Stellung. Ausland nicht ausgeschlossen.
Off. erb. **Górszak, Tomice** b. Seeheim, Posen.

Für meinen ersten
Gehilfen
suche früher oder später anderweitige Stellung. Gefl. Offerten an
W. Trodzinski, Molkerei Schrimm.

Meierin,
23 Jahre alt, sucht bald oder später Stellung in Genossenschafts- oder Gutsmeierei, wenn möglich in Ost- oder Westpreußen. Offerten erbeten unter A. S. postl. **Kleinau** bei Heiligenfelde, Altmark.

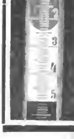
Aeltere, erfahrene
Meierin
sucht zum 1. Mai oder später Stellung zur selbständigen Leitung größerer Gutsmolkerei. Gefl. Offerten erbeten unter **3500** an die Exped. dies. Ztg.

Vermischte Anzeigen.

Ein erfahrener, dänischer Meierist sucht eine Meierei in Pacht, oder eine Gegend, wo eine solche eingerichtet werden könnte. Auch Stellung als Betriebsführer wird angenommen.
Reflektanten belieben sich unter **H. W.** an die Expedition des **Rendsburger Wochenblattes** (Tageblattes) zu wend.

Neuerrichtete **Handmolkerei**
in milchreicher Gegend Mitteldeutschlands ist wegen Todesfall sofort billig zu verkaufen. Milchpreis $2\frac{1}{2}$ ₰ per Fettprozent, Magermilch $2\frac{1}{2}$ ₰ pr. Liter.
Offerten sub **2501** an die Expedition.

Industrieort.
Verzinsliches Hausgrundstück mit flottgehendem Milchgeschäft
ist bei 5—6000 Mark Anzahlung
sofort zu verkaufen.
Offerten unter **Chr. H.** an die Expedition dieser Zeitung.



Man benutze heute nur
Funkes Original-Flach-butyrometer
und weise
Nachahmungen
zurück.
Original-Instrumente sind zu beziehen von
Paul Funke & Co., Berlin N. 4, Chaussee-Str. 2 d.

Digitized by Google

Käsereife.

Rezept zur schnellsten Reife für Käse, am 2. Tage versandfähig, verlendet gegen 3 ℳ Nachnahme. Offerten an **Hugo Langlotz, Niederschönweiden.**

GEBR. ROESSLER,

Butterabsatzstelle von Molkereien der Provinz Sachsen und der angrenzenden Staaten.

HALLE a. S.,

Freiimfelderstr. 8. Fernspr. No. 858.

F. Oswald Richter

DRESDEN-A. 1.

Wettinerstr. 32

Butter-Gross-Handlung

sucht regelmässige Lieferanten in **feinster** und **feiner Butter** und zahlt höchste Preise bei prompter Abrechnung und Kasse.

Jahresabschlüsse und Uebernahme ganzer Produktionen erwünscht.

Gebrüder Groh,

Hoflieferanten,

BERLIN O., Blumenstr. 70,

Buttergrosshandlung.

23 eigene Detail-Geschäfte.

Ständige Abnahmer für feine Molkereibutter zu höchsten Tagespreisen bei wöchentlicher Abrechnung und Kasse.

Jahres-Abschluss erwünscht.

Kaufe jedes Quantum

feine Butter

zu den **höchsten Preisen** gegen **sofortige Kasse.**

R. Schröter,

Berlin SO. 16,

Adalbert-Straße Nr. 53.

Butterkartons

in jeder Größe, sowie **alle anderen Kartons** liefert aus gäfteter Lederpappe franko

S. Ullmann, Wiesenthal b. Tgl.-Rheinl. E., Lederpappen- u. Kartonfabrik.

Gust. Schultze & Sohn,

Berlin C., Gertraudten-Strasse 22.

Butter-Grosshandlung.

Anlagen

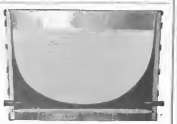
für Flaschen- und Kindermilch nebst Kindermilchrezepten liefert als langjährige Spezialität

Theodor Timpe, Magdeburg.

Käseschachteln

in Span oder Karton, rund und eckig □ ▷ ○

Butterversandkartons



Dampfkäsewannen

mit über den Rand d. Pitchpineholzbottich greifd. Kupferkessel

400	500	600	800	1000	1500 Ltr.
140	170	190	235	275	375 Mk.

T Bartels, jetzt Obercassel bei Bonn.

Einmal gebrauchte **Butter-tonnen** in ungemein hoher Qualität für Molkereien etc. 240 Pfund Inhalt, **so weit der Vorrat reicht, sofort und gratis** liefert **sofort und gratis** **O. Thonack,** Böttchermeister, **BERLIN SO. 36,** Harter Strasse 33. Aelteste und stets nähere Bezugsquelle für Butterfässer. Fernspr.-Amt IX. 9147. Gegründet 1880.

Direkte Bezugsquelle!

Butterfarbe, rothlich und gelblich,
Käsefarbe, intensiv farbstd,
Labextrakt, Stärke 1 : 10000,
Labpulver, Stärke 1 : 100000,
Germania-Tinktur, unübertroffen,
Wenckebachs haltbare Säure-Entwickler.

Chem.-techn. Laboratorium

Apoth. U. WENCKEBACH Nachfg.

Flensburg (Schlesw.-Holstein).

Kupferne Käsekessel

für Heizung mit Dampf oder mit direkter Feuerung in

tadelloser Ausführung.

Paul Neubäcker, Danzig.

Eis Maschinen-Fabrik

Quiri & Co.,

Schiltigheim (Els.),

Zweigniederlassung:

Köln a. Rh., Friesenplatz 19

liefert als Specialität

Kühl-Anlagen

für

Molkereien.

Alleinverkauf uns. kleineren Maschinen f. **Nord-Ost-Deutschland:**

W. H. Kaufmann,

Ingenieur in

Tegel-Berlin.

450 Anlagen.

Tubular ist Trumpf!

Freiwillige Zeugnisse über TUBULAR

Landwirtschaftliche Lehranstalt und Molkereischule zu Braunschweig:

Tubular-Separator No. 25 mit Dampf-Turbinenantrieb betreffend.

... Die angegebene **Stundenleistung von 1500 Liter** wird völlig erreicht und **ist die Schärfe der Entrahmung eine so bedeutende,** wie sie wohl kaum von einem anderen System erreicht wird. Wir haben die Magermilch periodenweise untersucht und dabei einen Fettgehalt von **nie über 0,02 %, oft aber nicht über 0,01 %** gefunden.

Milchwirtschaftliche Versuchsstation, Darmstadt:

Resultat eines zweistündigen Dauer-Versuchs mit Tubular-Separator No. 25 unter Leitung von Herrn Dr. Krüger-Darmstadt

0,08 % Fett in der Magermilch.

Herr Dr. Krüger hebt im Schlusswort seines Berichtes über die Maschine folgende Punkte hervor:

Geringer, Kraftverbrauch,
Leichte Aufstellung,
Einfache Handhabung,
Trommelstörungen ausgeschlossen,
Geringe Materialbeanspruchung.

Tausende Zeugnisse über TUBULAR zur Verfügung

Es gibt nur einen modernen Separator, das ist „TUBULAR“ mit hängender, zylinderförmiger Trommel

Wir warnen jeden Reflektanten, sich einen unmodernen Separator veralteten Systems anzuschaffen, er ist **teuer in der Reparatur, teuer in Kraft- und Dolverbrauch, gefährlich im Betrieb.**

Amerikan. Tubular-Separatoren-Werke G. m. b. H.

Harburg-Hamburg

Generalvertreter für Deutschland und Oesterreich-Ungarn:

RICHTER & ROBERT, HAMBURG

Filialen: **LEOP. ROBERT & CO.,** Frankfurt a. M., Breslau, Halle a. S.

Molkerei-Wagen-Fabrik

Heinr. Heine Söhne in Preetz-Holstein

hält grosses Lager ihrer bewährten, stets verbesserten

verschliessbaren

Milchverkaufswagen

in allen Grössen nebst Kannen, für Pferde- und Handbetrieb eingerichtet, mit Eiskühlung.

Erste und älteste Specialfabrik Deutschlands für verschliessbare Milchverkaufswagen mit Eiskühlung und mit Siedel's Einsatz zur Vorkühlung der Aufrahmung der Milch während des Verkaufs. D. R. P. No. 128 122. 9

Fabrikation in grossem Massestabe mit Dampfbetrieb und den neuesten Maschinen.

Kreuz Preis Hamburg 1903.

Tannalborin

gegen Durchfall der

Milch-Schweine

lebensrettend

1/1 Dose mit Gebrauchs-Anw. 3.00, 1/2 Dose 1.75. Probedose 1.00 Mk. Zu haben in den Apotheken oder direkt portofrei von der Fabrik. Ueber 100 Atteste von Tierärzten.

Mit dem Erfolge des Tannalborin bin ich recht zufrieden; es hat seine Wirkung nie versagt. Von allen bisher angewendeten Mitteln gegen Durchfall ist Tannalborin entschieden das beste. Dominium Pinak bei Schubin i. Posen. Nöldner, Gutsverwalter.

Dr. M. Claasz, Chemische Fabrik, Tirschtiegel i. Posen.

Größere Landwirte

Sahne gewinnt man nur mit guten

„Lanz"-Separator

mit Heberantrieb.

Leichte Kurbel mit Kröpfungen von 20 : 250 und 150 Liter geliefert.

Wegener Antrieb, Wegeners Arbeiten, nicht umkippend, da nur Rädern gezogen. Wegeners Einsätze bei Pferd mit grosser Geschwindigkeit, dann Kraft beim Waagen etc. beim mehr eine grössere Garantie bieten. Näheres durch

HEINRICH LANZ in MANNHEIM

oder durch Butterei in Ihrem.

Funkes Original-Flachbutyrometer ist das Instrument der **Gegenwart** und der **Zukunft.**

Zu beziehen von

Paul Funke & Co., Berlin N. 4, Chausseo-Strasse 24.

Journal-Stärz-Butterlaker A. & T.

Schlösche. Essenz. Patentwist

A.V. Branth, Farbe Lab **Oel.** **Hamburg 1**

Milchwerthmesser mit Flottschleuder

nach Dr. Wilh. Thörner.

Für 14 Proben.

Zuverlässigste Schnellfettbestimmungsmethode,

keine Schwefelsäure, empfehlen

Dierks & Möllmann, Osnabrück.

Molkereimaschinenfabrik.

Crinitzer Fabrik säurefesten Steinzeugs

Emil Bühler, Crinitz, Niederlausitz

empfiehlt

Buttertonnen mit luftdichtem Verschluss in allen Grössen, Tonnen in cylindrischer Form, Vieh- und Pferdekrippen, Schweine-, Ferkel- und Futtertröge für Federvieh, Pökelbottiche und viereckige Kasten.

Neu! **Butterträge** aus säurefestem, innen glasiertem Steinzeug von 1 bis 2 Meter Länge.

Tremser Eisenwerk

Koch & Co., Lübeck 6.

Eisenblech-Stanz- und Emaillir-Werk.

Fabrik von rohen, verzinnten und emaillirten Eisenblechwaaren.

Molkerei-Geräthe

aus bestem Stahlblech angefertigt und **dreimal im Vollbade** verzinnt, in neuesten, erprobtesten Konstruktionen.

Spezialität: **Milchdichte u. diebessichere sowie auch nahtlose**

Transportkannen aller Art.

Original-Muster stets zur Verfügung. Lieferung, auch bei grösten Quantums in kürzester Zeit. Illustrirte Preislisten gratis und franco.

Stanz- und Emaillierwerke,

vormals

Carl Thiel & Söhne,

Aktien-Gesellschaft,

Lübeck.

Nahtlose Milchtransportkannen.
Halbgestanzte „
Gefalzte „
Transport-Milcheimer.
Milch-Messeimer.
Rahm- und Milchständer.
Milchsiebe, doppelt und einfach.
Bassins aus Stahlblech.
Bassins aus Doppelmetall.

Kataloge gratis und franko.

Für einige Gegenden werden noch Vertreter gesucht.

Franz Maager, Molkerei-Maschinen-Fabrik, Breslau.

Lieferung sämtlicher

Molkerei-Maschinen, -Geräte und Bedarfs-Artikel.

Hermann Jordan, *Molkerei-Maschinenfabrik,*

BERLIN SO., jetzt Michaelkirchstr. 21,

empfiehlt

Milch-Centrifugen „Siegena", „Victoria" - Buttermaschinen, **Vertikale Röhren-Milchkühler, „Rhenania"-Butterkneter,**

Transportkannen, Melk-Eimer, Mess-Eimer, Rahmstangen, Siebe etc. etc.

Digitized by Google

Astra schlägt Alfa

nicht nur in Prozessen, sondern auch in der Praxis!

Ohne Erhöhung der Tourenzahl
Ohne Vergrösserung der Trommel
Ohne Preiserhöhung leistet:

ASTRA MODELL 1905

Marke A I jetzt **1800 Liter** statt 1400 Liter bisher
Marke A II jetzt **2500 Liter** statt 2000 Liter bisher
und zwar bei garantiert allerschärfster Entrahmung!

Diese unerreichten Vorzüge unserer neuen **ASTRA-Trommeln** kann sich jeder Separatoren-Besitzer zu Nutze machen, da wir dieselben gegen alte Alfa-Trommeln tauschen.

Die Neuerung ist bereits in der Praxis gründlich erprobt.

Dauerversuche ergaben z. B. mit ASTRA AII bei einer stündlichen Leistung von **2500 Liter:**

nach Durchlauf von 4500 Liter einen Fettgehalt in der Magermilch von **0,041 %**
„ „ „ 6000 Liter „ „ „ „ „ **0,046 %**
„ „ „ 7500 Liter „ „ „ „ „ **0,042 %**

Die Fettbestimmungen wurden gewichts-analytisch von einem gerichtlichen Sachverständigen ausgeführt.

Auf Grund solcher Vorzüge nimmt denn ASTRA auch bereits auf dem deutschen Kraftseparatorenmarkt eine dominierende Stellung ein, da ASTRA nach unserer Kenntnis ca. $^2/_3$ des ganzen Bedarfs im letzten Jahre deckte.

Per Alfa ad ASTRA!

BERGEDORFER EISENWERK
W. BERGNER.

Digitized by Google

Feierabend.

Der Mensch vergrößert sein Glück in dem Maße, in welchem er es anderen verschafft. Bentham.

Das ganz besondere Osterei.

Humoreske von Teo von Torn.

(Nachdruck verboten.)

Nun winkt's und flüstert's aus den Bächen,
Nun duftet's aus dem Tal herauf;
In ungestümer Sehnsucht brechen
Die Knospen und die Herzen auf —

Leutnant von Tettborn ließ das Buch sinken. Er hatte die Strophe sehr eindrucksvoll rezitiert. Selbst Strackosch oder Matkowsky hätten das nicht besser machen können — wenn sie ebenfalls durch eine Bartbinde behindert gewesen wären.

„Was sagen Sie zu diesem Versch, Rathenow?"

„Sehr schön, sehr schön."

„Nicht wahr? Warten Sie mal — von wem ist denn das? Emanuel Geibel. Hm — meinen Sie, daß Ita Berendes Geibel kennt?"

„Das wird sie wohl. Ob ihr gerade diese Strophe geläufig sein wird, ist —"

„Ist nicht anzunehmen, was? Mein' ich auch. So ein Pech gibt es ja gar nicht. Außerdem ist Geibel ziemlich passé. Wird kaum noch geübt. Den Klimbim machen jetzt Arno Holz, Otto Julius Bierbaum und die Brüder. Ich werde also bei dem Versuch bleiben —"

Nun winkt's und flüstert's aus den Bächen
— — — — — — Sehnsucht brechen
Die Knospen und die Herzen auf —

Wirklich famos. Paßt auch zu Ostern wie ausgeknobelt. Ich werde nun schnell noch ein paar Reihen zudichten, damit die Schose ganz aktuell wird. Setzen Sie sich 'n Augenblick oder rennen Sie wenigstens nicht herum. Dabei kann kein Mensch dichten. Weshalb lächeln Sie übrigens so gehässig?"

„Sie werden dem alten Geibel was Schönes anflicken!"

„Sagen Sie das nicht, mein Lieber. Ich dichte sogar sehr gut, wenn ich mir Mühe gebe. Nur der Anfang macht mir Schwierigkeiten. Das ist ein Familienfehler sozusagen. Ich habe eine kleine Cousine, die mit zwölf Jahren schon einen brillanten Strumpf strickt — bloß anfangen kann sie keinen. Da muß Mama helfen oder sonstwer. So geht's mir mit der Poesie. Wenn ich einen hübschen Anfang habe, dann macht sich das Uebrige ganz von selbst. Entschuldigen Sie mich nur einen Moment —"

„In einer knappen Viertelstunde müssen wir zum Dienst, Tettborn!"

„Schön — also einen halben Moment. Seien Sie so lieb und klingeln Sie inzwischen meinem Kerl."

Richard Rathenow beugte sich aus dem offenen Fenster und riß an einem seitlich angebrachten Draht, bis hoch oben unterm Dach eine Glocke aufwimmerte. Dann setzte er sich auf das Fensterbrett, verschränkte die Arme und schaute dem Dichter zu, der mit Schnurrbartbinde und in Hemdärmeln den Pegasus bändigte. Ein drolliger Anblick. Leutnant von Rathenow schien aber keinen rechten Sinn für den Humor der Situation zu haben. Er blickte ernst und wollte eben zum Ausdruck bringen, was er auf dem Herzen hatte, als der Bursche eintrat.

„Sind Sie da, Kanietz —?"

„Zu Befehl, Herr Leutnant."

Tettborn hatte flüchtig aufgesehen. Nun überlas er aufmerksam das Geschriebene — und er sah, daß es gut war.

„Wollen Sie mal lesen, Rathenow?"

„Nee, lassen Sie nur."

„Aber es ist wirklich brillant geworden —"

„Trotzdem."

„Na, dann nicht," warf Leutnant von Tettborn etwas gekränkt hin, kniffte das Blatt zusammen und schob es in ein Couvert. „Kanietz!"

„Herr Leutnant."

„Sie sind ein intelligenter Mensch, Kanietz — wenn Sie wollen. In diesem Falle bitte ich mir aus, daß Sie Ihren gesamten Grips zusammennehmen. Hier sind zehn Mark. Sobald Sie mit der Arbeit fertig sind, gehen Sie aus und kaufen ein Osterei. Das beste und vor allen Dingen originellste Osterei, welches Sie auftreiben können. Lassen Sie sich nicht was x-beliebiges in die Pfoten stecken — nicht etwa so'n Dings mit ein Paar schnäbelnden Tauben drauf oder gar mit einem Guckloch, durch das man den Osterhasen Eier legen sieht. Etwas ganz Besonderes und Eigenartiges muß es sein. Sie haben Zeit, sich alle Auslagen anzusehen und das Originellste auszuwählen. Verstanden?"

„B'fehl, Herr Leutnant!"

„Ich verlasse mich auf Sie. Sobald Sie das Rechte gefunden haben, befestigen Sie daran diesen Brief und bringen beides — —"

„Sehr wohl, Herr Leutnant. Fräulein Elisabeth von Garden, Stromstraße 30."

Anton Kanietz hatte damit eine Probe seiner raschen Auffassung geben wollen. Es gelang ihm gräulich vorbei.

Leutnant von Tettborn bekam einen brandroten Kopf und schien nicht übel Lust zu haben, dem „intelligenten Menschen" das Geibel-Tettbornsche Poem um die Ohren zu schlagen. Er bezwang sich jedoch.

„Haben Sie schon solch ein Heupferd gesehen, Rathenow? Solch eine wanzenhafte Unverschämtheit? Will mir der Kerl vorschreiben, an wen ich Ostereier verschenken soll!? Mensch — ich — — na, danken Sie Ihrem Schöpfer, daß ich keine Zeit mehr habe! Aber wir sprechen uns noch, mein Lieber! Wir sprechen uns doppelt, wenn Sie die Geschichte nicht ordentlich besorgen — und zwar an diese Adresse hier. Was steht da?"

„Fräu—lein Ita Be—ren—des," las der Bursche stotternd, „Weite Vorstadt 12."

„Was sollen Sie dort hinbesorgen?"

„Diesen Brief und — — und ein ganz besonderes Osterei."

„Bitt' ich mir aus. Weg! So ein Dromedar ..."

„Sie tun dem Manne Unrecht, Tettborn," sagte Leutnant von Rathenow, nachdem der Bursche das Zimmer verlassen. „Er wundert sich — und mit Recht. Ich wundere mich auch. Ich habe mich gestern schon gewundert, als Sie mir Ihr Herz ausschütteten. Wenn ich Ihnen heute in aller Herrgottsfrühe auf die Bude geturnt bin, so geschah das eigentlich in der Hoffnung, Sie von einem unüberlegten Schritte abhalten zu können —"

„Sehr freundlich, mein Lieber," erwiderte Tettborn und vollendete seine Toilette mit einer Hast, die beinahe verlegen aussah. „Sehr freundlich. Aber es nützt nichts. Es ist alles wohl überlegt. Ich habe keine Lust mehr, mich von meinem Oheim unterm Hund behandeln zu lassen. Nachdem er mir wegen der lumpigen dreitausend Mark Schulden das Haus verboten und das stille Verlöbnis mit meiner Cousine aufgehoben hat, werde ich eben meinen eigenen Weg gehen."

„Schon recht. Aber wohin führt Sie dieser Weg —!"

„Zu einer reichen Heirat und dadurch zur materiellen Unabhängigkeit. Glatt heraus. Ich sehe nicht ein, weshalb ich es nicht so machen soll, wie tausend andere, denen es dabei wohlgeht und die lange leben auf Erden. Mich bindet nicht das geringste mehr, seit Elisabeth mir schriftlich erklärt hat, daß sie mit den Maßnahmen ihres Vaters, also auch mit unserer Trennung, einverstanden sei. Jetzt ist mir alles Wurscht. Alles! Wie Fräulein Ita beim letzten Faschingsball ins Zeug gegangen, ist Regimentsgespräch; auch sonst macht sie kein Hehl daraus, daß sie sich für mich interessiert. Es wird also kaum jemand wundernehmen, wenn ich ihr nun wirklich den Hof mache und mir die Anwartschaft auf ein halbes Milliönchen sichere."

„Das alles haben Sie mir schon gestern gesagt, Tettborn, und fast mit denselben Worten. Ein Beweis, wie oft Sie sich diesen Kuhhandel haben vorreden müssen, bis Sie an ihn glaubten. Trotzdem ist es Ihnen nicht ernst —"

„O bitte! Sie haben doch gesehen, daß ich —"

„Ich habe gesehen, daß Sie eine Gefühlsanleihe bei Geibel gemacht und Ihren Burschen damit betraut haben, ein österliches j'y penso einzukaufen. Das besorgt man selbst, mein Lieber, wenn man solchen Dingen nur einige Bedeutung beilegt. Ita Berendes ist zwei, drei Jahre älter als Sie; dabei geschwätzig, eitel und eingebildet bis zur Bewußtlosigkeit. Noch bei dem Faschingsball haben Sie sich über Sie lustig gemacht — und das Schaf hat's nicht einmal gemerkt. Nein, nein — man gibt nicht leichten Herzens eine Elisabeth Garden auf, um eine Pute zu heiraten, auch wenn sie goldene Federn hat. Ich befürchte etwas anderes, Tettborn. Sie sind gereizt. Sie wollen dem Alten und Ihrer Cousine zeigen, was eine Harke ist. Das kann Sie zu Torheiten verleiten, die jede Verständigung unmöglich machen."

„Es gibt keine Verständigung!" brauste Fritz von Tettborn auf.

„Das sagen Sie heute, mein Lieber. Morgen würden Sie vielleicht Ihr halbes Leben darum geben, wenn Sie einen übereilten Schritt ungeschehen machen könnten."

* * *

Wird ein Offizier unvermutet zu einem hohen Vorgesetzten „gebeten", so berührt ihn das niemals fröhlich. Er befindet sich dabei in der Lage jener unglücklichen Menschen, die eine polizeiliche Vorladung bekommen, in der mit keiner Silbe erwähnt ist, worum es sich handelt. Wird er nun gar „gebeten", am ersten Ostertage noch vor dem Kirchgange bei seinem Kommandeur sich zu melden, dann ist ihm dieser schöne Tag der Auferstehung des Herrn überhaupt kein Fest mehr.

Leutnant von Tettborn war unterwegs, um einer solchen beunruhigenden Einladung des Regimentskommandeurs Folge zu geben. Der herrliche Ostermorgen, die festfrohen Gesichter der Menschen muteten ihn in seiner Stimmung wie Hohn an. Er hätte heulen oder jedem, dem er begegnete, die Zunge ausbläken mögen — wenn sich das für einen Offizier in Uniform geschickt hätte.

Die vorjährigen Ostern kamen ihm in den Sinn. Das war ein anderer Tag gewesen. Da hatte der knurrige Ohm zum ersten Male gestattet, daß Fritz Tettborn seinem Bäschen vor sichtlichen Augen des alten Herrn einen herzhaften Kuß aufdrückte. „Hinter meinem Rücken knutscht Ihr Euch doch," hatte er gesagt. Herr Gott im Himmel, war das eine Seligkeit gewesen! Und heute —? Heute mußte er an der bewußten kleinen Villa in der Stromstraße vorbei, ein Ausgestoßener und Fremder. Nicht einmal durch den Stakentenzaun in den Garten schauen durfte er — wenn er sich nichts vergeben wollte. Und er hätte doch gern mal gesehen, ob die Starkästen bevölkert waren, wie die Tulpen und Hyazinthen standen, die er im vorigen Herbst hatte einlegen helfen, und ob vielleicht gar auf der vom ersten Junggrün umsponnenen Veranda — — —

„Fritz —!!"

Trotzdem die Glocken eben zu ihren Jubelhymnen einsetzten, hatte er es ganz deutlich gehört. Aber er traute seinen Ohren nicht. Erst als er noch einmal angerufen wurde, wußte er, daß kein Spuk ihn narrte. Zögernd wandte er sich zu der Stelle am Gartenzaun, wo eine lichte Gestalt ihm heftig winkte.

„So hör' doch, dummer Keel, wenn man Dich ruft!" wisperte Elisabeth von Garden durch die Staketen. „Papa hat Hanna eben mit einem Briefe zu Dir geschickt. Hast Du den bekommen?"

„Nein —"

„Wolltest Du zu uns?"

„Nein —"

„Wohin denn sonst?"

„Zum Oberst."

„Und nachher kommst Du!"

„Nein. Ich habe immer noch dreitausend Mark Schulden."

„Du bist ein Frosch! Und wenn es zehntausend wären — es ist alles gut. Papa war ja nur so wütend auf Dich, weil er gehört hatte, daß Du der Ita in unverfrorenster Weise den Hof gemacht. Und ich erst, Fritzl! Es war fürchterlich — diese Zeit! Aber jetzt ist alles gut — seit wir wissen, daß Du die eitle Person nur zum Besten gehabt. Geh jetzt. Ich höre Papa kommen. Er wollte sich erst mit Dir aussprechen, ehe wir uns wiedersehen. Nachher kommst Du — damit ich Dir die Ohren abreißen und Dich küssen kann, du Undank!"

Als Leutnant von Tettborn seinen Weg fortsetzte, war es ihm gleichgültig, was der Oberst mit ihm vorhatte. Er zerbrach sich nicht mehr den Kopf darüber. Alles Denken und Fühlen, alle Sorge und Angst drehte sich um das Osterei — — um das vertrackte Osterei und um den Versch! Ging die Berendes damit hausieren — und das unterlag keinem Zweifel — dann war dieser ganze wonnige Ostersegen, der so unerwartet ihn überkommen, nur ein Traum! Dann war alles aus. Endgültig!

Um ein Haar hätte er auf offener Straße die Hände gefaltet und den lieben Herrgott um seine freundliche Vermittlung gebeten — wenn sich das für einen Offizier in Uniform geschickt hätte.

„Ich habe Sie bitten lassen, Herr Leutnant von Tettborn, weil die Sache keinen Aufschub leidet. Noch heute Vormittag werden Sie sich bei Fräulein Ita Berendes entschuldigen."

„Herr Oberst, ich — —"

„Entschuldigen. Basta. Unter uns gesagt, gönne ich der Spinatwachtel den Schreck, den Sie ihr eingejagt, sehr wohl. Aber es war doch nicht ganz ritterlich. Namentlich da Ihre Sendung mitten in eine Kaffeegesellschaft fiel. Meine Tochter war auch da. Sie sagt, es wäre zum Brüllen gewesen."

„Verzeihen Herr Oberst, aber ich weiß tatsächlich nicht, worum es sich handelt. Ich hatte meinen Burschen beauftragt, ein Osterei —"

Der Kommandeur lachte hell auf.

„Das scheint mir aber ein ganz besonderes Osterei. Hier ist das corpus delicti. Die Dame hat es mir wutschnaubend noch gestern zur weiteren Veranlassung übersandt."

Leutnant von Tettborn warf einen Blick in den Karton und prallte entsetzt zurück.

Ein braunes Antlitz von grotesker Scheußlichkeit grinste ihm entgegen — eine als Indianer frisierte Kokosnuß! Die Tanzmasken der Zulus waren klassische Schönheiten gegen dieses Monstrum. Zwischen den breit gefletschten Zähnen hielt es den Brief — glücklicherweise uneröffnet. Wahrscheinlich hat sich niemand getraut, das Couvert dem Scheusal abzunehmen. —

Anton Kanietz war zwar sicher, das Originellste ausgewählt und seines Auftrags sich aufs beste entledigt zu haben — aber daß sein Leutnant so zufrieden mit ihm sein würde, hätte er bei dessen mälliger Natur kaum erwartet. Vier Tage Urlaub und zwanzig Mark war auf den Tisch des Hauses.

Die böse Rechtschreibung. Zur Zeit der letzten Volkszählung hatte der Landrat zu L. angeordnet, die großen und kleinen Grundbesitzer seines Kreises auch über die Art und Zahl der von ihnen gezogenen Obstbäume zu befragen. Der Ortsvorsteher von B. sammelte die Zählkarten in eigener Person ein, um nachhelfen zu können, wo dies bei seinen begriffsstützigen Bauern etwa nötig sein sollte. So kommt er auch zu Krischan Möller, der auf dem Fragebogen 100 Stück Apfelbäume aufgeführt hat. „Aber Krischan," redet ihm der Ortsgewaltige ins Gewissen. „Du schriwwst hier hunnert Appelböme hen? Du hest awer doch, wennt gaud geiht, man höchstens drüttig, dat annere sünd doch blot Schwetschenböme!" Und Krischan nickt dazu und erwidert: „Ja, Vorsteher, da hest du recht, awer kannst du denn Schwetschen schriewen?"

Ein tüchtiger junger Mann. Prinzipal (zum neu engagierten Kontoristen): „Sie kommen meinem

Diktat nicht nach, weshalb stenographieren Sie nicht? Sie sagten doch beim Eintritt, daß Sie Stenograph sind?" — „Bin ich auch, aber dann geht's noch langsamer."

In der Religionskunde. Schulinspektor: „Baumann verriecte sich Saul, als man ihn zum Könige gewählt hatte!" — Lange sigt die kleine Schar stumm da, bis endlich der Sohn eines Gastwirts antwortet: „Er war bange, er sollte wat ugeben."

Der Prüfstein. Ein beschäftigungsloser Artist bittet um eine kleine Unterstützung. — Gast: „In welchem Fache arbeiten Sie denn?" — „I bin Zahnatlet!" — Gast: „So, dann esen Sie mal das Rinderfilet da."

Humor des Auslandes. „Mr. Bluffin," sagte sie lächelnd, „Sie sind der originellste Mann, den ich kenne. Sie haben kein einziges Wort über das Wetter gesagt, seitdem Sie mit mir tanzen." — „Nein. Es gibt auch nicht. Ich kann meine Ansicht über dieses Wetter wirklich nicht in Damengesellschaft äußern."

„Milchkannen sind eichfähig!"

„Amtlich geeichte Milchtransportkannen"

liefert

die grösste Spezialfabrik für „nahtlose" Milchtransportkannen.

Internationale Metallwerke

JOSEF FLIEGEL, **Mallmitz.**

NEU! NEU!

Galacto-Lipometer

nach **Dr. Th. Lohnstein**

D. R. G. M.s. Apparat zur Bestimmung **des Fettgehalts der Milch** und der **Butter**, ermöglicht in einfachster Weise ohne Rechnung den Hauptfaktor des Nährwertes der Milch **genau** zu ermitteln. Geringe Arbeit, keine Centrifuge, noch sonstige Hilfsmittel des chemischen Laboratoriums erforderlich!

Preis M. 7.50.

Literatur, Gebrauchsanweisung und illustrierte Preisliste gratis und fr.

Alleinvertrieb: **Heinr. Noffke & Co.**

BERLIN SW., Yorkstrasse 19.

Milchfiltrations-Watten

aus chemisch reiner und hygroskopischer Baumwolle in allen Grössen und Formaten

Wagner & Wolff, Wattenfabrik,

BERLIN SW. 47, Hagelsberger Strasse 50.

Alt, Eberhardt & Jäger, Ilmenau i. Thür.

Glas-Instrumente und Apparate aller Art und in jeder Ausführung für die technische Milchuntersuchung.

Grösstes Lager Thüringens in **Laktodensimetern, Aräometern, Messgeräten** Cremometer, Messrohr, Büretten, Pipetten usw. in Hohlglas aller Art, **Rahmometer** unter Gewähr für Genauigkeit, **Butterwasserprüfer, Laktobutyrometer, Centrifugen** u. **Centrifugenröhrchen** aller Art. **Milchfett- usw. -Bestimmungs-Apparate, Abmessvorrichtungen.**

Thermometer aller Art

für Molkerei- und Landwirtschafts-Zwecke, z. B. Brutthermometer, Kontaktthermometer für Feuersignal- und Kontrollzwecke, Psychrometer in allen Ausführungen, **Feuchtigkeitsmesser, Regenmesser.**

Preisliste auf Verlangen.

Veraltete Gebräuche

können heute den Landmann zum Ruhm führen. Moderne Hilfsmaschinen dagegen bringen Wohlstand. In einsichtsvoll geleiteten landwirtschaftlichen Betrieben findet man daher die

Milchentrahmer „Planet" und „Zenith".

Schärfste Entrahmung. ✱ Einfache, elegante Bauart. ✱ Leichte Handhabung. ✱ Grösste Stundenleistung.

Kyffhäuserhütte, Astern 63

(Prov. Sachsen).

BURMEISTER & WAIN, MASCHINEN- U. SCHIFFSBAU A/G. BERLIN, S. W. 48.

Digitized by Google

Pump-Separator.

Nach ganz neuen Prinzipien konstruierte **Milch-Entrahmungs-Maschine,** die Aufsehen erregt und bei allen Fachleuten Bewunderung und Anerkennung findet. —

Spielend leichter Gang. — Entrahmt immer gleich scharf, da Verarbeitung und Zufluss der Milch in gleichem Verhältnis stehen. —

Hohe Leistung. — Nur ein Einsatz. Aeusserst bequeme Instandhaltung. —

Billiger wie jede andere Centrifuge.

Höchste Auszeichnung.
Viele Anerkennungen.

Milchkühler in grosser Vollendung

Wattefilter und alle Sorten Milch-Transportkannen in starker guter Ausführung empfiehlt

J. J. Fliegel

Berlin C. 25

Alexanderstr. 31.

Lactoskop

Original-Milchuntersuchungs-Apparat
D. R.-P. 134 245,
ist nur durch mich zu beziehen.

Andere als durch mich und meine Vertreter bezogene sind nur Nachahmungen.

Flensburger Maschinenfabrik
Inhaber: Jörgen Jacobsen
Flensburg.

Hartung Polygon **Hohl**

Spar-Rostetäbe
D. R. P. 80 689
aus Spezial-Resall,
haben fast unbegrenzte Dauer,
verrosten nicht,
verstopfen nicht,
entfetten bis 30% Material,
haben frühe geringere Grenzmaterial restlos aus.
Lieferung nach Einsendung der Masse oder alter Roststäbe.
Feinste Referenzen zu Diensten.
Berliner
Ausstattfabrik und Eisengiesserei
Hartung Aktiengesellschaft,
Berlin NO., Prenzlauer Allee 44.

Ungeschoren lassen

soll man nicht Pferd, Rind, Schaf und Hund. Es giebt **keine** besseren Scheren als die

Hauptner-Scheren.

Grosse silberne Denkmünze der D. L. G. Einfachstes Modell mit Triebrad und 1 Scherkamm 75.— M. Man achte auf die Schutzmarke „Hauptner-Schere." — Kataloge kostenfrei.
Weltausstellung Paris 1900: Grand Prix und Goldener Medaille.

K. Hauptner, Berlin NW., Luisenstr. 53.

Man lese

Literatur über das

Original-Flach-butyrometer,

erhältlich bei:

Paul Funke & Co.,
Berlin N. 4,
Chaussee-Str. 2 d.

Blei-Plomben

und Plombierzangen zum Kontrollverschluss von Milchkannen, Kisten, Säcken etc. empfehlen billigst
J. A. Galette & Co., Offenbach a. M.

Gepresste **Käse-Schachteln**
Schmidt & Co. Elberfeld

Hildebrands Patent
Milchvorwärmer und -Erhitzer

ist der denkbar einfachste, leistungsfähigste und billigste Apparat für Erwärmung, resp. Erhitzung der Milch.

Stundenleistung	No. 0	I	II	III
als Vorwärmer	30–35°	250 l	600 l	1200 l	1800 l
als Erhitzer	90°	75 l	120 l	240 l	350 l

Drucksachen gratis u. franko. Apparate-Bauanst.
Ingenieur Otto Hildebrand, Dresden-A.

Briefl. Kursus in **Molkerei-Buchführung,** techn. u. kaufmänn. **Gründlichste Ausbildung.** Völliger Ersatz für mündlichen Unterricht. Prospekte kostenlos! Probebriefe à M. 1.—!
C. Blank, Berlin - Gr. - Lichterfelde W. 33,
Staatl. Examin. Lehrmeister f. Molkerei-Buchführung.

BLANK bleibt BLANK!!

Schönemann's offener Hochdruck-Milcherhitzer „BLANK" mit Berieselungs-Wärmeaustausch

ist in der Centralmolkerei Karstädt von der Deutschen Landwirtschafts-Ges. einer 4monatigen Prüfung unterworfen und nach **in Gegenwart Sr. Excellenz des Herrn Landwirtschaftsministers von Podbielsky** durch die unten genannten Herren Preisrichter vorgenommener Schlussprüfung wegen seiner Vorzüge mit der bronzenen **„Grossen Denkmünze"** ausgezeichnet worden.

Der Prüfungsbericht führt als **Hauptvorzüge** dieses Gerätes an:

1. Die Einrichtung, durch die im Rückkühlkanal abfliessende Milch einen derartigen Druck auf die im Erhitzer befindliche Milch ausübten, dass diese ohne zu sieden auf 100° und darüber erhitzt werden kann;
2. die Möglichkeit, das Gerät auch zu Anwärmung von Milch auf minder hohe Wärmegrade ohne nachherige Wiederabkühlung zu benutzen;
3. die nur an der Aussenwand des Erhitzungsbehälters erfolgende Erhitzung der während derselben gegen die Wand schaumfrei geschleuderten und darum gründlich durchmischten und vor Anbrennung bewahrten Milch;
4. die Möglichkeit, die Erhitzung nur durch Abdampf zu bewirken;
5. die der zufliessenden Milch während ihrer Vorwärmung und Erhitzung bis auf 100° C und darüber gewährte Möglichkeit, abzudunsten, und der Abschluss der erhitzten Milch gegen Lufteutritt;
6. die an dem Einsatz angebrachte, die Auseinandernahme und Wiederzusammenstellung des drehbar aufgehängten Geräts erleichternde Karre;
7. die luftentfernte Herstellung des geweilten Einsatzes aus einem einzigen Stück Kupferblech, das in allen Teilen des Einsatzes zu gleicher Dicke ausgezogen ist; und
8. die Vermeidung einer Pumpe für die umlaufende Milch.

„An den Heizflächen war keinerlei Ansatz wahrnehmbar".
„Der Geschmack der verarbeiteten Milch war tadellos".
„Irgendwelche Mängel konnten an dem Gerät nicht gefunden werden".

gez. Prof. Dr. P. Vieth. Prof. Dr. A. Nachtweh. B. Martiny.

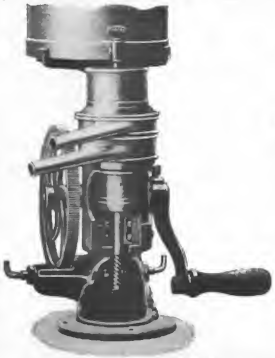
„BLANK" übertrifft daher alle bekannten Milcherhitzer und minderwertigen Nachahmungen.

A. SCHÖNEMANN & Co., Maschinenfabrik, SCHÖNINGEN i. BRAUNSCHWEIG.

Filiale: Berlin N., Oranienburgerstrasse 60/63.

Erstklassige Molkereimaschinen und Geräte. **Prospekte auf Verlangen gratis und franko.**

Digitized by Google



Die neuesten und weitaus besten aller Separatoren sind die

Hansa-Separatoren

für Hand-, Turbinen- und Kraftbetrieb, von **35 - 2300 Liter** stündl. Leistung, welche folgende Vorteile bieten:

1. Schärfste Entrahmung.
2. Grösste Einfachheit der Konstruktion; nur ein einziges Lager.
3. Zapfenspitzenlager nicht vorhanden.
4. Die Antriebsschraube kann, falls nötig, leicht ersetzt werden.
5. Geringe Abnutzung, daher Reparaturen ausgeschlossen.
6. Billigste Preise.

Hansa-Separator-Werk

Berlin NW. 108. G. m. b. H. Wald-Str. 23/24.

Man verlange Drucksachen. Vertreter gesucht.

In unserem neuen

Germania-Separator

Modell 1905

bieten wir eine unübertroffene Entrahmungsmaschine.

Sämtliche Molkerei-Maschinen u. Apparate! Einrichtung kompletter Molkereien!

Glänzende Ergebnisse! Glänzende Zeugnisse!

Flensburger Eisenwerk Akt.-Ges., **Flensburg.**

Carlshütte Rendsburg **Balance** Vorteilhafter **Umbau** aller veralteten Kraftcentrifugen.

Gegenüber den fortgesetzten unendlichen Annoncen des Bergedorfer Eisenwerkes haben wir nur kurz zu erklären:

Es dient der "absichtlichen Irreführung" des landwirtschaftlichen Publikums und der „Täuschung" desselben, wenn die geschraubte Fassung der Bergedorfer Annoncen glauben machen will, dass das Bergedorfer Eisenwerk auch nur in einer einzigen Instanz in einer **Haupt-Sache** gesiegt habe.

Diese Behauptung wäre unwahr.

Soweit ein Versäumnisurteil ergangen ist, handelte es sich um eine einstweilige Verfügung, die durch Zeitablauf inzwischen gegenstandslos geworden ist.

Da Bergedorf hieraus in unlauterer Weise Reklame schlägt, ist nunmehr gegen das Versäumnisurteil Einspruch eingelegt worden.

Alfa-Laval-Separator, G. m. b. H., Berlin,
Einzige deutsche Alfa-Fabrik.

Verantwortlicher Redakteur: H. Laeßig in Berlin. — Druck u. Kommissionsverlag von J. Harrwitz Nachf. G. m. b. H., Berlin SW., Friedrichstr. 16.

Digitized by Google

Molkerei-Zeitung

Geschäftsstelle:
Berlin SW., Großbeeren-Straße Nr. 40.

Berlin.

Telephon: Amt Vla., 11859.
Telegrammadresse: Molkereizeitung Berlin.

Wochenschrift für Gewinnung, Verarbeitung und Verwertung der Milch.

Bestellungen
auf vierteljährlich erscheinende Molkerei-Zeitung Berlin werden von allen Postanstalten zum Preise von 1 Mk. 50 Pf. vierteljährlich angenommen. Bei unter Bandzug aber durch den Buchhandel vierteljährlich 2 Mk. Einzel-Nummern gegen 25 Pfennig in Briefmarken.

Anzeigeblatt des Westpreussischen Butterverkaufsverbandes.

Unter Mitwirkung von
Prof. Dr. Adametz in Wien, Dr. Gerber in Zürich, Dr. Kollwitz in Berlin
und Dr. Siats in Hildesheim,
herausgegeben von
H. Laessig, Berlin SW., Großbeerenstraße 40.

Anzeigen
werden für die 54 mm breite Spaltzeile mit 30 Pf. (Stellungs-Gesuche frei) berechnet und von unserer Geschäftsstelle.
Berlin SW., Großbeerenstraße 40 sowie von allen Anzeigen-Geschäften entgegengenommen.
Die Gebühr für Beilagen im Gewicht bis 5 gr beträgt für je 1000 Stück 10 Mk.

Nr. 17. Berlin, 29. April 1905. 15. Jahrg.

Inhalt:

Die Beurteilung des Wassers für Molkereizwecke. Von Dr. Heise. (Schluß)
Schädlicher Einfluß der Futterkalk-Fütterung an Milchkühe auf die Milch. Von Prof. Dr. von Sorhlet, München.
Die Vermehrung der Molkereibetriebe im Jahre 1904. Von Dr. A. Saude.
Tagesgeschichtliche Rundschau. Deutschland. Einfuhr dänischer Molkereierzeugnisse in das deutsche Zollgebiet. — Umfang des Milchverbrauchs in Berlin. — Meierei-Großbetrieb. — Vorprüfung neuer Geräte. — Bayerische Butterschauen. — Schwäbischer Butterabsatz-Verband. — Deutsche Versuchs-Gesellschaft. — Schweiz. Thurgauer Milchgesellschaft. — Oesterreich. Aichenschaftsbericht der niederösterreichischen Molkerei-Genossenschaft, Wien. — Frankreich. Untersuchung von Butter und Margarine. — Rußland. Neue Maßnahmen zur Hebung der Butter-Ausfuhr.
Ausstellungswesen. Das Molkereiwesen auf der schleswig-holsteinischen landwirtschaftlichen Provinzialausstellung in Altona.
Beobachtungen, Versuche, Erfindungen. Ueber den Einfluß rostiger Milchgefäße auf die Güte der Butter. — Anfeuchtung zu Butterumhüllung dienenden Pergamentpapiers. — Neue Anweisung zur Kefirbereitung. — Die Milch von Eiels- oder Pferdestuten.
Handel und Verkehr. Wochenbericht vom Buttermarkt.
Marktberichte.
Feierabend.

Nachdruck ist nur mit genauer Quellenangabe gestattet.

Die Beurteilung des Wassers für Molkereizwecke.

Von Dr. Heise.

(Schluß.)

Von anorganischen Stoffen kommen im Wasser fast stets gelöst vor: Kalk, Magnesia, Eisen, Schwefelsäure, Chlor, Kieselsäure, Tonerde, ferner oft Ammoniak, Salpetersäure, salpetrige Säure, Phosphorsäure. Diese Stoffe geben dem Wasser neben den gelösten Gasen, wie Kohlensäure, Luft, Sauerstoff, den erfrischenden Geschmack.

Was zunächst den Chlorgehalt (auf Kochsalz bezogen) angeht, so darf dieser nicht zu groß sein. Da Kochsalz in unbewohnten Gegenden, abgesehen von Salzlagern und Nähe des Meeresstrandes, im Boden nur in geringen Mengen vorkommt, so deutet ein großer Kochsalzgehalt im Wasser mit ziemlicher Sicherheit an, daß er durch Verunreinigung hineingelangt ist, und zwar meistens direkt durch eine Verunreinigung aus dem menschlichen Haushalt und tierischen Abfallstoffen.

Da diese Abfallstoffe kochsalzhaltig sind, so gelangt das Salz nach der Zersetzung jener organischen Substanzen in den Boden und wird dort durch das Wasser ausgelaugt. Ein hoher Kochsalzgehalt entspricht demgemäß auch oft einem hohen Gehalt an organischen Stoffen. Wenn das Kochsalz natürlich an und für sich auch nicht schädlich, so deutet seine Anwesenheit eben aber darauf hin, daß mit ihm zugleich auch schädliche Zersetzungskeime ins Wasser gelangt sein können. Neben dem Kochsalz sind die Verbindungen der Phosphorsäure und Schwefelsäure mit den Alkalien oft in solchen Wässern enthalten, die in der Nähe bewohnter Gegenden sich befinden. Auch diese Verbindungen sind in den tierischen Körpern enthalten und werden durch die bei der faulenden Zersetzung sich mannigfach bildenden organischen Substanzen von diesen aufgenommen und gelangen in das auslaugende Wasser. Die bei der Zersetzung entstehenden organischen Säuren, ferner die Kohlensäure und Salpetersäure zersetzen außerdem den Boden und verbinden sich mit dem darin enthaltenen Kalk und Magnesia. Wenn daher neben dem Kochsalz, den phosphorsauren und schwefelsauren Salzen auch Kalk und Magnesia in großen Mengen vorkommen, so ist dies ein weiteres Zeichen für eine aus Fäulnisvorgängen stammende Verunreinigung. Dabei muß natürlich berücksichtigt werden, ob sich nicht eine andere Erklärung für das Vorhandensein jener Stoffe, etwa durch die Bodenbeschaffenheit, finden läßt. Zuweilen findet man auch Kalisalze, die, wenn sie nicht aus dem Boden stammen (Kalilager), meistens aus faulenden Fleischresten stammen, oft jedoch auch aus der Asche, jedenfalls aus den Ueberresten menschlicher Tätigkeit.

Ein hoher Kalkgehalt weist, wenn er sich nicht aus der Bodenformation erklären läßt, auf lokale Verunreinigungen hin. Ist er aber besonders hoch, so dürfte solches Wasser für die Verwendung im Betrieb, ausgenommen als Kesselspeisewasser, kaum schädlich sein. Der Kalkgehalt bedingt zum größten Teile die Härte des Wassers. Im allgemeinen ist für Molkereizwecke zwar ein weiches Wasser vorzuziehen. Hart nennt man ein Wasser, das viel Kalk- und Magnesiaverbindungen enthält, weich ein solches, welches arm an diesen Verbindungen ist. Bekannt ist, daß zum Waschen mit Seife ein hartes Wasser weniger geeignet ist als ein weiches, da der Kalk die Seife vernichtet. Je härter ein Wasser ist, desto größer ist der Seifenverbrauch. Bläscht man z. B. eine bestimmte Menge destilliertes Wasser mit etwas alkoholischer Seifenlösung, so bemerkt man beim Schütteln starken Seifenschaum. Setzt man dagegen zu gewöhnlichem Wasser Seifenlösung, so muß man von dieser, je nach dem Kalkgehalt des Wassers, eine beträchtlich größere Menge nehmen, um einen bestehenden Schaum zu erhalten. Die Kalk- und Magnesiasalze bilden nämlich mit der Seife natürliche Verbindungen. Je mehr davon vorhanden sind, desto weniger schäumt das Wasser und desto härter ist es. Der Gehalt von Kalk- und Magnesiaverbindungen wird gewöhnlich durch Härtegrade ausgedrückt. Ein Härtegrad entspricht einem Teil Kalk in 100 000 Teilen Wasser.

Zum Spülen der Geräte wird ein kalkhaltiges Wasser unbedenklich zu verwenden sein, da immerhin nur so geringe Mengen haften bleiben, daß ein Einfluß auf die Haut in Berührung kommenden Seife, Milch, Butter u. s. w., nicht zu fürchten ist. Bedenklicher schon ist es, beim Buttern und beim Waschen der Butter solch Wasser zu verwenden, da hier solche Mengen gebraucht werden, daß immerhin die Möglichkeit einer Einwirkung des Kalks auf das Fett und die Fettsäuren der Butter vorliegt. Anderhalb ist es wohl denkbar, daß ein hoher Kalkgehalt die bei der Rahmreifung entstandenen aromatischen Stoffe zerstören kann, wodurch ein minderwertiges Produkt erhalten wird. Indessen sind eingehende Versuche hierüber noch nicht angestellt.

Besonders schädlich ist kalkhaltiges Wasser bei der Verwendung in Dampfkesseln. Die in den Dampfkesseln sich bildende harte feste Kruste des Kesselsteins besteht im überwiegenden Maße aus schwefelsaurem und kohlensaurem Kalk und Magnesia, wobei aber auch noch andere Stoffe an der Bildung des Kesselsteins teilnehmen, wie Eisen, Kieselsäure, Tonerde. Am gefährlichsten sind die Gipskesselsteine (aus schwefelsaurem Kalk bestehend), die die härteste Kruste bilden, während die aus Kalkkarbonat meistens einen nur losen Schlamm im Kessel bilden. Ist das Kesselspeisewasser fetthaltig, so können sich

Digitized by Google

noch Kalkseifen bilden, die zu Explosionen Veranlassung geben. Da die sich an den Wänden und am Boden der Kessel absetzenden Kesselsteinteile schlechte Wärmeleiter sind, so vermindern sie die Leistungsfähigkeit eines Kessels. Ferner können auch die mit Kesselstein bedeckten Stellen glühend werden und Explosionen hervorrufen. Die Kesselbleche biegen sich und können Risse bekommen. Die Kesselsteinteile können durch den Dampf mit fortgerissen werden und in die übrigen Maschinenteile gelangen, in die Ventile, Wasserstandröhren u. dergl. und Betriebsstörungen hervorrufen. Die Natur des Kesselsteins ist je nach dem verwendeten Wasser verschieden. An dem am häufigsten sich bildenden Kesselstein beteiligt sich schwefelsaurer Kalk und kohlensaurer Kalk und kohlensaure Magnesia. Zur Erklärung der Kesselsteinbildung müssen wir uns vergegenwärtigen, daß die im Wasser gelösten Kalkverbindungen sich auszuscheiden beginnen, wenn wir das Wasser erhitzen, wodurch die Kohlensäure ausgetrieben wird. Der kohlensaure Kalk ist in der Natur sehr verbreitet als Kreide, Marmor, Kalkstein, Dolomit (mit Magnesia zusammen). Kohlensaurer Kalk ist im Wasser so gut wie unlöslich. Nichtsdestoweniger kommt er wegen seiner großen Verbreitung in allen natürlichen Wässern in gelöstem Zustande vor, und das rührt daher, daß er durch die im Wasser enthaltene Kohlensäure in Lösung gehalten wird. In kohlensäurefreiem Wasser wäre der kohlensaure Kalk dagegen unlöslich. Entweicht nun die Kohlensäure aus solchen Wässern wieder durch Stehen an der Luft, schneller beim Erhitzen, so scheidet sich der kohlensaure Kalk als fester Körper wieder aus. Dieser Vorgang findet auch im Dampfessel statt und erklärt die Bildung des Kesselsteins. Ein ähnliches Verhalten zeigt auch die kohlensaure Magnesia, die ebenfalls an der Kesselsteinbildung teilnimmt. Der schwefelsaure Kalk, als Gips bekannt, ist im Wasser schwer löslich, immerhin aber schon löslicher wie die beiden vorigen Körper. Ein Teil Gips löst sich bei mittlerer Temperatur in 400 Teilen Wasser und es scheidet sich aus dem Wasser wieder aus, wenn beim Erhitzen soviel Wasser verdampft ist, daß die zurückbleibende Wassermenge den Gips nicht mehr in Lösung zu halten vermag; von diesem Zeitpunkt an fängt der Gips im Dampfkessel an Kesselstein zu bilden. Die durch die Anwesenheit sämtlicher gelöster Kalk- und Magnesiaverbindungen bedingte Härte nennt man die Gesamthärte. Erhitzt man Wasser, so entweicht zunächst Kohlensäure und die durch diese in Lösung gehaltenen Kalksalze scheiden sich aus; die um diese verminderte Härte heißt die bleibende Härte, sie wird also bedingt durch die im Wasser gelöst bleibenden schwefelsauren und salpetersauren Kalksalze. Der Unterschied zwischen Gesamthärte und bleibender Härte ist die vorübergehende Härte. Als Kesselspeisewasser sollte man möglichst weiche Wässer verwenden. Höchstens soll die Härte etwa 18° betragen. Wässer mit weniger als etwa 10 Härtegraden werden als weich bezeichnet.

Da aber nur in wenigen Fällen diese Anforderung zu erfüllen ist, so kann man durch Verbesserung des zur Verfügung stehenden Wassers durch chemische Zusätze die Härte verringern. Zu dem Zwecke ist es notwendig, durch eine chemische Untersuchung genau die Gesamt- und bleibende Härte feststellen zu lassen, um hiernach die chemischen Zusätze bemessen zu können. Durch diese Mittel wird der Kalk zur Abscheidung gebracht, der sich dann als lockerer Schlamm absetzt und abgeblasen werden kann, wenn man diese Zusätze im Kessel selbst macht. Empfehlenswerter ist es, das Wasser vor der Kesselspeisung von der Härte zu befreien und das geklärte bezw. filtrierte Wasser dann dem Kessel zuzuführen. Die Wege zur Entfernung der Härte sind verschieden. So kann man z. B. durch Kalkwasser und Soda die Kalksäure entfernen. Das Kalkwasser stellt man sich her, indem man Aetzkalk löscht und in Wasser durch Umrühren auflöst. Nach dem Absetzen kann man das klare Kalkwasser benutzen. 1,2 bis 1,3 kg Aetzkalk sind in 1 kbm Wasser löslich. Kalkwasser vermag mit dem löslichen kohlensauren Kalk und der Magnesia (also die den vorübergehende Härte verursachenden Verbindungen) sich in der Weise umzusetzen, daß neutraler kohlensaurer Kalk und kohlensaure Magnesia entsteht, die sich absetzen. Die nun noch bleibende Härte, durch schwefelsauren Kalk verursacht, wird durch weiteren Zusatz von Soda zum Verschwinden gebracht, indem die Soda (kohlensaures Natron) den schwefelsauren Kalk in kohlensauren Kalk, der sich absetzt, und in schwefelsaures Natron verwandelt, das in Lösung bleibt und nicht weiter schadet. Für jeden Härtegrad ist auf 1 kbm Wasser 10 g Aetzkalk zu nehmen bezw. das aus diesem hergestellte Kalkwasser. Meistens ist das Kalkwasser etwas zu schwach, so daß man am besten den Gehalt an Kalk darin vorher bestimmt. Für die übrig bleibende Härte wird die berechnete Menge Soda, etwa 2 g Soda für jeden Grad bleibender Härte auf 1 kbm Wasser, zugesetzt. Man kann auch durch Soda allein sämtliche die Gesamthärte verursachenden Kalksalze zur Abscheidung bringen. Soda wirkt auf die kohlensauren Salze in der Weise, daß sich neutraler kohlensaurer Kalk bildet, der sich abscheidet, wobei die Soda sich in doppeltkohlensaures Natron verwandelt. Auf 1 Grad Gesamthärte nimmt man 2 g Soda.

Empfohlen wird auch, Aetznatron zu nehmen, und zwar auf 1 Härtegrad etwa 7,2 g Aetznatron. Aetznatron verbindet sich mit der im Wasser enthaltenen freien Kohlensäure, die die Kalksäure in Lösung erhält, letztere fallen daher aus. Das Aetznatron verwandelt sich dabei in Soda, die, wie schon beschrieben, auf die schwefelsauren Kalksalze umsetzend einwirkt. Diese sämtlichen Operationen kann man außerhalb des Dampfkessels oder auch im Dampfkessel vornehmen.

Schädlicher als die Kalkverbindungen können schon die Magnesiasalze wirken. Enthält ein Wasser sehr viel Magnesia, so ist es denkbar, daß bei dessen Verwendung, z. B. bei der Butterbereitung, eine nachteilige Wirkung auf die Butter stattfinden kann, da die Magnesiasalze einen bitteren Geschmack besitzen. Das schwefelsaure Magnesiasalz, ist z. B. bekannt unter dem Namen Bittersalz. Bekannt ist ferner, daß Buttersalz, das selbst nur geringe Magnesiaverbindungen enthält, der Butter einen unangenehmen, bitteren Geschmack erteilen kann. Die Grenze, bis zu welchem Gehalt im Salz die Anwesenheit von Magnesia nachteilig auf den Geschmack der Butter wirkt, steht noch nicht fest; einige wollen bei einem Gehalt von 0,06 Prozent Magnesia im Salz bereits einen bitteren Geschmack an Butter bemerkt haben. Indessen scheint doch wohl kaum eine so geringe Beimengung eine Wirkung hervorrufen zu können. Beweisende Versuche hierüber, wie über die Wirkung magnesiahaltigen Wassers bei der Butterbereitung auf die Güte der Butter liegen jedenfalls noch nicht vor.

Dagegen steht es fest, daß ein großer Eisengehalt der Wässer schädlich wirken kann. Von einem Trinkwasser verlangt man, daß es höchstens 0,3 mg Eisen in 1 l enthalte. Wässer, die einen größeren Eisengehalt besitzen, kommen sehr häufig vor. Die gelbliche bis bräunliche Farbe von Wässern rührt sehr oft davon her. Wenn man solches Wasser in einem Gefäß tüchtig schüttelt, so daß das Wasser mit der Luft gehörig in Berührung kommt, so trübt es sich zunächst und nimmt eine weißliche Färbung an, bald geht die Trübung in Braun über und man bemerkt das Ausfreten kleiner bräunlicher Flocken. Das Eisen ist nämlich im Wasser, teils an Kohlensäure, teils an organische Stoffe gebunden, enthalten. Nur ersteres scheidet sich bei Berührung mit der Luft durch Aufnahme von Sauerstoff und Abgabe von Kohlensäure als flockige Masse ab (z. B. beim Schütteln). Hierauf beruhen auch Verfahren zur Enteisenung des Wassers. Der Eisengehalt mancher Wässer, selbst von städtischen Leitungen, ist so groß, daß sich große, flockige Massen von Eisen bilden, unter Mitwirkung oben schon erwähnter mikroskopischer Lebewesen, die das Eisen ausspeichern. Der Geschmack ist metallisch tintenhaft. Oft ist auch in einem mit einem großen Eisengehalt behafteten Wasser der überschreitende Schwefelwasserstoff vorhanden, ebenso gleichzeitig Huminkörper, organische Substanzen, die auf die schwefelsauren Verbindungen reduzierend wirken, wobei Schwefelwasserstoff gebildet wird, während sie selbst sich in Ammoniak zurückbilden. Eisenhaltige Wässer sind deshalb oft ammoniakreich, reich an organischer Substanz, haben einen moderigen und tintenhaften Geschmack und Geruch nach Schwefelwasserstoff. Wenn fast eisenhaltiges Wasser mit der Milch, dem Rahm oder der Butter in Berührung kommt, so nehmen diese Produkte oft einen metallischen Geschmack an. Bekannt ist ja auch, daß Milch und Rahm, in roftigen Kannen und Geräten aufbewahrt, stets dieses Fehler zeigen. Auch der üble Geschmack der Butter wird auf die Wirkung von Eisen zurückgeführt.

Bei der Käserei ist es bekannt, daß die im Käse vorkommenden Rostflecken auf ähnliche Weise entstanden sein können. Schließlich würde ein stark eisenhaltiges Wasser schon allein wegen seines unappetitlichen Aussehens vom Gebrauch möglichst auszuschließen sein.

Die Schwefelsäure kann in größeren Mengen ebenfalls als ein Zeichen der Verunreinigung gelten. Sehr häufig geht nämlich mit einem hohen Schwefelsäuregehalt auch ein hoher Kochsalzgehalt und auch Salpetersäuregehalt Hand in Hand. Ist dies der Fall und läßt aus der Bodenzusammensetzung sich keine Erklärung für das Vorhandensein großer Schwefelsäuremengen finden, so kann mit großer Wahrscheinlichkeit darauf geschlossen werden, daß das Wasser durch aus tierischen oder menschlichen Abfällen stammende Stoffe verunreinigt ist.

Wässer, die Ammoniak, salpetrige Säure und Salpetersäure enthalten, selbst nur in Spuren, sind der Infektion verdächtig und vom Gebrauch auszuschließen. Wir wissen, daß sich das Ammoniak stets bei der Zersetzung organischer Substanzen bildet, ein Vorkommen dieses Stoffes deutet deshalb mit ziemlicher Sicherheit darauf hin, daß in der Nähe befindliche Fäulnisherde durch Auslaugen das Wasser verunreinigt haben. Damit besteht aber auch die Gefahr, daß mit den Zersetzungsprodukten auch die Erreger der Fäulnis mit ins Wasser gelangt sein können. Salpetrige Säure

Digitized by Google

und Salpetersäure sind ebenfalls Produkte, die sich bei der Verwesung bilden. Während Ammoniak als das Anfangsprodukt einer chemischen Zersetzung zu betrachten ist, ist die Salpetersäure als Endprodukt anzusprechen und die salpetrige Säure als Zwischenglied anzusehen. Da letztere außerdem ein sehr unbeständiger Körper ist, der sich ebenso leicht in Ammoniak durch Reduktion zurückverwandeln, als durch Oxydation in Salpetersäure umwandeln kann, so wird er niemals in sehr großen Mengen gefunden. Wird Salpetersäure im Wasser gefunden, so deutet das darauf hin, daß die Zersetzung organischer Körper bereits beendet ist, wird aber Ammoniak und salpetrige Säure oder nur eines von beiden im Wasser gefunden, in mehr als Spuren, so können diese Stoffe entweder aus in der Nähe liegenden Jauchegruben oder Düngerstätten stammen, oder aber man muß, wenn solche nicht vorhanden sind, durch die Anwesenheit jener Stoffe auf die Unfähigkeit des Bodens schließen, fäulnisfähige Substanzen nicht gehörig zurückhalten zu können, demnach auf geringe Filtrationskraft des Bodens. Damit ist zugleich die größte Wahrscheinlichkeit vorhanden, daß auch die Ursachen der Zersetzung, eben die Fäulnisbakterien selbst, nicht genügend durch den Boden zurückgehalten werden können und ins Wasser gelangen.

Um so mehr ist die Anwesenheit von Ammoniak und salpetriger Säure verdächtig, da sie schon nach kurzer Zeit aus dem Wasser wieder zu verschwinden pflegen. Wohl zu merken ist, daß diese Stoffe an und für sich vollständig unschädlich sind, daß sie aber auf Gefahren hindeuten. Wenn sie daher im Wasser gefunden werden, und man nicht annehmen kann, daß sie durch andere Ursachen hervorgerufen sind, etwa durch Vermoderung des Holzes im Brunnen oder bei Tiefbrunnen und Moorwässern durch natürliche Bildung von Ammoniak aufgetreten sind, so muß man annehmen, daß sie auf oben beschriebene Weise ins Wasser gelangt sind.

Werden auch noch hohe Härtegrade (also viel Kalk und Magnesia) und besonders Chlorverbindungen (Kochsalz) gefunden, so wird die Annahme wohl zur Gewißheit, besonders wenn auch noch Phosphorsäure und sogar Kaliverbindungen gefunden werden. Hat der Boden eine hohe Filtrationskraft, so kann, da die Nitrate und Chloride nur schwer vom Boden zurückgehalten werden, ein mit diesen Stoffen behaftetes Wasser trotzdem unverdächtig sein, da der Boden ein hohes Oxydationsvermögen besitzen und die eigentlichen Keime vernichten kann. Deshalb braucht ein an Nitraten u. s. w. reiches Wasser durchaus nicht einen hohen Gehalt an Bakterien zu haben.

Außer den erwähnten in natürlichen Wässern vorkommenden anorganischen Stoffen kommen zuweilen einige vor, die zu den anorganischen Giften zu zählen sind. Hierher gehören die Blei-Verbindungen, die aus den Bleiröhren der Leitungen stammen, und die oft ernstlich in Betracht kommen, während Kupfer und Zinkverbindungen nur in großen Mengen giftig wirken können. Vergiftungen durch letztere sind mit Sicherheit wenigstens nicht festgestellt.

Wenn auch die genaue chemische Untersuchung stets von einem Chemiker ausgeführt werden muß, so gibt es doch auch für den Laien einige Prüfungsmethoden, wodurch er sich ein oberflächliches Urteil über die Brauchbarkeit eines Wassers bilden kann. Hierher gehört die Prüfung auf den Geruch, indem man eine kleine Menge Wasser auf etwa 60° erwärmt, wodurch sich ein etwaiger Geruch bemerkbar macht.

Bei der Prüfung auf Geschmack erwärmt man das Wasser auf etwa 30°.

Gröbere Verunreinigungen, Bodensatz sind ja leicht zu sehen. Man läßt etwa ein Liter Wasser stehen und beobachtet den abgeschiedenen Bodensatz.

Bei der Prüfung auf Farbe und Klarheit füllt man einen recht hohen Standcylinder mit dem betreffenden Wasser und sieht von oben auf ein untergelegtes Stück weißes Papier; füllt man einen gleich hohen zweiten mit destilliertem Wasser, so wird man beim Betrachten den Farbenunterschied wahrnehmen.

Zur Prüfung auf Salpetersäure kann man die Kanitzsche mit der Gerberschen Zeltbestimmungsmethode der Milch verbundene Nitratprüfung benutzen, indem man Milch mit dem betreffenden Wasser mischt und nach bekannter Weise untersucht. Erhöht man beim Schütteln eine blaue Färbung, so war das Wasser salpetersäurehaltig.

Auf Eisen prüft man, indem man das klare filtrierte Wasser in einer Flasche tüchtig schüttelt; entstehen dabei kleine flockige Trübungen, so enthält das Wasser viel Eisen. Bei einem geringen Eisengehalt versagt diese Prüfung.

Zum Schluß sei nochmals auf die Bedeutung eines guten Gebrauchswassers für die Molkereien hingewiesen.

Schädlicher Einfluß der „Futterkalk"-Fütterung an Milchkühe auf die Milch.

In einem Vortrag über Täuschungen im Futtermittel-Handel sprach am 3. d. im Klub der Landwirte zu Frankfurt a. M. Prof. Dr. von Sorhlet u. a. auch über den schädlichen Einfluß der Fütterung von „Futterkalk" an Milchkühe auf die Milch:

„Die Notwendigkeit, phosphorsauren Kalk beizufüttern, ist nicht aus der Erfahrung geschöpft, sondern das hat die Wissenschaft den Landwirten eingeredet. Der gebildete Landwirt füttert Futterkalk, weil es in den Büchern steht; und der ungebildete, weil er auf die Reklamen der Herren Brockmann und Genossen hereinfällt. Futtermittel oder Futtermischungen sind außerordentlich selten zu arm an Phosphorsäure, aber sehr viele gibt es, die zu arm an Kalk sind; und die Knochenerkrankungen, die man auf Phosphorsäure-Armut des Futters zurückführt, haben in Wirklichkeit fast immer Kalkmangel zur Ursache. Auch das Heu aus Gegenden, wo die Knochenbrüchigkeit heimisch ist, hat nur sehr selten einen geringeren als den gewöhnlichen Phosphorsäure-Gehalt, häufig aber einen zu geringen Kalkgehalt; wenn dann auch noch, wie in den Urgebirgs-Formationen, nur kalkarmes Wasser vorkommt, dann kann ganz wohl Kalkhunger auftreten, und man sieht dann Pferde und Kühe den Mörtel von den Wänden herunterfressen, wie es die Saugkälber fast regelmäßig tun; denn auch die Milch unserer Kulturkühe ist zwar sehr phosphorsäurereich, aber so kalkarm, daß der Kalkgehalt den schnellwüchsigen Kälbern nicht mehr genügt. Wie es hier keinen Stein hat, mit der notwendigen Kalkbeigabe auch den an sich schon zu hohen Phosphorsäure-Gehalt der Milch zu vermehren, also statt Kalk allein phosphorsauren Kalk zu verfüttern, so ist es auch in den übrigen Fällen unnütz, phosphorsauren Kalk zu verfüttern, wo Kalk allein fehlt. Gewiß ist der gefällte phosphorsaure Kalk ein leicht aufnehmbares Kalkfutter, aber der kohlensaure Kalk, z. B. Schlemmkreide, ist es ebenso, ist zehnmal billiger und wir sind bei ihm keinen Täuschungen ausgesetzt. Statt gefälltem phosphorsaurem Kalk wird schwer lösliche Knochenasche oder entleimtes Knochenmehl gelfiert, und wiederholt ist es vorgekommen, daß gefällter phosphorsaurer Kalk soviel Fluormatrium enthielt, daß die damit gefütterten Schweine verendeten; ebenso ist der häufig darin vorkommende schwefligsaure Kalk ein Futtergift. Was den Käufern von Futterkalk passieren kann, zeigt folgender Fall:

Die Hauptreklamefirma für Futterkalk ist die von Brockmann in Leipzig. Sie bringt zwei Sorten in den Handel; Marke A ist guter, gefällter, phosphorsaurer Kalk; von Marke B sollte man nun meinen, es sei ein höher- oder niedrigergrädiges Präparat der gleichen Art; dem ist aber nicht so, es ist ein Viehpulver, das sich von der berüchtigten Regensburger Bauernfreude nur wenig unterscheidet. Es enthält 45 Proz. phosphorsauren Kalk, 17 Proz. Kochsalz und besteht zu einem Drittel aus den üblichen Viehpulver-Drogen: Süßholz, Wachholder, Bockshornklee, Fenchel und Meisterwurzel. Kein Mensch kann annehmen, daß wenn Futterkalk Marke A reiner Futterkalk ist, Marke B ein Viehpulver sein wird. Darauf baut Brockmann seinen Plan. Er macht für Marke B die Hauptreklame, und wenn ein Landwirt Futterkalk schlechtweg bestellt, bekommt er Marke B, die um 10 M. für 100 kg teurer ist (38 M. gegen 28). Auch anständige landwirtschaftliche Zeitungen, die sonst die Aufnahme von Viehpulver-Inseraten verweigern, lassen sich durch die Maske Futterkalk täuschen und bringen die marktschreierischen Reklamen für Marke B; so z. B. bis vor kurzem die „Mitteilungen der Deutschen Landwirtschafts-Gesellschaft" und die „Zeitschrift der Landwirtschaftskammer für die Provinz Sachsen". In seinen Prospekten sagt Brockmann, Marke B mache aus den schlechtesten Fressern Vielfraße, heile allerlei Krankheiten, sogar Tuberkulose; deshalb hat das Schöffengericht Hofheim den Firma-Inhaber und seinen Agenten wegen eines Vergehens gegen die Gewerbeordnung bestraft, und das Schweinfurter Landgericht hat das Urteil bestätigt, wobei die Gerichte aussprachen, daß dieses Viehpulver nur in Apotheken feilgehalten werden dürfe.

Im bayerischen Algäu ist nach allen Milchlieferungs-Verträgen im Gebiete der Rundkäserei die Beifütterung von Futterkalk ausdrücklich erlaubt, die von Viehpulvern aber unbedingt verboten, und mit Recht, da gewisse Arznei- und Riechstoffe in die Milch übergehen und den Geschmack und Reifungsprozeß des Käses ungünstig beeinflussen können.

Bei einer Landwirtschaftlichen Versammlung im Algäu wurde die Firma Brockmann als Lieferantin für Futterkalk empfohlen. Ein Landwirt bestellte daraufhin Futterkalk und erhielt das Viehpulver Marke B. Dem Milchabnehmer mißrieten darauf die Rundkäse; er ermittelte, daß der Landwirt die intensiv nach Bockshornklee riechende Marke B verfüttert hatte und verweigerte daraufhin vertragsmäßig die Zahlung des Milchgeldes im Betrage von 800 M., worum dann prozessiert wurde. Selbst ein sehr angesehenes Vor-

Digitized by Google

standS-Mitglied des Algäuer Milchwirtschaftlichen Vereins, das Futterkalk bestellt hatte, erhielt das Viehpulver Marke B. Uebrigens hat auf die schönen Erfolge hin, die Brockmann erzielt hat, auch eine andere Viehpulver-Firma, Graichen in Leipzig, ihr Viehpulver in „Marke B" umgetauft. Auch der „Nährkalk" der Sächsischen Viehnährmittel-Fabrik in Dresden ist nicht reiner Futterkalk, sondern ein Viehpulver, das etwa zur Hälfte aus Futterkalk, zur Hälfte aus Johannisbrot, Fenchel, Wacholder u. dgl. besteht; 100 kg kosten 48 M. Der „Nährkalk" ist also gewöhnlichem gutem Futterkalk gegenüber vierfach überzahlt. Auch hier ist mir ein Fall bekannt, wo ein Landwirt Futterkalk bestellte, aber dieses Viehpulver geliefert erhielt. an dem die liefernde Firma eben mehr verdient.

, An der Verbreitung von marktschreierischen Reklamen für Futterkalk und Viehpulver trägt mit Schuld, daß der Inseratenteil unserer landwirtschaftlichen Vereins-Organe meist verpachtet ist, was aber eine unmachtsichtliche Censur nicht hindern sollte. Auf eine so unwürdige Einnahme sollten unsere Vereins-Organe verzichten, zum Vorteil derer, deren Interesse sie wahrzunehmen haben."

Die Vermehrung der gewerblichen Molkereibetriebe im Jahre 1904.

Ueber die Vermehrung der Molkereibetriebe im Jahre 1904 berichtet Dr. A. Saucke, Berlin, auf Grund des Katasters der Molkerei-, Brennerei- und Stärke-Industrie in der Deutschen Landwirtschaftlichen Genossenschaftspresse.

Die in der nachsolgenden Tabelle zusammengestellten Zahlen sind freilich nicht vollständig, weil in das Kataster der Berufsgenossenschaft nur solche Molkereien aufgenommen werden, die gewissen Bedingungen an gewerbliche Unternehmungen entsprechen.

„In der nachfolgenden Tabelle ist in der ersten Spalte getrennt die Anzahl der im Jahre 1904 neu eröffneten und damit versicherungspflichtig gewordenen Molkereigenossenschaften und Privatmolkereien angegeben, während in der zweiten Spalte die im gleichen Zeitraum gelöschten Genossenschaften und Privatmolkereien aufgeführt sind, und zwar sind nur solche Molkereien als gelöscht hier gezählt, die den Betrieb eingestellt haben; dagegen sind die aus anderen Gründen — z. B. weil sie anderen Berufsgenossenschaften, insbesondere den landwirtschaftlichen, überwiesen sind, oder weil sie keine Arbeiter mehr beschäftigen, oder weil der Motorbetrieb abgeschafft ist und nur noch Handbetrieb existiert — gelöschten Betriebe nicht angeführt, da ja in allen diesen Fällen der Molkereibetrieb als solcher bestehen geblieben ist.

Nach der vorliegenden Tabelle ist also die Zahl der im Jahre 1904 hinzugekommenen Molkereigenossenschaften und Privatmolkereien nach Abzug der eingestellten Betriebe so ziemlich gleich. Die Zunahme der Molkereigenossenschaften entspricht sowohl für das Reich, wie für Preußen dem Durchschnitt der letzten Jahre.

In Preußen ist jetzt der Höhepunkt der Entwicklung im Molkereigenossenschaftswesen offenbar überschritten, hat sich doch nach Abzug der 6 überhaupt nur gelöschten Genossenschaften die Anzahl nur um 52 vermehrt. Um so erheblicher partizipieren die anderen Bundesstaaten an der Gesamtzahl der neu gegründeten Genossenschaften.

In Preußen ist besonders die große Zahl neuer Molkereigenossenschaften in der Provinz Schlesien hervorzuheben.

Am Schlusse des Jahres 1903 waren im Kataster der Berufsgenossenschaft der Molkerei-, Brennerei- und Stärke-Industrie 2254 Molkereigenossenschaften verzeichnet. Hinzugekommen sind im Jahre 1904 nach Abzug von 6 gelöschten 95 neue Genossenschaften. Der Betrieb von zwei Genossenschaften ist an Einzelunternehmer übergegangen, so daß am Schlusse des Jahres 1904 2347 Molkereigenossenschaften bei der Berufsgenossenschaft versichert waren."

Die der landwirtschaftlichen Berufsgenossenschaft angehörigen zahlreichen Molkereien sind hier nicht berücksichtigt worden.

Bezirke	Hinzugekommene		Gelöschte	
	a) Molkerei-genossen-schaften	b) Privat-molkereien	a) Molkerei-genossen-schaften	b) Privat-molkereien
Ostpreußen	2	14	—	3
Westpreußen	6	17	—	2
Pommern	10	7	—	2
Brandenburg mit Berlin	3	4	2	4
Posen	1	2	—	2
Schlesien	14	3	—	1
Provinz Sachsen	7	14	—	—
Schleswig-Holstein	7	9	1	3
Hannover	5	9	—	1
Westfalen	2	7	1	2
Rheinland	1	3	2	—
Hessen-Nassau	—	4	—	—
Summa Preußen	58	93	6	20
Bayern	17	14	—	1
Württemberg	10	—	—	1
Sachsen	1	1	—	1
Baden	1	—	—	—
Hessen	1	4	—	—
Mecklenburg-Schwerin	2	2	—	—
Mecklenburg-Strelitz	—	—	—	—
Sachsen-Weimar	—	1	—	1
Sachsen-Altenburg	—	—	—	—
Reuß ä. Linie	—	—	—	—
Reuß j. Linie	1	—	—	—
Oldenburg	1	1	—	—
Braunschweig	1	1	—	2
Sachsen-Meiningen	—	—	—	—
Sachsen-Coburg-Gotha	—	—	—	—
Anhalt	2	—	—	—
Schwarzburg-Sondershausen	1	—	—	—
Schwarzburg-Rudolstadt	—	—	—	—
Waldeck u. Pyrmont	—	1	—	—
Schaumburg-Lippe	—	—	—	—
Lippe-Detmold	1	1	—	—
Bremen	—	1	—	—
Hamburg	—	9	—	1
Lübeck	—	—	—	—
Elsaß-Lothringen	4	2	—	—
Summa Deutsches Reich	101	134	6	27

Tagesgeschichtliche Rundschau.

Deutschland.

Einfuhr dänischer Molkereierzeugnisse in das deutsche Zollgebiet. In der Woche vom 9. bis 15. April wurden aus Dänemark in das deutsche Zollgebiet eingeführt: 375 000 kg Butter, 32 000 kg Milch, 47 000 kg Rahm.

Umfang des Milchverbrauchs in Berlin. Trotz der zahlreichen Bierpaläste ist der Verbrauch an Milch in der Reichshauptstadt in erfreulichem Steigen begriffen. Der Jahresbericht der Handelskammer zu Berlin schätzt ihn für 1904 auf 260 bis 270 Mill. Liter. Während des Frühjahrs erreichten die Zufuhren und die städtische Erzeugung die normale Höhe; vielfach war man wohl genötigt, zur Verwertung der Ueberschüsse Butter und Käse herzustellen, dagegen ging infolge der Trockenheit des Sommers und Herbstes sowie des Ausfalls bei der Futterernte die Milcherzeugung stark zurück, so daß im September und Oktober eine allgemeine Knappheit eintrat. Man war genötigt, erhebliche Mengen Milch aus Dänemark einzuführen. Die Milch war pasteurisiert, besaß vorzügliche Haltbarkeit und wurde zu so niedrigen Preisen an die Kleinhändler abgegeben, daß dem Engroshandel, insbesondere der Centrale für Milchverwertung ein beachtenswerter Wettbewerb erwuchs. Niemals waren bis dahin so große Mengen Milch aus größeren Entfernungen dem Berliner Markt zugeführt worden. Das Bedürfnis war so stark, daß die Lieferung über den Jahresschluß (1904) hinaus sorgsetzt wurde. „Das hiermit gegebene Beispiel" — so bemerkt der Handelskammerbericht mahnend — „ist für die Produzenten der Provinz Brandenburg besonders aus dem Grund beachtenswert, weil hier zum ersten Male der Beweis erbracht ist, daß Milch aus weiterer Entfernung unter Ausschluß der einheimischen Produktion erfolgreich auf den Berliner Markt gebracht werden kann." Beachtenswert ist auch die stetig zunehmende Einfuhr von pasteurisierter Sahne, die aus Schlesien, Braunschweig, Westpreußen zugeführt wird. Daß die Centrale für Milchverwertung den märkischen Milchbauern nicht sonderlich gefallen hat, stellt der Berichterstatter ausdrücklich fest. „Eine nennenswerte Besserung gegen früher, wo das Liter Milch frei Bahnhof Berlin ohne Vermittlung der Centrale 11 bis 12 Pfennig und unter Umständen auch noch mehr gezahlt wurde, ist nicht festzustellen." Wenig versprecht sich der Berichterstatter davon, die Herabminderung der Säuglingssterblichkeit durch Errichtung zahlreicher kleinerer städtischer Kuhhaltungen herbeiführen zu wollen. Mag man dadurch auch leichter frische Milch erhalten, so läßt man doch außer acht, daß die Verlegung eines landwirtschaftlichen Betriebs in die Stadt erhebliche Schattenseiten hat. Während auf dem Lande in luftigen Stallungen, mit der Gelegenheit zur Bewegung der Tiere im Freien, die Vorbedingungen gegeben sind, die Kuhbestände gesund und zur Erzeugung einwandsfreier Milch tauglich zu erhalten, ist dies bei der städtischen Milchgewinnung mit größeren Schwierigkeiten verknüpft. Gewicht ist darauf zu legen, daß die Milch gleich nach dem Melken gekühlt, und bei ihrer Einfuhr in die Stadt so behandelt wird, daß ihre hygienische Beschaffenheit gewährleistet ist.

Meierei-Großbetrieb. Eine große Genossenschafts-Meierei unter dem Namen „Milchcentrale Lenjahn" gedenkt man in dem Dorfe Lenjahn (Holstein) einzurichten. Es beteiligen sich an der Milch-Lieferung die Großherzoglich Oldenburgischen Güter Güldenstein, Lenjahn, Mönch-Neversdorf, Bergfeld, Hatendorf, Nienrade, Coselau,

Digitized by Google

Sievershagen, Mannhagen; ferner die beiden Eigentumsgüter Knippbagen, Petersdorf und noch mehrere Landstellenbesitzer der Umgegend. Die Kutzahl der Lieferanten wird 2000 Stück betragen, die tägliche Milchmenge in der besten Zeit 25 000 l; die Milch soll teils zu Käse, die Molke zu Milchzucker verarbeitet werden. Als Leiter dieses Betriebs wird ein Direktor und ein Meiereiverwalter angestellt werden.

Daß Molkereien von vornherein auf solchen Betriebsumfang eingerichtet werden, ist bei uns selten. In der Regel wachsen sich unsere Molkereibetriebe erst allmählich zu solchem Umfange aus.

Vorprüfung neuer Geräte. Laut Bekanntmachung des Vorstands der Deutschen Landwirtschafts-Gesellschaft wurde bei der Vorprüfung neuer Geräte als „neu und beachtenswert" anerkannt und mit der großen bronzenen Denkmünze ausgezeichnet:

Sonder-Verz. Nr. 3 der Wander-Ausstellung Danzig 1904: Hebel-Handzentrifuge der Firma Heinrich Lanz, Mannheim.

Bayerische Butterschauen. — Schwäbischer Butterabsatzverband. Die letzte Schau in Regensburg war mit 227 Proben (4 aus Ober- und Unterfranken und der Pfalz, 10 Oberpfalz, 30 Nieder-, 32 Ober-Bayern, 48 Mittelfranken, 103 Schwaben) beschickt. Das Richten und Nachrichten beanspruchte 3 Tage. Obgleich sich wieder neue Molkereien angemeldet hatten, welche auf ihre Fehler und deren Beseitigung hingewiesen werden wollten, waren die Proben doch im allgemeinen sehr gut und das Gesamtergebnis ein vorzügliches. Infolge der damals noch geringen Milchmenge waren einige Molkereien gezwungen, den Rahm länger stehen zu lassen und nur jeden zweiten Tag zu buttern. Bei richtiger Rahmbehandlung konnte diese Schwierigkeit aber ebenso gut überwunden werden, wie die Mißstichigkeiten der gegenwärtig mancherorts etwas knappen Futterverhältnisse. — Vor der Münchener Ausstellung findet noch eine bayerische Butterschau statt, und zwar muß dieselbe in zwei Hälften geteilt werden für Schwaben und für das übrige Bayern. Der schwäbische Butterabsatzverband, der nächstens seine Geschäftsstelle von Grönenbach nach Chemnitz verlegt und die Butter in Kühlwagen dorthin befördert, hat nicht bloß seine älteren Mitglieder zur Beschickung der bayerischen Butterschauen verpflichtet, sondern auch alle Neuaufnahmen von den Ergebnissen derselben abhängig gemacht, um sich vor geringer Butter zu schützen. Es ist deshalb auch für die Folge eine große Beteiligung an den Butterschauen vorauszusehen, zu welchen der Konsulent für Milchwirtschaft, Dr. Herz-München, jederzeit Anmeldungen von bayerischen Molkereien entgegennimmt.

Deutsche Berkshire-Herdbuchgesellschaft. Die am 16. Februar 1905 begründete Deutsche Berkshire-Gesellschaft hat jetzt mit der Körung der angeschlossenen Herden begonnen. — Es ist wünschenswert, daß die Besitzer von Berkshireherden, welche noch nicht dem Herdbuch beigetreten sind, tunlichst bald ihren Beitritt erklären, damit der Geschäftsführer der Gesellschaft seine Körungsreisen danach einrichten kann, und damit durch wiederholte Reisen in dieselben Gegenden der Herdbuchgesellschaft nicht unnütze Ausgaben erwachsen. Meldungen sind zu richten an die „Deutsche Berkshire-Herdbuchgesellschaft" in Berlin SW. 48, Wilhelmstr. 128.

Schweiz.

Chamer Milchgesellschaft, Cham. Am 15. April d. genehmigte die Hauptversammlung mit 29 058 gegen 254 Stimmen den Verschmelzungs-Vertrag mit Henri Nestlé in Vevey und die dadurch bedingte Erhöhung des Aktienkapitals auf 20 Mill. Fr.

Oesterreich.

Ueber das 5. Geschäftsjahr 1904 der Niederösterreichischen Molkerei, r. G. m. b. H., Wien, entnehmen wir dem Jahresbericht folgende Angaben:

Von 61 Genossenschaften wurden 9 601 202 l Milch (täglich durchschnittlich 26 232 l) und 68 264 kg Butter eingeliefert. Die Steigerung gegenüber dem Vorjahre beträgt 2 125 000 l Milch. Der durchschnittliche Fettgehalt der Milch stieg von 3,57 Proz. auf 3,67 Proz. Die Betriebskosten betrugen für 1 l Milch 4,33 H. (gegen 5,22 H. im Vorjahre). Der Umsatz in den 66 Filialen betrug 1 235 751 K., der Gesamtumsatz 2 318 526 K. — Die eingezahlten Geschäftsanteile machten 225 500 K. aus, welche den Genossenschaften zu 4½ Proz. verzinst wurden. Der den Genossenschaften ausbezahlte Milchpreis betrug durchschnittlich 15,264 H. netto; außerdem wurde ein Ueberschuß von 174 498,46 K. erzielt, welcher wie folgt verwendet wird: 87 642,62 K. auf Abschreibungen, 80 000 K. auf Reservefonds und 3855,84 K. auf neue Rechnung.

In der Vollversammlung am 8. April 1905 unter dem Vorsitze des Obmannes, Herrn Landesrat von Pirko, wurde das Betriebsergebnis mit großer Befriedigung zur Kenntnis genommen und die Aufführung eines Zubaues mit einem Kostenaufwande von rund. 300 000 K. einstimmig beschlossen, da die vorhandenen Räume für die inzwischen auf täglich 36 000 l gesteigerte Milchmenge nicht mehr ausreichen.

Frankreich.

Untersuchung von Butter und Margarine. Der französische Ackerbauminister hat im Hinblick auf Artikel 14 des Gesetzes, betreffend die Unterdrückung des Betruges im Butterhandel u. s. w. und die hierzu erlassene Verordnung vom 9. November 1897 unterm 13. Januar d. Js. die Namen der im Jahre 1905 mit der Vornahme von Butter- und Margarineuntersuchungen beauftragten chemischen Sachverständigen bekannt gemacht und gleichzeitig die Kosten für jede Butter- oder Margarineanalyse auf 30 Fr. festgesetzt.

Daß bei dieser Höhe der Untersuchungsgebühr das Gesetz undurchführbar bleiben muß, liegt auf der Hand.

Rußland.

Neue Maßnahmen zur Hebung der Butterausfuhr aus Sibirien. Butter ist einer der wichtigsten sibirischen Ausfuhrartikel, weshalb das Verkehrsministerium besondere Maßnahmen trifft, den Versand sicher zu stellen. Für den bevorstehenden Sommer sind nachstehende Maßnahmen in Aussicht genommen: Auf den Stationen Tscheljabinsk, Kinel, Ob, Kainsk, Omsk, Jlysk-Kut, Petropowlowsk und Kurgan werden die Eiskeller vergrößert und nach neuer Bauart angelegt. Ferner wird auf der Station Ob ein neues Kühlhaushaus erbaut werden. Die Züge werden auf dem ganzen Wege von besonderen Beamten begleitet werden, deren Tätigkeit darin bestehen wird, die Eisvorräte in den Waggons auf den Stationen zu ergänzen. Auch wird die Fahrgeschwindigkeit der Butterzüge erhöht werden. (St. Petersburger Zeitung.)

Ausstellungswesen.

Das Molkereiwesen auf der Provinzialausstellung Altona 1905 (24. bis 29. Mai). Es dürfte vielleicht manchen Besucher der Provinzial-Ausstellung interessieren, welchen Landkreisen der Provinz die Butteraussteller entstammen, und in welchem Umfange die einzelnen Kreise auf der Butterausstellung vertreten sein werden. Die Verteilung der 341 Butteraussteller, welche während der Ausstellung durch Aushang einer größeren kartographischen Zeichnung in der Butterhalle veranschaulicht werden wird, ist folgende:

1.	Kreis	Flensburg	mit 46 Ausstellern.
2.	„	Schleswig	„ 66 „
3.	„	Sonderburg	„ 26 „
4.	„	Hadersleben	„ 24 „
5.	„	Tondern	„ 22 „
6.	„	Apenrade	„ 20 „
7.	„	Rendsburg	„ 20 „
8.	„	Norderdithmarschen	„ 17 „
9.	„	Husum	„ 17 „
10.	„	Süderdithmarschen	„ 16 „
11.	„	Steinburg	„ 14 „
12	„	Segeberg	„ 11 „
13.	„	Kiel	„ 11 „
14	Fürstentum	Lübeck	„ 10 „
15.	Kreis	Eckernförde	„ 9 „
16.	„	Plön	„ 8 „
17.	„	Oldenburg	„ 7 „
18.	„	Herzogt. Lauenburg	„ 6 „
19.	„	Stormarn	„ 5 „
20.	„	Eiderstedt	„ 5 „
21.	„	Pinneberg	„ 1 Aussteller.

Aus dieser Zusammenstellung ersieht man deutlich, daß besonders der nördliche Teil der Provinz sich rege an der Butterausstellung in Altona beteiligen wird. Aber auch die übrigen Teile der Provinz stehen in der Beschickung nicht zurück, so daß man mit einer Gesamtbeteiligung von 341 Ausstellern wohl zufrieden sein kann. Mit Freude muß es begrüßt werden, daß die Bezirks-Meiereiverbände für ihre angeschlossenen Aussteller besonders hohe Summen zur Anschaffung von Ehrenpreisen ausgesetzt haben. Im ganzen sind von den Verbänden 1800 M. zu diesem Zweck zur Verfügung gestellt, und zwar beteiligen sich Nord- und Südschleswig sowie Westholstein mit je 500 M. und der Bezirks-Meiereiverband für Ostholstein mit 300 M. an dieser ausgesetzten Summe. Außerdem haben noch der Ausschuß für die Butterauktionen des Bezirks-Meiereiverbandes für Ostholstein 200 M. und der wagrische landwirtschaftliche Verein im Kreise Oldenburg 50 M. in dankenswerter Weise für die Anschaffung von Ehrengaben zur Verfügung gestellt. Seitens der genannten Körperschaften ist also zusammen eine Summe von 2950 M. bewilligt worden. Diese Ehrengaben werden von einer Kommission, welche voraussichtlich aus einem Vertreter der Landwirtschaftskammer und je einem der 4 Bezirks-Meiereiverbände bestehen wird, angekauft werden. Die einzelnen Ehrenpreise werden einen Barwert von vielleicht 100 bis 150 M. repräsentieren. Der Vorstand der Landwirtschaftskammer hat 4 Ehrenpreise für hervorragende Leistungen auf dem Gebiet der Butterfabrikation gestiftet, welche an Wert denjenigen der Bezirks-Meiereiverbände vermutlich gleich kommen werden. Für besondere Leistungen in der Käsefabrikation wird die Landwirtschaftskammer in Anbetracht der geringen Beteiligung dieser Abteilung nur 2 Ehrenpreise bewilligen.

Digitized by Google

Es gelangen aber ferner zahlreiche Preismünzen und Diplome sowohl in der Butter- als auch in der Käseabteilung zur Verteilung. Hoffentlich wird die Aussicht auf die Erlangung der ausgesetzten Ehren- und sonstigen Preise ein Ansporn für die Aussteller der milchwirtschaftlichen Abteilung bilden, in Altona Hervorragendes zu leisten. Nur dann werden wir unsern Ruf als milchwirtschaftliches Vorland in Deutschland aufs neue festigen können.

Beobachtungen, Versuche, Erfindungen.

* **Ueber den Einfluß ranziger Milchgefäße auf die Güte der Butter** haben Marcas und Hunge umfassende, in den Berichten des belgischen Landwirtschafts-Ministeriums veröffentlichte und danach in L'ind. lait. wiedergegebene Versuche angestellt. Aus den Ergebnissen ziehen die Versuchsanstalter folgende Schlüsse:

1. Milch, die mit ranzigem Eisen in Berührung kommt, löst Eisenoxyd auf, unter Bildung eines milchsauren Salzes von sehr herbbitterem Geschmack;

2. diese Auflösung findet besonders lebhaft statt, wenn Rahm zu Butterbereitung in ranzigen Gefäßen angesäuert wird;

3. das milchsaure Eisensalz teilt sich allen aus der betreffenden Milch gewonnenen Erzeugnissen und den dabei verbleibenden Rückständen mit.

Eiserne Milchgefäße sind darum in Molkereien stets gut verzinnt zu halten und vor Beschädigung ihres Zinnüberzugs möglichst zu bewahren.

* **Anfeuchtung zu Butterumhüllung dienenden Pergamentpapiers** ist zu unterlassen. Marcas und Hunge fanden, daß in Pergamentpapier gehüllte Butter sich acht Tage länger frisch erhielt, wenn man das Papier trocken ließ, als wenn es befeuchtet wurde. Im letzteren Fall fand in der ganzen Buttermasse, vorwiegend an der von dem Pergamentpapier berührten Oberfläche, vermehrte Säurebildung statt, die von Entwicklung üblen Geruchs begleitet war.

L'ind. Lait., nach Bull. du Ministe. de l'Agrie de Belg.

Neue Anweisung zur Kefirbereitung. Auf Grund jahrelanger Erfahrungen gibt R. Kobert (E. Merck's Jahresbericht 1904, S. 118) folgende Anweisung zur Kefirbereitung mit oder ohne Zusätze:

Für Kranke, die hauptsächlich auf Kefir angewiesen sind, kann vor der Vergärung der Milch ein Zusatz von Nähr- oder Arzneistoffen gemacht werden. Patienten, die zu Obstipation neigen, gibt man auf das Liter Kefirmilch 10 bis 20 g Fleischsomatose und läßt die Mischung am 2. Tage der Kefirein wirkung trinken. Bei Neigung zu Durchfall verwendet man abgerahmte Milch und gibt zu 1 Liter derselben 20 g fein gepulvertes Plasmon. Bei anämischen Patienten empfiehlt sich ein Zusatz von 10 bis 20 g gepulvertem Haemogallol auf 1 Liter Milch, wodurch die Blutbildung kräftig angeregt wird. Der Geschmack des Kefirs wird durch diesen Zusatz nicht getört. Zur Darstellung des Kefirs mit und ohne Zusätze gibt Kobert folgende Vorschrift:

50 g trockene Kefirkörner übergießt man mit 1 Liter Wasser von 30 bis 35° C., welches man nach ½ Stunde abgießt und durch die gleiche Menge Wasser von 20° C. ersetzt. Nach 24stündigem Stehen werden die weißlich gewordenen Körner auf einem Tuch gesammelt und in ½ Liter frisch gemolkene, noch euterwarme oder angewärmte Kuhmilch gegeben, in der sie 24 Stunden unter öfterem Umschütteln bei Zimmertemperatur zu verweilen haben. Die Milch wird alsdann abgegossen, die Körner mit Wasser gut gewaschen und abermals ½ Liter Milch zugegeben, die nach 24stündiger Behandlung ebenfalls weggegossen wird. Diese Operationen werden 3 bis 7 Tage lang fortgesetzt, d. h. solange bis die anfangs am Boden des Gefäßes liegenden Pilze obergärig zu werden beginnen. d. h. in die Höhe steigen. Gleichzeitig verlieren sie den ungenehmen, käsigen Geruch und werden wieder gelblich. Aber auch jetzt müssen die Pilze noch durch ein fünftägiges Behandeln mit Milch getrocknet werden, um technisch verwendet werden zu können.

Zur Bereitung des Kefirgetränkes übergießt man 250 kbcm der noch obiger Vorschrift erhaltenen, aufgeweichten Pilzmasse mit 2 bis 3 Liter frischer Milch und läßt 12 bis 24 Stunden bei Zimmertemperatur stehen, wobei die Mischung rahmähnlich wird und einen angenehmen, säuerlichen Geruch annimmt. Jetzt gießt man durch ein Seihtuch, gibt nach Bedarf die oben erwähnten Arzneistoffe zur Kolatur zu und füllt sie in Flaschen mit Patentverschluß, während man den auf dem Tuche befindlichen Rückstand sofort in Milch bringt, um dieselbe anzukefiern. Die Flaschen läßt man bei Zimmertemperatur unter öfterem Umschütteln stehen, worauf das Getränk an der feinflockigen Konsistenz als fertig erkannt werden kann. Vor dem Genuß wird dasselbe gut geschüttelt und kräftig umgeschüttelt.

Hecker, der eine Vorschrift zur Kumnsbereitung gegeben hat,[1]) macht darauf aufmerksam, daß schwach vergorener Kefir leicht abführend wirkt, während älterer Kefir schwach stopft.

Nach Hayem[2]) ist das Kefirgetränk für alle Kranken geeignet, welche an ungenügender Magentätigkeit und ungenügender Sekretion leiden, da dasselbe die fehlende Magensäure ersetzt. Dagegen ist es bei hyperpeptischen Zuständen mit zu reichlicher Sekretion und bei verlangsamter Entleerung des Magens, ferner bei Vorhandensein einer Magenöffnungsstenose nicht am Platze, da es in diesem Falle die Verdauungsbeschwerden erhöhen würde.

* **Die Milch von Esels- oder Pferdestuten** ist bekanntlich mehr als jede andere geeignet, bei Kindern im Säuglingsalter die Frauenmilch zu ersetzen. Diese Eigenschaft beruht nicht bloß auf der Aehnlichkeit des Mischungsverhältnisses der Eiweißstoffe, des Fetts und des Milchzuckers, sondern auch auf der Form, in welcher diese Milchsorten, gleich der Frauenmilch, die Eiweißstoffe enthalten, nämlich vorwiegend in einer dem Hühnereiweiß ähnlichen Form. Daß die Eiweißstoffe in dieser Form bei den drei Milchsorten gleich verdaulich oder verdaulicher als bei anderer Milch seien, das läßt sich aus Versuchen von Zaitschek und v. Szontagh schließen, die ergaben, daß Frauen-, Eselinnen- und Pferdestuten-Milch durch Pepsin-Salzsäure vollständig aufgelöst wurde, wogegen der Käsestoff von Kuh-, Büffel- oder Ziegenmilch nur in Mengen von 8/15 v. H. in Lösung ging.

Pflügers Arch. f. Physiol. 1904, S. 453 ff.

Handel und Verkehr.

Wochenbericht vom Buttermarkt. Berlin, 29. April 1905. Die gewohnheitsmäßig nach dem Fest eintretende Abflauung ist auch diesmal nicht ausgeblieben. Die Forderungen wurden um etwa 5 M. ermäßigt. Wenn die Produktions-Verhältnisse allein für die Preisbestimmung maßgebend wären und nicht mit Stimmungen und alter Gewohnheit zu rechnen wäre, so müßten die Preise höher stehen, als es in Wirklichkeit der Fall ist. Es fragt sich aber sehr, ob die Knappheit an Ware nicht doch nötigen wird, mit den Preisen später wieder anzuziehen.

Der Hamburger Markt berichtet ebenfalls über ermäßigte Forderungen.

Berlin notiert Mittwoch 3 M., heute gegen Mittwoch 2 M. niedriger, Hamburg notiert 3 M. niedriger.

Marktberichte.

Abrechnungsgemeinschaft zwischen Molkereien und Butterhändlern. Eigenbericht der Molkerei-Zeitung Berlin. **Berlin**, 29. April 1905. Im Großhandel an die Molkereien für feine Butter wirklich bezahlte Preise. **Reines Buttergewicht**, frei in Berlin oder Hamburg, also nach Abzug der Fracht reines Geld:

Berlin	bis 109 **Mk.**
Hamburg	„ 108 „

Berlin, 29. April 1905. Butterbericht der Firma **C. F. Wienbruch**, SW., Leipzigerstr. 82, und W., Kronenstr. 32.

Da der Bedarf nach dem Feste und kurz vor Ultimo ein etwas abgeschwächter war, gaben die Butterpreise nach, wieder um einige Mark nach und haben nun einen Stand erreicht, der vor Eintritt der Grasbutterperiode keine weitere Ermäßigung zulassen dürfte, um so mehr, da mit Beginn des Mai für gewöhnlich ein erheblicher Mehrbedarf eintritt.

Telegramme der Molkerei-Zeitung Berlin.

Berlin, den 29. April 1905. Preisfeststellung der von der ständigen Deputation gewählten Notierungs-Kommission. Mitgeteilt von der Firma C. F. Wienbruch, Berlin, Leipzigerstr. 82. Durchschnittspreise für die Woche vom 23. bis 29. April 1905.

			26. April	29. April
Hof- u. Genossenschafts-Butter:	Ia per 50 kg M.		110—113	108—111
do	do.	IIa „ „ „	107—111	105—110
do.	do.	IIIa „ „ „	105—108	105—108
do.	do.	Abfallende „ „ „	——	103—104
		Tendenz:	Ruhig.	Ruhig.

Hamburg, Grimm, den 28. April 1905. (Butter-Bericht von Ehmann u. Bonsen.) Notierung der Notierungs-Kommission der an Butterhandel beteiligten Firmen zu Hamburg. Im Hamburg höchstbezahlte Brutto-Preise: I. Klasse M. 105—112. II. Klasse M. 100—103 pr. 50 kg Netto reine Tara. Tendenz: Ruhig.

Der Butterhandel lag in dieser Woche nach den Feiertagen sehr still und säumten sich die unregelmäßig hereinkommenden Zufuhren nur zu herausgiebigen Preisen. Obwohl ungünstig lag der Handel mit ruß. Butter. Die Zufuhren feinster Qualität wurden wohl verkauft, doch bringen die erzielten Preise den Importeuren große Verluste. — mußte pro 100—104 M. vergeblich verkauft werden. Feinste schleswig-holst. exzirkte 105—108 M.

Kopenhagen notierte bei flauem Markt 4 Kr. niedriger, während unsere Notierung um 3 M. herabgesetzt wurde.

Ferner Privat-Notierungen: Feldscheune und ältere Butter pr. 50 kg M. ——. Schleswig-Holsteinische und ähnliche frische Bauer-Butter M. ——. Russische, Sibir. und Livländ. Winterbutter (vergoilt) M. 98—103. Galizische (vergoilt) M. ——. Finnländische Winter-Butter (vergoilt) M. —93. Amerikanische (vergoilt) M. ——.

Butternotierungen in Kopenhagen. Den 27. April 1905 Butter: I. Klasse 85—86 Kr. (1 Kr. = 112,5 Pf.). Tendenz: Matt.

[1]) Vergleiche Deutsche Medizinal-Zeitung 1904, Nr. 95 S. 628.

[2]) Hayem, Revue international de médecine et de chirurgie 1904 Nr. 20, S. 352.

Digitized by Google

Berlin, 27. April 1905. **Amtlicher Marktbericht der städtischen Markthallen-Direktion über den Großhandel in der Central-Markthalle.** **Butter.** Preise franko Berlin einschließlich Provision. Für 50 kg Ia M. 110—113, IIa M. 107—110, Absallende M. 105—107.

Käse. Import. Emmenthaler Ia p. 50 kg 85—90 M., dito IIa M. 60—80, import. Glarner Kräuterkäse M. 60——, import. Holl. Gouda Ia M. 80—85, import. Holl. Gouda IIa M. ———, import. Edamer M. 80—— import. Camembert per Dtzd. M. 7,50, import. Gervais M. —, import., Neufchatel per 100 Stück M. 20, import. Roquefort sur choix Ia per 50 kg M. 130—140, import. Parmesan, 3-4 jährig. M. ———, dito, 2—3 jährig M. 80—85, import. Chester-Viktoria M. 115—125, dito Cheshire M. 80—85, Gorgonzola per 50 kg M. 90—100. Steppenkäse M. —. Inländische. Westpr. Schweizer-Käse Ia per 50 kg M. ———, Neufchatel, do. per 100 Stück M. ———, Holländer, rheinisch, Ia per 50 kg M. ———, Edamer Ia M. ———, Limburger Alpenkäse in Pergament M. ———, Tilsiter Käse, fette Ia M. 58—60, Tilsiter Käse IIa, halbfette M. 45—50, Harzer per Kiste, 100 Stück, M. 2,10-2,30, IIa — — —, Soldiner per Schock M. 6,00, Schloßkäse per Dutzend M. ———, Camembert, große I (H. Prinz), per Dtzd. M. 6,00, do. II, per Dtzd. M. 4,40, Kaiserkäse (H. Prinz) M. 2,40, Kronenkäse M. ———, Frühstückskäse per 50 Stück M. 3,75 (H. Prinz). Deutscher Gervais Dutzend M. 2,20 Briekäse, Orig.-Packung, per $\frac{1}{2}$ kg M. 0,80.

Butter-Notierungen der Landwirtschaftskammer für die Provinz Schleswig-Holstein. Butter-Auktionen des Ost-Holsteinischen Meierei-Verbandes.

Hamburg, den 26. April 1905.

1. Klasse 3 Drittel zu 111, 35 Drittel zu 110, 10 Drittel zu $109\frac{1}{2}$, 33 Drittel zu 109, 7 Drittel zu $108\frac{1}{2}$, 48 Drittel zu 108, 21 Drittel zu $107\frac{1}{2}$, 25 Drittel zu 107, 14 Drittel zu $106\frac{1}{2}$, 18 Drittel zu 106, 25 Drittel zu $105\frac{1}{2}$, 25 Drittel zu 105 M. Zusammen 1. Klasse 264 Drittel zu 107,62 M. im Durchschnitt, 2. Klasse 19 Drittel zu 104,29 M.

Jeder Produzent in Schleswig-Holstein ist berechtigt, die Auktionen zu beschicken. Der Vorstand des Ostholst. Meierei-Verbandes.

Halle a. S., den 27. April 1905. (Bericht von Gebr. Rößler.) Nach den Feiertagen ist das Geschäft, wie nicht anders zu erwarten, sehr still, und rechnet man allgemein auf billigere Preise.

Ausgesucht feinste gesalzene Molkereibutter		111—113 M.
I	"	107—110 "
II	"	102—106 "

in Tonnen von 100 Pfd. und Kübeln von 50 Pfd.

Hamburg, 25. April 1905. (Bericht von Tölle u. Gliemann.) Kraftfuttermittel: Trotz der Feiertage hat die lebhafte Nachfrage nach Futtermitteln angehalten und verkehrt unser Markt nach wie vor in sehr fester Haltung. Preise konnten sich aus diesem Grunde voll behaupten und haben einige Artikel sogar noch eine Kleinigkeit im Preise angezogen.

Erdnußkuchen 129—156 M., Kokoskuchen 140—148 M., Amerik. Baumwollsaatkuchen und -Mehl 129—132 M., Sesamkuchen 123—135 M., Rapskuchen aus inländischer Saat 109—140 M., Palmkernkuchen 117—118 M., Leinkuchen 138—140 M., Amerik. Maisölkuchen 126—128 M. für 1000 kg ab hier.

Königsberg i. Pr., 27. April 1905. (Butterbericht von Gyhling, Ebbardt u. Co.) Wie immer nach dem Feste, ist die Stimmung auch jetzt abgeschwächt und nur zu ermäßigten Preisen Kauflust vorhanden. Die Notierungen werden daher weichen müssen.

Wir zahlen heute für feinstes Produkt 92—100 M. für 100 Pfd. netto hier. Fehlerhafte Ware verrechnen wir nach Verkauf.

Schweine- und Ferkelmarkt. (Amtlicher Marktbericht vom Magerviehhof in Friedrichsfelde.) Mittwoch, den 26. April 1905. Es standen zum Verkauf: 6009 Schweine, 93 Ferkel.

Verlauf des Marktes: Flottes Geschäft, Preise höher.

Im Engroshandel wurden gezahlt für: Läuferschweine, 3—5 Monate alt 32—45 M.; 6—7 Monate alt 46—63 M. für 1 Stück. Ferkel, mindestens 8 Wochen alt 17—25 M.; unter 8 Wochen alt 14—18 M. für 1 Stück.

Die Direktion des Magerviehhofes.

Städtischer Centralviehhof. Berlin, 22. April 1905. Zum Verkauf standen: 3912 Rinder, 1573 Kälber, 6761 Schafe, 7097 Schweine.

Bezahlt wurden für 100 Pfund oder 50 kg Schlachtgewicht in Mark (bezw. für 1 Pfund in Pfg.): Für Rinder: Ochsen: 1. vollfleischig, ausgemästet, höchsten Schlachtwerts, höchstens 7 Jahre alt 69—73; 2. junge fleischige, nicht ausgemästete und ältere ausgemästete 64—68; 3. mäßig genährte junge und gut genährte ältere 60—63; 4. gering genährte jeden Alters 56—60. — Bullen: 1. vollfleischige höchsten Schlachtwerts 63—66; 2. mäßig genährte jüngere und gut genährte ältere 59—62; 3. gering genährte 54—57; — Färsen und Kühe: 1. a) vollfleischige, ausgemästete Färsen höchsten Schlachtwerts ———; b) vollfleischige, ausgemästete Kühe höchsten Schlachtwerts, höchstens 7 Jahre alt 60-63; 2. ältere, ausgemästete Kühe und wenig gut entwickelte jüngere 55—58; 3. mäßig genährte Färsen und Kühe 52—55; 4. gering genährte Kühe und Färsen 45—50. — Kälber: 1. feinste Mastkälber (Vollmilchmast) und beste Saugkälber 79—83; 2. mittlere Mastkälber und gute Saugkälber 68—74; 3. geringe Saugkälber 54—63; 4. ältere gering genährte Kälber (Fresser) 50—59. — Schafe: 1. Mastlämmer und jüngere Masthammel 65—68; 2. ältere Masthammel 56—62; 3. mäßig genährte Hammel und Schafe (Merzschafe) 50—54; 4. Holsteiner Niederungsschafe (Lebendgewicht) ———. — Schweine: Man zahlte für 100 Pfd. (mit 20 pCt. Tara): vollfleischige, kernige Schweine feinerer Rassen und deren Kreuzungen, höchstens $1\frac{1}{4}$ Jahr alt, 220—280 Pfund schwer, 63——; schwere, 280 Pfd. und darüber (Käser) ———; fleischige Schweine 60—62; gering entwickelte 57—59; Sauen 58—— M.

Verlauf und Tendenz des Marktes:

Das Rindergeschäft wickelte sich sehr langsam ab und hinterläßt einigen Ueberstand. — Der Kälberhandel gestaltete sich langsam und gedrückt, es wird nicht ausverkauft. — Bei den Schafen war der Geschäftsgang langsam; der Markt wird ziemlich geräumt. — Der Schweinemarkt verlief langsam und wird nicht ganz geräumt.

In **Hamburg** wurden bezahlt: für beste Ochsen 69—72 M., junge fette Kühe 60—63 M., beste, reine Schweine mit 20 Proc. Tara 62—63 M., Kälber I. Qualität 86—92 M., Doppellender 101—107,50 M.

Versuchsstation für Molkereiwesen Kiel.

Versand von Reinkulturen für die Ansäuerung des Rahmes. Ausbildung von Molkereipersonal.

Professor Dr. H. Weigmann.

Stellen-Gesuche.

Tüchtiger Meier,
in allen Zweigen des Faches erfahren, (Eismaschinen, Kasein etc.) 26 Jahr alt, sucht, gestützt auf gute Zeugnisse, zum 10. oder später anderweitig Stellung.
Offerten erbittet **Emil Rißmann,** Mühlhauser Milchgesellschaft, **Mühlhausen, Elsaß.**

Durchaus tüchtige
Meierin
sucht Stellung in der Nähe Berlins.
Offerten unter **E. P. 100** an die Expedition der Zeitung erbeten.

Molkerei-Fachmann
26 Jahre alt, militärfrei, Proskauer- und Braunschweiger-Schule, kaufmännisch ausgebildet mit Praxis und guten Zeugnissen,
sucht eine Stellung
im Kontor oder mit zur Aufsicht im Betriebe einer großen Molkerei oder eines Molkereigeschäfts.
Offerten unter **J. C. 9469 bef. Rudolf Mosse, Berlin SW.**

Tüchtiger Meier,
der mit allen Facharbeiten gut vertraut, deutsch und polnisch sprechend, 25 Jahre alt u. militärfrei ist, sucht od. sof später Stellung. Ausland **nicht** ausgeschlossen.
Off. erb. **Górszak, Tomice** b. Seeheim, Posen.

Meierin,
23 Jahre alt, sucht bald oder später Stellung in Genossenschafts- oder Gutsmeierei, wenn möglich in Ost- oder Westpreußen. Offerten erbeten unter A. S. postl **Kleinau** bei Heiligenfelde, Altmark.

Aeltere, erfahrene
Meierin
sucht zum 1. Mai oder später Stellung zur selbständigen Leitung größerer Gutsmolkerei. Gefl. Offerten erbeten unter **3500** an die Exped. dies. Ztg.

Für meinen ersten
Gehilfen
suche früher oder später anderweitige Stellung. Gefl. Offerten an
W. Srodzinski, Molkerei Schrimm.

Vermischte Anzeigen.

Ein erfahrener, dänischer Meierist sucht eine Meierei in Pacht, oder eine Gegend, wo eine solche eingerichtet werden könnte. Auch Stellung als Betriebsführer wird angenommen.
Reflektanten belieben sich unter **H. W.** an die Expedition des **Rendsburger Wochenblattes** (Tageblattes) zu wend.

Neuerrichtete **Handmolkerei**
in milchreicher Gegend Mitteldeutschlands ist wegen Todesfall sofort billig zu verkaufen. Milchpreis $2\frac{1}{2}$ ₰ per Fettprozent, Magermilch $2\frac{1}{2}$ ₰ pr. Liter.
Offerten **sub 2501** an die Expedition.

Industrieort.
Verzinsliches Hausgrundstück mit flottgehendem Milchgeschäft
ist bei 5—6000 Mark Anzahlung
sofort zu verkaufen.
Offerten unter **Chr. H.** an die Expedition dieser Zeitung.

Honig
sind monatlich 5 Centner abzugeben.
Offerten unter **F. Z. L. 437** an **Rudolf Mosse, Frankfurt a. M.**

Anlagen
für Flaschen- und Kindermilch
nebst Kindermilchrezepten
liefert als langjährige Spezialität
Theodor Timpe, Magdeburg.

Post-Butterkisten, Käsekisten, Tilsiter Käserollen.
Preislisten gratis und franko.
F. Wurm, Bartenstein, O.-Pr.
Dampfsägewerk, Holzhandlung, Kistenfabrik.

GEBR. ROESSLER,
Butterabsatzstelle von Molkereien der Provinz Sachsen und der angrenzenden Staaten.
HALLE a. S.,
Freiimfelderstr. 8. Fernspr. No. 858.

Gust. Schultze & Sohn,
Berlin C., Gertraudten-Strasse 22.
Butter-Grosshandlung.

Gebrüder Groh,
Hoflieferanten,
BERLIN O., Blumenstr. 70,
Buttergrosshandlung.
23 eigene Detail-Geschäfte.
Ständige Abnehmer für feine Molkereibutter zu höchsten Tagespreisen bei wöchentlicher Abrechnung und Kasse.
Jahres-Abschluss erwünscht.

Buttertonnen
in den gangbarsten Dimensionen, in weißer Waare und saubersten Ausführung empfehlen billigst
W. Stange & Co., Stettin,
Faßfabrik.

F. Oswald Richter
DRESDEN-A. 1.
Wettinerstr. 32
Butter-Gross-Handlung
sucht regelmässige Lieferanten in feinster und feiner Butter und zahlt höchste Preise bei prompter Abrechnung und Kasse.
Jahresabschlüsse und Uebernahme ganzer Produktionen erwünscht.

Bestes echtes Pergamentpapier,
auch schön bedruckt,
empfehlen preiswert
Schleipen & Eichhorn G. m. b. H.,
Pergamentpapier-Fabrik.
Emmerich am Rhein.

Käse-Etiquettes jeder Art fertigt billigst
Th. Zander, Breslau I

Kupferne Käsekessel
für Heizung mit Dampf oder mit direkter Feuerung in
tadelloser Ausführung.
Paul Neubäcker, Danzig.

Digitized by Google

BURMEISTER & WAIN, MASCHINEN-U. SCHIFFSBAU A/G. BERLIN, S.W. 48.

Größere Landwirte finden vorteilhaft den neuen patentierten

„Lanz“-Separator

mit Kehrlaufantrieb.

Preisliste wird auf Verlangen von 250, 350 und 450 Liter geliefert.

Neuester Aufrieb, Neuestes Aeußeres, nicht empfehlen ist das Bilden möglich. Neuestens garantiert der Milch und größter Butterabscheider, dem Verlust, keine Magd mit Kraft mehr eine größere Kraftlage bieten. Näheres durch

HEINRICH LANZ in MANNHEIM

oder deren Vertretern und Filialen

Butterkartons

in jeder Größe, sowie **alle anderen Kartons** liefert aus gehärteter Lederpappe franko

S. Ullmann, Wiesenthal b. Tschechein i. L.,
Lederpappen- u. Kartonfabrik.
Normal-Säure-Lutyrometer D. R. G.
Schlauche. Ventile. Patentverschl.

Farbe Lab Oel.

A. V. Brandt, Hamburg 8

PEFTON für Molkereien, bakterientötend, untersucht vom vereidigten städt. Chemiker Dr. Paulmann, Kassel.

Alleinige Fabrikanten: Rosenzweig & Baumann
Königliche Hoflieferanten KASSEL

Käseschachteln

in Span oder Karton, rund und eckig □ ▷ ○

Butterversandkartons

Crinitzer Fabrik säurefesten Steinzeugs

Emil Bühler, Crinitz, Niederlausitz

empfiehlt

Buttertonnen mit luftdichtem Verschluss in allen Grössen, **Tonnen** in cylindrischer Form, **Vieh- und Pferdekrippen, Schweine-, Ferkel- und Futtertröge** für **Federvieh, Pökelbottiche und viereckige Kasten.**

Neu! **Buttertröge** aus säurefestem, innen glasiertem Steinzeug von 1 bis 2 Meter Lange.

Dampfkäsewannen

mit über den Rand d. Pitchpinebolzbottich greifd. Kupferkessel

400	500	600	800	1000	1500 Ltr.
140	170	190	235	275	375 Mk.

T. Bartels, jetzt Obercassel bei Bonn.

Stanz- und Emaillierwerke,
vormals
Carl Thiel & Söhne,
Aktien-Gesellschaft.
Lübeck.

Nahtlose Milchtransportkannen.
Halbgestanzte „
Gefalzte „
Transport-Milcheimer.
Milch-Messeimer.
Rahm- und Milchständer.
Milchsiebe, doppelt und einfach.
Bassins aus Stahlblech.
Bassins aus Doppelmetall.
Kataloge gratis und franko.

Für einige Gegenden werden noch Vertreter gesucht.

41 erste Auszeichnungen. Ueber 10000 Apparate im Gebrauch.
3 Geldpreise des Deutschen Milchwirtschaftl. Vereins.

Freiwilliges Urteil.

Im Oktober v. J. überreichten Sie mir zur eigenen Prüfung je 1 Muster Ihrer neuen Butyrometer-Modelle „Plan“ und „Convex“ mit breiter Skalenfläche und randem Lumen. Ich habe seitdem nun fast ein halbes Jahr im Gebrauch gehabt und mich von ihren grossen Vorzügen der ausserordentlich leichten, schnellen und genauen Ablesung, sowie der starken Haltbarkeit genügend überzeugt, und gestatte ich mir jetzt, Ihnen dies mitzuteilen. Ich kann nur allen Molkereien empfehlen, nur Dr. N. Gerber's Original-Plan- oder Convex-Butyrometer mit breiter Skala und randem Lumen, wegen der gleichmässigen Meniskusbildung und Genauigkeit in Gebrauch zu nehmen und bestelle daher . . .

Kl. Bellitz b. Bützow, Post Penzin, den 8. 3. 05. G. Lüth, Molk.-Insp.

Dr. N. Gerber's Original-Plan- u. Convex-Butyrometer sind zu beziehen durch

Dr. N. Gerber's Acidbutyrometrie Co., G.m.b.H., Leipzig

und alle molkereitechnischen Geschäfte.

Doppelt wirkender Alkohol-Automat „Vor-Brix“, sich gleichzeitig füllend und entleerend. Grösse Zeitersparnis.

General-Vertrieb u. Lager für Berlin, Brandenburg u. Pommern bei PAUL WIESKE, molkereitechn. Bureau, Berlin N 24, Oranienburgerstr. 45.

Digitized by Google

Feierabend.

Je weniger jemand ist, je mehr Stolz wird er haben, und je geneigter wird er sein, an anderen Fehler, gute Eigenschaften aber nicht, zu bemerken.

Ew. v. Kleist.

Der Schaschjürg.

Skizze von G. Kirchner.

Nachdruck verboten.

Die kleinste Hütte des Dörfchens gehört dem Schaschjürg. Sie liegt abseits vom Dorfe auf der Höhe des Seeberges, wo sie angesichts der Unendlichkeit des Meeres so winzig aussieht, daß es Wunder nimmt, daß sie mit ihrem Strohdach all den Stürmen trotzen konnte, die schon darüber hinweggefegt sind.

Keiner im ganzen Dörfchen — es ist eins der kleinsten an der ostpreußischen Bernsteinküste — hatte ein solches Glück beim Bernsteinschöpfen als Jürgis Jürgeleit. Er war es fast immer, der in seinem Keicher, dem langgestielten Stechnetz, die schönsten und größten Bernsteinstücke hatte und vom alten Meyer, dem Bernsteinhändler, die höchsten Preise dafür erhielt, das heißt eigentlich nicht er, sondern seine Mutter, die ihm die Wirtschaft führte und den Verkauf der Ausbeute besorgte, seitdem er sein Weib zur letzten Ruhe in den Sand gebettet hatte. Früher hatte die das besorgt und es vortrefflich verstanden, mit dem schlauen Händler fertig zu werden. Jürgis selbst war viel zu schwerfällig und zu ehrlich zum Handeln.

Jürgis war stets der erste im Dorfe, der mit seinen wetterklaren Augen die Bernstein führende Strömung erkannt hatte, er war der erste bei der „Schöpfung" — mit einem gewissen Respekt nannte man ihn deshalb den Schaschjürg. Er hatte es aber auch nötig, so auf den Verdienst zu passen, denn sein Weib hatte ihm zwischen den Lehmmauern seiner Hütte sechs Kinder zurückgelassen — sechs lebendige Kinder, das älteste neun, das jüngste ein Jahr alt.

Wenn der Schaschjürg auch die Erinnerung an sein zu früh verstorbenes Weib nicht mit in den Sand des Dünenfriedhofes begraben hatte, so trug er sich doch als die Mare schon über ein Jahr dort lag, mit dem Wunsche, seinen Kindern eine zweite Mutter zu geben. Das war so nötig für die armen Würmchen, wie das tägliche Brot, denn die Muhm war schon recht altersschwach und hatte ihre liebe Not mit den Kleinen — — aber wer würde ihn nehmen mit seinen sechs Kindern!?

Eine gab es wohl, die ihm hätte helfen können, das war die Urte Tydeikis, aber zwischen sie und ihn stellte sich rächend die Vergangenheit. Mit der Urte war er schon so gut wie versprochen gewesen, ehe er in Kiel bei der Marine diente. Dort hatte er die Urte da oben am ostpreußischen Strande bald vergessen und die Mare kennen gelernt. Die war so ganz anders gewesen, als die an schwere Arbeit gewöhnten Weiber seiner Heimat, so zart und fein, so ganz anders als die Urte — — — und nun hatte sich das arme, brave Weib totgearbeitet. Damals hatte sich der Jürgis kein Gewissen daraus gemacht, die Urte sitzen zu lassen, heute erst fing seine Schuld an ihn zu quälen.

Die Urte war mittlerweile auch schon dreißig Jahre alt geworden. Jedesmal, wenn er sie jetzt wieder zu sehen bekam, lebte die alte Liebe heiß auf, mit Sehnsucht verfolgten seine Blicke ihre hohe, kräftige Gestalt und blieben hängen an den runden, weichen Wangen, die sich einst so traulich an ihn geschmiegt, an den vollen, blonden Zöpfen, die sie nach litauischer Art schlicht um den Kopf geschlungen trug.

Manche Träne hatte die Urte dem Schaschjürg nachgeweint, als er die andere genommen hatte. Sie war ledig geblieben, weniger aus Liebesgram, als ihres Vaters wegen. Diesem gehörte der Dorfkrug mit dem kleinen Kramladen, in dem die Fischer ihre nötigsten Bedarfsartikel kauften. Heinrich Tydeitis hätte es zu einigem Wohlstand bringen können, wenn er selbst nicht sein bester und unmäßigster Gast im Kruge gewesen wäre. Seine Trunksucht und die Kränklichkeit seines Weibes hatten die Wirtschaft völlig aus der Ordnung gebracht. Urte war ihr einzigstes Kind; seit sie herangewachsen, lag die Last der Wirtschaft und die Pflege der kranken Mutter auf ihren Schultern. Ihr ganzes Dasein war ein Kampf mit dem Laster des Vaters, der sich schließlich um nichts mehr bekümmerte und die Urte schalten und walten ließ. Deswegen hatte sie mehrere Freier abgewiesen, um die Stelle nicht verlassen zu müssen, die ihr das Schicksal angewiesen hatte.

Gesprochen hatte die Urte mit dem Schaschjürg noch nicht wieder, seitdem er sein Weib verloren. Sie vermied es, ihm zu begegnen. Eine unbestimmte Ahnung sagte ihr, daß er eines Tages vor sie hintreten und um ihre Liebe betteln würde. Würde sie ihn denn noch einmal lieben können?! — — Die Urte erschrak vor sich selbst — — — sechs Kinder! Das ganze Dorf würde sie auslachen. Und würde der Schaschjürg wirklich noch aus Liebe zu ihr kommen, würde er nicht nur eine Mutter für seine Kinder haben wollen? — — Nein, sie wollte um ihrer selbst willen geliebt sein, dazu hatte sie nicht ein Leben voller Entsagung hinter sich, um nachher Lückenbüßerin zu spielen! Aber die Urte war ein schwaches Weib, und wenn sie in ihrem Gedankengang bis zu der Lückenbüßerin gekommen war, dann jammerte es sie immer, wie verwahrlost des Schaschjürgs Kinder doch aussahen, und ihr tiefes Mitleid weckte ganz leise und heimlich die Erinnerung an die alte, süße Liebeszeit, deren Freuden und Enttäuschungen sie in all den Jahren des Jammers und der Arbeit vergessen zu haben glaubte. Heiraten mußte der Jürg, aber nicht sie, sie konnte ja ihren Posten nicht verlassen.

Eine Frucht aber zeitigten ihre Gedanken um den Schaschjürg, sie wollte ihm zeigen, daß sie ihm nicht zürnte, daß sie noch ein Herz besäße — — — eines Tages machte sie einen festen, dicken Strich durch das Kontobuch, das er bei ihr über entnommene Waren hatte. Wegen der Krankheit und des Todes seiner Frau hatte er immer noch nicht bezahlen können; er selbst hatte sich nie deswegen entschuldigt, das hatte er seiner Mutter überlassen.

Tags darauf war er bei der Urte.

„Die Muhm sagt mir, daß Du meine Schulden ausgestrichen hast — — will nichts geschenkt von Dir!"

„Ich schenk's Deinen Kindern," sagte sie, „sei nicht böse, denen kann ich's doch schenken; die armen Dinger dauern mich!"

„Nein!" erwiderte er bestimmt, aber treuherzig, „ich kann's nicht annehmen, Urte! Nach der nächsten Bernsteinschöpfung werde ich Dir's abzahlen!"

„Wie Du willst!" sagte sie verstimmt. Sie hatte es so gut gemeint, ohne zartfühlende Bedenken. Wirklich zahlte der Schaschjürg bei nächster Gelegenheit einen guten Teil seiner Schuld ab. Der alte Meyer, der sich nach der Schöpfung immer im Krug aufzuhalten pflegte, stand dabei.

„A geschlagener Mann, aber a ordentlicher Mann!" sagte er, als Jürgis gegangen war. „Jungfer Urte, das wäre noch einer für Euch!"

„Ach, geht mit Eurem Geschwätz!" lachte die Urte.

„Nu — nu — er ist noch a schöner Mann! —

Der Schaschjürg war ganz überglücklich, daß die Urte seinen Kindern etwas Gutes hatte tun wollen. Daran erkannte er seine liebe, alte Urte wieder. Aber dazu war er denn doch zu stolz, so etwas anzunehmen. Früher war er nie in den Krug gegangen, aber jetzt war er, ohne unsolide zu sein, Stammgast dort. Je öfter er indessen in den Krug ging, desto hoffnungsloser wurde er. Zwar behandelte ihn die Urte immer freundlich, aber ihr Vater hatte ihm in einem nüchternen Augenblick ziemlich grob zu verstehen gegeben, daß er seine Absicht durchschaue, und gesagt, solange er lebe, käme kein Schwiegersohn ins Haus, geschweige denn einer mit sechs Kindern.

„Hör nicht auf den!" hatte die Urte mit einem langen und gütigen Blick gesagt, „der weiß nicht, was er spricht!"

Es wurde in der Tat immer schlimmer mit dem alten Tydeikis.

* * *

„Vater, die Tante Urte ist draußen!" Mit diesen Worten kam des Schaschjürgs kleine Mare freudestrahlend in die Stube; die Tante Urte hatte sie gar gerne, die gab jedesmal ein paar Bonbons zu, wenn sie für die Muhm etwas einholen mußte.

Was, die Urte?! Was wollte die von ihm?!

Bleich, verstört und am ganzen Leibe zitternd kam sie auch schon herein.

„Jürgis, der Vater hat wieder sein Toben, steh' mir bei, er ist hinter mir her und schlägt mich nieder, wenn er mich kriegt!"

Sie klammerte sich bebend an ihn, als draußen ein Lärmen entstand — — Der Jürg umschloß sie mit seinen starken Armen, aber er brauchte die Geängstigte nicht mehr zu schützen, kräftige Männer hatten den Tobsüchtigen schon gefaßt. Acht Tage später mußte er in eine Anstalt gebracht werden, Säuferwahnsinn war bei ihm ausgebrochen.

Der Schaschjürg jubelte — jetzt war der Weg frei für ihn. Aber gerade jetzt, wo er bloß hätte zugreifen brauchen, minnte er um die Urte, wie ein schüchterner und verliebter Bursch; das gefiel der Urte. Sie kamen oft zusammen, aber zur Aussprache kam's nicht — — erst wollte der Schaschjürg seine Schulden bezahlen.

* * *

Es war im Januar — böiger Sturm aus Südwest, schwere Wolken fegten über die grobe See und es war bitter kalt. Dem Bernsteinfischer ist das Toben und Brausen der See eine willkommene Musik. Kühn wirft er sich vom Strande aus wie zum Faustkampf den brüllenden Wogen mit der Brust entgegen, seine stählernen Muskeln trotzen der gewaltigen Umarmung, bis an die Brust steht er, angetan mit dem schützenden Lederküraß, in der Brandung und entreißt ihr mit dem Keicher das edle Harz.

Der Jürg stand auf dem Seeberg und spähte hinaus in die Gischt. Das war ja echtes, rechtes Bernsteinwetter!

„Muhm, den Küraß!" rief er schon an der Gartentür. Schnell fuhr er hinein in den ungefügen, Stiefel, Beinkleid und Wams zugleich bildenden Lederanzug. Die älteren Kinder jauchzten vor Aufregung, denn für sie gab es jetzt auch zu tun. Ihr Amt war es, den vom Vater geschöpften Bernstein am Strande in Beutelchen und Säcke zu sammeln — und alle Dorfkinder kamen auch dorthin — hui! das war immer eine Lust!

Beinahe hatte der Schaschjürg, als er mit dem Keicher in der Faust davoneilen wollte, sein Jüngstes überrannt. Er nahm den zappelnden Buben hoch, küßte ihn und lachte übermütig zu seinem Geschrei.

„Warte nur," sagte er, „bald hast' wieder 'ne Mutter!" Kosend legte er seine große, harte Hand auf das Blondköpfchen.

Sein Weg führte ihn an dem Krug vorbei, er lehnte seinen Keicher an das Haus und trat ein.

„Heute gibt's Schasch, Urte, freue Dich! nun kriegst' das andere Geld bald!"

„Das hat keine Eil'! Bist ja sonst nicht so wild darauf, Schulden quitt zu machen!"

„Du, Urte, gerade die haben mir schon lang' auf der Seel' gelegen!" sagte er bedrückt.

„Weiter keine?!" fragte sie mit plötzlichem Entschluß, ein wehmütiges Lächeln spielte um ihre Lippen, wollte er sie denn gar nicht verstehen?!

Da endlich leuchtete es in seinen Augen auf.

„Kannst' vergessen, Urte?" fragte er mit rauher Stimme und zog sie an sich. Statt aller Antwort erwiderte sie seine Küsse und nickte glücklich, als er sie immer und immer wieder fragte, ob sie auch seinen Kindern eine treue Mutter sein wolle.

Draußen liefen Männer und Weiber vorüber, das brachte den Schaschjürg zur Besinnung.

„Bleib!" sagte die Urte weich, „geh' heute nicht an den Strand!"

Aber der Schaschjürg ließ sich nicht halten, er ging, und die Urte ging mit.

Alle Fischer des Dorfes waren schon dort. Die Männer standen beeist in den brandenden Wogen, die langen Stangen der Keicher sahen aus wie Lanzen, mit denen die plumpen Gestalten wie nach einem im Wasser verborgenen Feind stachen, bald schien dieser daran zu zerren und die Männer stemmten sich gewaltig rückwärts — wehe dem, der hier nicht feststand! — bald verschwanden sie sekundenlang in der Gischt oder sprangen behende zurück, ihre Beute auf den Strand zu schütten. Dazu brauste die See und heulte der Sturm. Viel Schasch gab's heute! Das war ein Jubeln und Schreien von den einheimsenden Weibern und Kindern! Das Gretke, die Mare, der Fritz und der Michael zerrten die Tante Urte am Rock herbei und zeigten ihr die Beute des Vaters.

Da — — — was war das!? Die Männer sprangen wie auf Kommando zurück auf die Dünung — — ein Rufen, Schreien und Winken — — ein Keicher trieb herrenlos heran und wurde wieder zurückgerissen — — es fehlte einer von den Fischern!

„Wer ist's denn?" rief jemand.

„Der Schaschjürg!?"

Man versuchte ihm eine Leine zuzuschleudern — zu spät! weit draußen sah man ihn noch einmal auftauchen, ein winziger Punkt — — die See rollte unbarmherzig weiter — — und die Kinder wimmerten nach ihrem Vater — und die Urte kniete im Sande und starrte stumm und bleich weit hinaus auf die Wogenkämme. — — —

Nach Wochen erst ward des Schaschjürgs Leichnam wieder angetrieben.

Die Urte aber hat dem Toten Wort gehalten, sie nahm die Kinder und die Muhm zu sich. Jedesmal, wenn der alte Meyer in den Dorfkrug kam und des Schaschjürgs wohlerzogene Kinder sah, pflegte er vor sich hinzumurmeln: „a gutes Weib, a braves Weib, a ehrliches Weib!"

Le Traducteur (Französisch-Deutsch) und **The Translator** (Englisch-Deutsch), Halbmonatsschriften zum Studium der französischen, englischen und deutschen Sprache. Bezugspreis je Fr. 2.50 halbjährlich. Probenummern kostenlos durch den Verlag des „Traducteur" oder des „Translator" in La Chaux-de-Fonds (Schweiz).

Diese beiden Blätter sind ein vortreffliches Hilfsmittel zum Weiterstudium der genannten Sprachen. Der sorgfältig gewählte, reichhaltige Lese- und Uebungsstoff, teilweise mit korrekter Uebersetzung, teilweise mit erklärenden Fußnoten, macht sie für den Einzelnen sowohl als auch für den Familienkreis ganz besonders empfehlenswert. Die Abonnenten verschiedener Zunge können mit einander in Korrespondenz treten. Ihr Preis ist in anbetracht der gebotenen Vorteile ein niedriger, und jeder eifrige Leser wird durch sie gewiß nachhaltige Förderung finden.

Angenehmer. Arzt: „Sie wollen die Medizin nicht nehmen? Ach trinken Sie sie doch und denken Sie, es sei Bier!" — Patient: „Da trinke ich doch lieber Bier und denke, es sei Medizin."

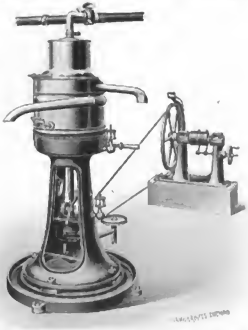
Meggendorfer Blätter.

Schwierig. Der kleine Fritz starrt nachdenklich auf ein broschiertes, unaufgeschnittenes Heft. Teilnahmsvoll erkundigt sich Mama nach seinen Gedanken. — „Ja, Mutti," sagt der Kleine, indem er die Finger zwischen zwei unaufgeschnittene Seiten legt: „Wie haben die Leute es denn fertig gebracht, da hineinzudrucken?" —

Beweis. Sergeant (der zu den Mannschaften von der Entfernung der Fixsterne gesprochen hat): „Was macht der Kerl für ein ungläubiges Gesicht? Wenn ich Ihnen das sage Lehmann, können Sie's ruhig glauben — ich war früher bei der Luftschifferabteilung."

Lustige Blätter

Digitized by Google



„Westfalia“

Milchcentrifugen für Hand- und Kraftbetrieb

von 20—2000 Liter Stundenleistung.

Ramesohl & Schmidt, Aktien-Gesellschaft,

Oelde i. Westf.

Zeugnis.

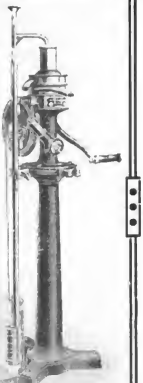
Bezugnehmend auf Ihr gestriges Schreiben vom 30. August cr., worin Sie mich ersuchen, Ihnen ein Attest über Ihre mir gelieferte „Westfalia“-Centrifuge II No. 10114 zu geben, habe ich absichtlich bis jetzt damit gewartet, denn da dieselbe erst kurze Zeit im Betriebe war, hätten sich vielleicht doch noch später Mängel herausstellen können. Ich habe nun bereits über ½ Jahr damit gearbeitet und bin mit der Leistung Ihrer „Westfalia“-Centrifuge sehr zufrieden. Es hat sich noch nicht das Geringste, trotz Wechsel des Personals bei derselben, herausgestellt. Die Centrifuge hat einen sehr ruhigen Gang und entrahmt sehr scharf. Bei habe die Magermilch bereits 3 mal schon untersuchen lassen und hat dieselbe immer nur 0,05 % Fett. Ich kann die Anschaffung der „Westfalia“ jedem meiner Kollegen nur empfehlen. (15

Hochachtungsvoll

Rittergut Bogislawitz, den 20. Novbr. 1901. gez.: **Schade.**

Kr. Militsch i. Schles.

Pump-Separator.



Nach ganz neuen Prinzipien konstruierte **Milch-Entrahmungs-Maschine,** die Aufsehen erregt und bei allen Fachleuten Bewunderung und Anerkennung findet. —

Spielend leichter Gang. — Entrahmt immer gleich scharf, da Verarbeitung und Zuführen der Milch in gleichem Verhältnis stehen. —

Hohe Leistung. — Nur ein Einsatz. Aeusserst bequeme Instandhaltung. —

Billiger wie jede andere Centrifuge.

Höchste Auszeichnung. Viele Anerkennungen.

Milchkühler in grosser Vollendung.

Wattefilter und alle Sorten Milch-Transportkannen in starker guter Ausführung empfiehlt

J. J. Fliegel

Berlin C. 25

Alexanderstr. 31.

Stalleinrichtungen

für Schweine, Rinder und Pferde.

Selbsttränkeanlagen.

Transportable versenkte Ferkeltröge.

Übernahme kompletter Stallbauten.

Franz Hüttenrauch, Apolda, 9

Spezial-Geschäft für Stalleinrichtungen.

Tausende von Anlagen in Benutzung. *Prospekte gratis.*

Tannalborin

gegen Durchfall der

Milch-Schweine

lebensrettend

½ Dose mit Gebrauchs-Anw. 3.00, ¼ Dose 1.75, Probedose 1.00 Mk. Zu haben in den Apotheken oder direkt **portofrei** von der Fabrik. Ueber 100 Atteste von Tierärzten.

Mit dem Erfolge des Tannalborin bin ich recht zufrieden; es hat seine Wirkung nie versagt. Von allen bisher angewandten Mitteln gegen Durchfall ist Tannalborin entschieden das beste Desinfektionsmittel. Pinsk bei Schulau i. Posen. **Kötzner,** Gutsverwalter.

Dr. M. Claasz, Chemische Fabrik, Tirschtiegel i. Posen.

Einmal gebrauchte **Butter-tonnen** in ungemein hoher Qualität für Molkereizwecke, **liefert stets prompt und preiswert** **O. Thonack,** Böttchermeister, **BERLIN SO. 36,** Harzer Strasse 32.

Aelteste und stets sichere Bezugsquelle für Butterfässer.

Fernspr.-Amt I, No. 9167

Gegründet 1880.

Milchuntersuchungen auf Fettgehalt

übernimmt zum Preise von 50 Pfg. für Einzelproben, von 30 Pfg. im Abonnement **die Milchkontrolanstalt der Molkerei-Zeitung Berlin.**

Franz Maager, Molkerei-Maschinen-Fabrik, Breslau.

Lieferung sämtlicher

Molkerei-Maschinen, -Geräte und Bedarfs-Artikel.

Molkereitechnisches Institut Sichler & Richter, Leipzig.

Unsere Milchprüfungs-Apparate, insbesondere unsere Butyrometer und Centrifugen sind das Beste auf dem Gebiete und unübertroffen in Genauigkeit, Einfachheit, Haltbarkeit und Preiswürdigkeit. Verlangen Sie bitte überall die mit der Schutzmarke „Sinacid“ versehenen Milchprüfungs-Instrumente, denn nur so haben Sie Garantie für Echtheit.

Generalvertreter für Oesterreich-Ungarn:

Anton Pfanhauser, Wien IX/3.

Generalvertreter für Italien:

Melchiore Sordi, Lodi.

Günstigste Bezugsquelle f. Wiederverkäufer.

Unsere Preisliste 16 erhält Jedermann gratis.

A B C

Aus der Praxis:

Da es noch einige Tage dauern könnte, ehe ich nach Leipzig komme, so bitte ich Sie, mir zu senden: —

Die Untersuchung mit der Sinacidbutyrometrie gestaltet sich über Erwarten gut und will ich vorläufig ohne Centrifuge weiterarbeiten.

Dommitzsch a. d. Elbe.

gez. **H. Giesecke,** Molkereibesitzer.

Unserer geschätzten Kundschaft in Provinz Sachsen, Anhalt, Sachsen-Weimar, Sachsen-Coburg-Gotha, Schwarzburg-Sondershausen und -Rudolstadt beehren wir uns anzuzeigen, dass die Landwirtschaftskammer, Centralankaufsstelle für landwirtsch. Maschinen u. Geräte zu Halle a. S., den Alleinverkauf unserer bewährten Milchprüfungs-Apparate übernommen hat.

Digitized by Google

Tubular ist Trumpf!

Freiwillige Zeugnisse über TUBULAR

Landwirtschaftliche Lehranstalt und Molkereischule zu Braunschweig:

Tubular-Separator No. 25 mit Dampf-Turbinenantrieb betreffend.

... Die angegebene **Stundenleistung** von 1500 Liter wird völlig erreicht und ist die Schärfe der Entrahmung eine so bedeutende, wie sie wohl kaum von einem anderen System erreicht wird. Wir haben die Magermilch periodenweise untersucht und dabei einen Fettgehalt von nie über 0,02 % oft aber nicht über 0,01 % gefunden.

Milchwirtschaftliche Versuchsstation, Darmstadt:

Resultat eines zweitündigen Dauer-Versuchs mit Tubular-Separator No. 25 unter Leitung von Herrn Dr. Krüger-Darmstadt

0,08 % Fett in der Magermilch

Herr Dr. Krüger hebt im Schlusswort seines Berichtes über die Maschine folgende Punkte hervor:

Geringer Kraftverbrauch,
Leichte Aufstellung,
Einfache Handhabung,
Trommelstörungen ausgeschlossen,
Geringe Materialbeanspruchung.

Tausende Zeugnisse über TUBULAR zur Verfügung

Es gibt nur einen modernen Separator,

das ist **„TUBULAR"**

mit hängender, zylinderförmiger Trommel

Wir warnen jeden Reflektanten, sich einen unmodernen Separator veralteten Systems anzuschaffen, er ist teuer in der Reparatur, teuer in Kraft- und Oelverbrauch, gefährlich im Betrieb.

Amerikan. Tubular-Separatoren-Werke G. m. b. H.
Harburg-Hamburg

Generalvertreter für Deutschland und Oesterreich-Ungarn:

RICHTER & ROBERT, HAMBURG

Filialen: **LEOP. ROBERT & CO.**, Frankfurt a. M., Breslau, Halle a. S.

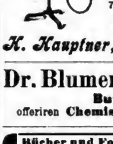
„Fix"
Automatisch. Magermilchverteiler in Form einer Waage.

Lieferung auf Probe. Preis Mark 495.—

Flensburger Maschinenfabrik
Inhaber: Jörgen Jacobsen.
Flensburg.

Hartung Polygon Hoh!

Spar-Roststäbe
D. R. P. 80689
aus Special-Stahl.
Sehen fast unbegreiflich feuer, Verstopfen sich nicht, Verschlacken nicht, Gefressen bis 30% Material, Daher heute geringstes Brennmaterial erforderl. etc.
Lieferung nach Einsendung der Maasse oder eines Roststabes.
Feinste Referenzen zu Diensten.
Berliner
Gussstahlfabrik und Eisengiesserei
Hartung Aktiengesellschaft,
Berlin N.O., Prenzlauer Allee 41.



Ungeschoren lassen

soll man nicht Pferd, Rind, Schaf und Hund. Es giebt **keine** besseren Scheren als die

Hauptner-Scheren.

Grosse silberne Denkmünze der D. L. G. Einfachstes Modell mit Triebrad und 1 Scherkamm 75.— M. Man achte auf die Schutzmarke „Hauptner-Scheren." — Kataloge kostenfrei.

Weltausstellung Paris 1900: Grand Prix und Goldene Medaille.

K. Hauptner, Berlin NW., Luisenstr. 53.

Dr. Blumenthal's reines Naturlab,

Butter- und Käsefarbe,

offeriren **Chemische Werke** vorm. Dr. Heinrich Byk, Berlin NW.

Bücher und Formulare für Molkerei-Buchführung
in Bezug auf praktische Brauchbarkeit das Vollkommenste, was es in dieser Hinsicht giebt, empfiehlt
C. Blank, Berlin-Gr. Lichterfelde W. 28.
Reichhaltige Auswahl! Passend für jeden Betrieb!
Preislisten und Mustermappen portofrei!

NEU! NEU!

Galacto-Lipometer

nach **Dr. Th. Lohnstein**

D. R. G. M., Apparat zur Bestimmung **des Fettgehalts der Milch** und der **Butter**, vermittelst in einfacher Weise ohne Rechnung den Hauptfaktor des Nährwertes der Milch **genau** zu ermitteln. Geringe Arbeit, keine Centrifuge, noch sonstige Hilfsmittel des chemischen Laboratoriums erforderlich!

Preis M. 7.50.

Literatur, Gebrauchsanweisung und illustrierte Preislisten gratis und fr.

Alleinvertrieb: **Heinr. Hoffke & Co.**
BERLIN SW., Yorkstrasse 19.

Preussischer Beamten-Verein in Hannover.

(Protektor: Seine Majestät der Kaiser.)

Billigste Lebensversicherungs-Gesellschaft für alle deutschen Reichs-, Staats- und Kommunalbeamte, Geistliche, Lehrer, Lehrerinnen, Rechtsanwälte, Aerzte, Zahnärzte, Tierärzte, Ingenieure, Architekten, Militärbeamte, kaufmännische und sonstige Privat-Beamte.

Versicherungsbestand 259 127 038 Mk.,
Vermögensbestand 85 180 000 Mk.,
Ueberschuss im Geschäftsjahre 1903: 2 606 796 Mk.

Alle Gewinne werden zu Gunsten der Mitglieder der Lebensversicherung verwendet. **Die Zahlung der Dividenden, die von Jahr zu Jahr steigen und bei Versicherungen aus dem Jahre 1877 bereits 80 bis 90 %, der Jahresprämie betragen, beginnt mit dem ersten Jahre.** Betrieb ohne bezahlte Agenten und deshalb die niedrigsten Verwaltungskosten aller deutschen Gesellschaften.

Wer rechnen kann, wird sich davon überzeugen, daß der Verein unter allen Gesellschaften die günstigsten Bedingungen bietet.

Zusendung der Drucksachen erfolgt auf Anfordern kostenfrei durch

Die Direktion
des Preussischen Beamten-Vereins
in Hannover.

Bei einer Drucksachen-Anforderung wolle man auf die Anzeigenfrage in diesem Blatte Bezug nehmen.

Apparate für Dampf-, Gas- und Kohlenheizung.

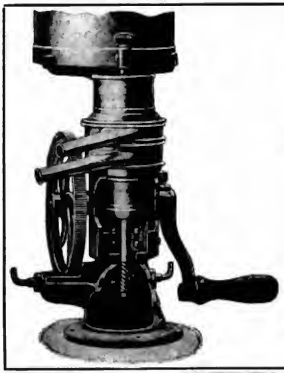
Apparate mit und ohne Regenerativwirkung.

Internationale Metallwerke, Josef Fliegel, Mallmitz i. Schl.

Fliegels Milch- u. Rahmerhitzer

für mittlere und hohe Erhitzungsgrad nachgewiesen die einzigen Apparate, mit welchen die Krankheitskeime sicher bei Erhitzung bis 70° mit Sicherheit abgetötet u. die Milch in ihrem Nährwert u. Geschmack bei grösster Haltbarkeit unverändert erhalten bleibt.

Digitized by Google



Die neuesten und weitaus besten aller Separatoren sind die

Hansa-Separatoren

für Hand-, Turbinen- und Kraftbetrieb, von **35 - 2300 Liter** stündl. Leistung, welche folgende Vorteile bieten:

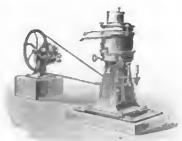
1. Schärfste Entrahmung.
2. Grösste Einfachheit der Konstruktion; nur ein einziges Lager.
3. Zapfenspitzenlager nicht vorhanden.
4. Die Antriebsschraube kann, falls nötig, leicht ersetzt werden.
5. Geringe Abnutzung, daher Reparaturen ausgeschlossen.
6. Billigste Preise.

Hansa-Separator-Werk

Berlin NW. 108. G. m. b. H. Wald-Str. 23/24.

Man verlange Drucksachen. Vertreter gesucht.

In unserem neuen



Germania-Separator

Modell 1905

bieten wir eine unübertroffene Entrahmungsmaschine.

Sämtliche Molkerei-Maschinen u. Apparate! Einrichtung kompletter Molkereien!

Glänzende Ergebnisse! Glänzende Zeugnisse!

Flensburger Eisenwerk Akt.-Ges., **Flensburg.**

Carlshütte Rendsburg **Balance** vorteilhafter **Umbau** aller veralteten Kraftcentrifugen.

Weltausstellung St. Louis 1904: **Einziger Grand Prix für Separatoren.**

Alfa-Laval-Separatoren

sind unübertroffen und ihre überlegenen Vorzüge können ohne Verletzung der Alfa-Patente auch nicht erreicht werden in

1. Schärfe der Entrahmung,
2. Grösse der Stundenleistung,
3. leichtem Auswechseln der Ersatzteile,
4. geringem Anlagekapital,
5. ruhigem Gang,
6. leichtem Betrieb,
7. Sicherheit im Betrieb,
8. Möglichkeit der Rahmkonzentration,
9. geringster Abnutzung.

Ueber eine halbe Million im Betrieb. — Ende 1904: 650 Erste Auszeichnungen.

Alfa-Original-Teile. ✦ Trommeltausch. ✦ Alfa-Original-Oel.

Alle Alfa-Reparaturen.

Verlangen Sie ausführliche Drucksachen von uns oder unseren Vertretern.

Alfa-Laval-Separator G. m. b. H.,

Berlin 54 a.

Einzige Deutsche Alfa-Fabrik.

Verantwortlicher Redakteur: H. Laeisz in Berlin. — Druck u. Kommissionsverlag von J. Harrwitz Nachf. G. m. b. H., Berlin SW., Friedrichstr. 16.

Digitized by Google

Volkerei-Zeitung Berlin.

Geschäftsstelle: Berlin SW., Großbeeren-Straße Nr. 40.

Telephon: Amt Vla., 11 859. Telegrammadresse: Molkereizeitung Berlin.

Wochenschrift für Gewinnung, Verarbeitung und Verwertung der Milch.

Erscheint jeden Donnerstag. Durch die Post oder Buchhandel bezog. vierteljährlich 1 Mk. 50 Pfg. Von der Geschäftsstelle direkt unter Kreuzband vierteljährlich 2 Mk., Ausland Mk. 2.30. Einzel-Nummern gegen 25 Pfennig in Briefmarken.

Anzeigenblatt des Westpreussischen Butterverkaufsverbandes.

Unter Mitwirkung von Prof. Dr. Adametz in Wien, Dr. Gerber in Zürich, Dr. Kollwitz in Berlin und Dr. Siats in Hildesheim, herausgegeben von H. Laessig, Berlin SW., Großbeerenstraße 40.

Anzeigen werden für die 5.4 cm breite Spaltzeile mit 20 Pf. (Rabatt- und Beilagen-Gebühr frei) berechnet und von unserer Geschäftsstelle, Berlin SW., Großbeerenstraße 40 sowie von allen Anzeigen-Geschäften entgegengenommen. Die Gebühr für Beilagen im Gewicht bis 5 gr beträgt für je 1000 Stück 50 Pf.

Nr. 18. Berlin, 6. Mai 1905. 15. Jahrg.

Inhalt:

Bringt es Gewinn, fettreiche Milch zu erzeugen. Von B. Martiny.

Hallkontrolle und Kontrolle der Milchgenossenschaften. Von Molkerei-Inspektor Frost, Stettin.

Milchwirtschaftlicher Weltverkehr.

Tagesgeschichtliche Rundschau. Deutschland. Umgehung des Butterzolls durch Mischung billigen dänischen Rahms. — Der deutsche Landwirtschaftliche Genossenschaftstag 1905. — Rückgang der Maul- und Klauenseuche. — Gute Milch für Säuglinge. — Errichtung von Milchschankhäuschen in Berlin. — Milchpreise in Hamburg. — Milchkrieg in Gotha. — Klosterkäse als Schaumarke.

Unterrichtswesen. Molkereilehranstalt der Landwirtschaftskammer in Kiel.

Ausstellungswesen. Der milchwirtschaftliche Teil der Provinzial-Ausstellung in Altona.

Westpreussischer Butterverkaufsverband.

Beobachtungen, Versuche, Erfindungen. Die spezifische Wärme der Milch. — Ueber die Fähigkeit der Milch, Methylenblau zu reduzieren.

Sprechsaal. Oeffentliche Erklärung zur Berliner Butternotierung.

Handel und Verkehr. Wochenbericht vom Buttermarkt.

Marktberichte.

Feierabend.

Nachdruck ist nur mit genauer Quellenangabe gestattet.

Bringt es Gewinn, fettreiche Milch zu erzeugen?

Verständigerweise kann die Frage sich nur auf den Unterschied beziehen, der sich bei zwei gleich großen Fettmengen ergebe, von denen die eine in einer größeren, die andere in einer kleineren Milchmenge enthalten sei, so daß im ersten Fall eine minder fettreiche, im anderen eine fettreichere Milch vorliege. Ein Unterschied zugunsten der fettreicheren Milch springt sofort in die Augen: die fettreichere Milch verursacht weniger Betriebskosten, da sie weniger Arbeit bei der Melkung, bei der Beförderung, bei der Verarbeitung, und weniger Raum zu ihrer Unterbringung erfordert. Minder offenbar liegt ein anderer Vorteil zu Tag, der Vorteil nämlich geringeren Verlusts an Butterfett bei der Entrahmung, der aus folgender Betrachtung deutlich wird. Nimmt man, der Einfachheit halber und um den Unterschied recht scharf hervortreten zu lassen, an, man habe einerseits eine Milch mit 4, andererseits eine Milch mit 2 v. H. Fett, so sind die gleichen Fettmengen bei jener in 100, bei dieser in 200 kg Milch enthalten. Werden nun beide gleichmäßig, nämlich unter Entnahme von 10 v. H. Rahm auf einen Fettgehalt der Magermilch von 0,1 v. H. entrahmt, so verbleiben in der Magermilch

von 100 kg der Milch mit 4 v. H. Fett $\frac{(100-10)\times 0{,}1}{100} = 0{,}09$ kg Fett

„ 200 „ „ „ „ 2 „ „ $\frac{(200-20)\times 0{,}1}{100} = 0{,}18$ „ „

d. h. der Verlust an dem in der Magermilch rückständigen Fett nimmt in demselben Maß ab, wie der Fettgehalt der Vollmilch zunimmt. Setzt man, um die Bedeutung des Unterschieds im tätlichen Betrieb zu veranschaulichen, als Beispiel eine Molkerei, die täglich 3000 kg Milch mit 3 v. H. Fett verarbeite, so sind in der Milch 150 kg Fett enthalten, und unter der vorigen Voraussetzung verbleiben in der Magermilch . . $\frac{(3000-300)\times 0{,}1}{100} = 4{,}500$ kg Fett;

werden dagegen die 150 kg Fett in einer Milch mit 4 v. H. Fett geliefert in 3750 kg Milch, so verbleiben in der Magermilch $\frac{(3750-375)\times 0{,}1}{100} = 3{,}375$ „ „

von der fettreicheren Milch werden also täglich mehr gewonnen . . . . . 1,125 kg Fett,

d. i., rechnet man 1 kg Butterfett = 2,40 M., in Geld ausgedrückt = täglich 2,70, oder = jährlich 985,50 M. Dazu käme noch die vorher erwähnte Ersparnis an Betriebskosten.

Diesen Vorteilen gegenüber bleibt indessen die Frage offen, ob nicht etwa — was ja denkbar wäre — die Erzeugung fettreicherer Milch einen soviel größeren Futteraufwand bedinge, daß die angeführten Vorteile dadurch ganz, oder zu erheblichem Teil wieder aufgewogen werden. Diese Frage hat man in Dänemark aus den Ergebnissen der dortigen Kuhprüf-Vereine zu beantworten gesucht.

Nach einem Bericht in Nr. 8 der Ugeskr. f. Landm. von diesem Jahre hatte man in einem Fall bei 306 Kühen gefunden, daß die Erzeugung von 100 Pfd.*) Milch mit 1 v. H., also mit 1 Pfd. Fett mehr, einen Mehraufwand von 8 dänischen Futtereinheiten, oder, 1 Futtereinheit = 5 Oere gerechnet, von 40 Oere = 0,45 M. erforderte, einen Aufwand, der sicher nicht größer war, als derjenige, den es kostete, 1 Pfd. Butterfett in minder fettreicher Milch zu gewinnen.

In einem zweiten Fall wurden 726 Kühe, nach dem durchschnittlichen Fettgehalt ihrer Milch, mit ihrem Mehrergebnis in vier Gruppen wie folgt zusammengestellt:

Gruppe	Grenzen des Fettgehalts	Zahl der Kühe	Gesamte Milchmenge Pfd.	Durchschnittl. Fettgehalt v. H.	Gesamte Buttermenge*) Pfd.	Futtereinheiten im ganzen
I	über 3,70 v. H.	64	557 791	3.88	24 162.1	313 771
II	3.45–3.70 „ „	137	1 222 082	3.55	48 514.1	652 073
III	3.20–3.45 „ „	240	2 104 226	3.32	77 928.5	1 104 018
IV	unter 3,20 „ „	285	2 543 352	2.92	82 068.5	1 315 662
Zus.	.	726	6 427 382	3.21	232 063.2	3 385 524

Daraus berechnet sich der Ertrag und der Futterverbrauch einer Kuh durchschnittlich wie folgt:

Gruppe	Ertrag				Verbrauchte Futtereinheiten		
	Milch Pfd.	Fett v. H.	Milch mit 1 v. H. Fett Pfd.	Butter Pfd.	im ganzen	für 100 Pfd. Milch	für 1 Pfd. Butter
I	8715	3,88	33 814	377,5	4887	56,1	13,0
II	8920	3,55	31 666	352,7	4760	53,4	13,5
III	8768	3,32	29 101	324,1	4600	52,5	14,2
IV	8924	2,92	26 068	287,4	4616	51,7	16,1
Zus.	8853	3,42	30 115	319,6	4663	52,7	14,6

*) 1 Pfd. = 0,5 kg.

Digitized by Google

Die Rechnung ergibt also, daß ein Pfund Butter zu erzeugen in jedem Falle bei Kühen mit höherem Fettgehalt der Milch weniger Futter erforderte.

Obwohl das dänische Verfahren, den Futterverbrauch der Kühe zu berechnen, als einwandfrei nicht angesehen werden kann, so geht doch, da mit dem Fettgehalte der Milch auch ihr Gehalt an übriger Trockenmasse zu wachsen pflegt, aus den vorstehenden Darlegungen zweifellos hervor, daß die Erzeugung gleichen Milchwertes in weniger Milch, wenn nicht wohlfeiler, so doch mindestens nicht kostspieliger ist, als in mehr Milch. Die vorliegende Form dieses Nachweises hindert nicht, ihn in anderer Weise noch gründlicher zu erbringen. In wirtschaftlicher Beziehung genügt es vorläufig, zu wissen, daß alle Veranlassung gegeben ist, beim Einkauf von Milchkühen nicht bloß die Menge, sondern auch den Gehalt der von ihnen erwarteten Milch zu berücksichtigen, bei der Zucht sich vermehrter Heranbildung von Fettmilchkühen nachdrücklichste zu befleißigen. B. Martiny.

Stallkontrolle und Kontrolle der Melkgerätschaften.

Referat, erstattet von Molkerei-Inspektor Frost-Stettin in der Sitzung des Sonderausschusses für Molkereiwesen in Hannover, am 23. Januar 1905.

Die Tatsache, daß zur Herstellung einer erstklassigen Butter eine in jeder Beziehung tadellose Milch gehört, beruht bekanntlich darauf, daß die Milch durch ihren eigentümlichen empfindlichen Charakter auf alle Einflüsse, welche auf sie einwirken, reagiert. Diese fehlerhaften Eigenschaften werden nicht allein durch die Fütterung hervorgerufen, sondern vielmehr noch durch alle äußerlichen Beeinflussungen und das Bestreben der Milchproduzenten mußte deshalb in erster Linie dahin gehen, alles zu tun, um die Milch soviel wie möglich gegen ungünstige Einwirkungen zu schützen. Bei einigem guten Willen könnte in dieser Beziehung sehr viel geleistet werden, jedoch ist die Milchgewinnung und Behandlung, die Pflege der Kühe, die Stallhaltung und Ventilation und Behandlung der Milchgeschirre und Transportgefäße noch vielfach eine so fehlerhafte, daß daraus die größte Zahl der Klagen über schlechte Milch und der daraus gewonnenen Produkte entspringt.

Unter den fehlerhaften Eigenschaften, welche den Wert der Milch vermindern, steht der sogenannte Rübengeschmack obenan. Anfänglich glaubte man, daß derselbe durch Verabreichung starker Mengen Rüben verursacht werde. Durch eingehende Versuche ist jedoch festgestellt, daß der Rübengeschmack zum größten Teil während des Melkens in die Milch gelangt und zwar durch Bakterien, welche sich in der Luft des Stalles befinden.

Und wie unendlich vielen schädlichen Beeinflussungen ist nicht die Milch von der Gewinnung bis zur Verarbeitung in der Molkerei ausgesetzt. Die Hände der Melker sind in vielen Fällen so unsauber, daß die hierdurch geschaffene Verunreinigung allein schon genügt, die Milch zur Gewinnung eines einwandfreien Produktes untauglich zu machen. Aber damit noch nicht genug. Die Kühe sind schlecht geputzt, die Einstreu ist mangelhaft, die Ventilation läßt ebenfalls zu wünschen übrig, und dazu kommt weiter, daß während des Melkens noch gefüttert wird. Von den Kühen gelangen Haare und Kot mit in die Milch und von der schimmeligen faulen Einstreu und von dem Futter befinden sich eine Menge schädlicher Bakterien in der Luft des schlecht ventilierten Stalles. Zum Ueberfluß wird dann die Milch, solange gemolken wird — und zuweilen noch länger — im Stalle aufbewahrt und nur schlecht gelüftet und gekühlt. Die Molkereipraxis hat längst erkannt, daß das größte Gewicht für Erzeugung eines einwandfreien Produktes aus der Milch auf die Art der Gewinnung in der Wirtschaft des einzelnen Genossen zu legen ist.

Trotzdem von vielen Molkereien alle erdenklichen Anstrengungen gemacht werden, ihre Lieferanten zur Lieferung einer guten Milch zu erziehen, sind doch die Fortschritte, welche in dieser Beziehung gemacht sind, recht geringe. Der Grund mag einerseits darin liegen, daß nicht mit der nötigen Energie seitens der Molkereien vorgegangen wird, oder daß die Vorschriften der Molkereien für die Gewinnung und Behandlung nicht durchgreifend sind.

Gerade die Pommerschen Molkereien haben gelegentlich der Ausstellung in Danzig empfunden, daß in Bezug auf die Gewinnung der Milch noch sehr viel zu tun und Abhilfe dringend notwendig ist. Die trüben Erfahrungen, welche in einer großen Zahl von Molkereien mit den Produzenten in Bezug auf die Milchlieferung gemacht sind, hat manche Betriebe veranlaßt, oder wegen schwerer Benachteiligung und der Unmöglichkeit, gute Produkte herzustellen, gezwungen, eine Vorreinigung der Milch selbst vorzunehmen. In fast allen Molkereien sind Bekanntmachungen herausgegeben, daß es unbedingt notwendig ist, die Milch durchzusieben und zu kühlen. Wenn auch die Reinigung durch das Seihen durch Gazesiebe oder Seihtücher nur wenig nützt, da die Reinigung dieser Siebe auch nur wieder mangelhaft ausgeführt wird, so wird sie immerhin noch besser sein wie gar nichts. Leider wird in vielen Wirtschaften nicht einmal diese primitive Reinigung vorgenommen.

Am meisten Erfolge haben diejenigen Molkereien zu verzeichnen, die sogenannte Schmutzprüfungen eingeführt haben. Leider sind dies aber nur erst wenig Molkereien. Die große Mehrzahl unserer Molkereien scheut die notwendig entstehenden Kosten, obgleich sie nur geringfügig, und die Betriebsleiter wehren sich dagegen, weil sie darin eine größere Belastung ihrer Arbeitsleistung erblicken. Meines Erachtens liegt gerade in den Schmutzprüfungen der Grundstein, unsere Landwirte zur Lieferung einer saubereren Milch zu erziehen. Die Molkerei Stolp i. P. sagt in ihrem Jahresbericht, daß die einige hundert Mark, welche für die Schmutzprüfung und die Prämierung der bestgelieferten Milch jährlich ausgegeben werden, zu dem best angelegten Kapital der Molkerei gehören. Erst durch die Schmutzprüfung zeigt sich, in wessen Wirtschaft bei Gewinnung und Behandlung der Milch sorgfältig verfahren wird, d. h. wo die Milch gut geseiht und gekühlt wird, und dort werden sich in den meisten Fällen auch die Melkgerätschaften in gutem Zustande befinden, und der Raum für die Aufbewahrung der Milch bis zum Transport an die Molkerei wird ebenfalls den notwendigsten Anforderungen genügen, andererseits wird klar hervortreten, wo energische Nachhilfe dringend notwendig ist. Es wäre die Frage, in welcher Weise diese Abhilfe am besten geschaffen werden kann, und das wäre der Kardinalpunkt bei der Kontrolle des Stalles und der Melkgerätschaften. Zunächst käme wohl eine Geldstrafe für den Lieferanten in Frage, dessen Milch auf Grund der Schmutzprüfung als durchaus unsauber bezeichnet werden muß; andererseits könnte man den Lieferanten zur größeren Reinlichkeit zwingen, daß man die so eingelieferte minderwertige Milch entsprechend niedriger berechnet. Empfehlenswert wäre auch das Prämiensystem der Molkerei Stolp i. P. Am meisten Erfolge würde die Molkerei jedoch entschieden haben, wenn eine örtliche Kontrolle der Melkgerätschaften und des Stalles des betreffenden Lieferanten vorgenommen würde.

Das Ideal wäre in dieser Beziehung allerdings das Muster der dänischen Kontrollvereine. Leider stoßen wir in Deutschland mit dieser segensreichen Einrichtung bei unseren Landwirten noch so sehr auf Widerstand, daß wir erst sehr wenig Kontrollvereine in Deutschland zu verzeichnen haben. Wir müßten uns also schon mit Wenigem begnügen. Zur Durchführung der Stallkontrolle gibt es m. E. drei Wege: 1. durch den Vorstand, 2. durch den Betriebsleiter der Genossenschaft, 3. durch eine, bei der Molkerei nicht interessierte Persönlichkeit.

Die Kontrolle durch den Vorstand würde durchaus zu empfehlen sein, wenn sie nur wirklich energisch, ohne persönliche Rücksichtnahme, ausgeführt würde.

Für den Verwalter einer Molkerei könnte eine solche Kontrolle leicht wie ein zweischneidiges Schwert wirken, wenn ihm nicht auch ein energischer Vorstand, der die unbedingte Notwendigkeit dieser Kontrolle für eine gesunde Entwicklung der Genossenschaft einsieht, zur Seite steht.

Gerade dieser Umstand ist vielleicht mit daran Schuld, daß seitens unserer Betriebsleiter so wenig Interesse für die Schmutzprüfung und Stallkontrolle vorhanden ist und aus den Betriebsleiterkreisen ist deshalb angeregt — namentlich auch gelegentlich der in Greifswald stattfindenden Betriebsleiterkurse —, der Molkereiverband möge diese Kontrolle in die Hand nehmen, dann wäre allen angeschlossenen Genossenschaften geholfen.

Und eine solche Kontrolle wird durchzuführen sein, wenn in allen Molkereien die Schmutzprüfungen obligatorisch werden. Der Erfolg wird sich bald zeigen. Wir werden bessere Produkte liefern und bessere Preise erzielen und schließlich kommt doch auch den Genossen, die sich dem Zwang einer Kontrolle unterwerfen, dies zu gute.

Der Molkereiverband der Provinz Pommern nimmt in Aussicht, im nächsten Jahre die Kontrolle in dieser Weise durchzuführen und er wird dazu im stande sein, weil den ihm angeschlossenen Molkereien im Durchschnitt 50 Mitglieder angehören.

Der Reichsverband möge deshalb auch in den anderen Verbänden dahin wirken, daß seitens der angeschlossenen Molkereien die Schmutzprüfungen in demselben Umfange wie die Fettbestimmungen vorgenommen werden. (Pommersches Genossenschaftsblatt.)

Milchwirtschaftlicher Weltverband.

Zweiter allgemeiner Milchwirtschaftstag zu Paris 1905.

1. Zu einer am 23. März im Landwirtschafts-Ministerium zu Paris abgehaltenen Sitzung des Ordnungsausschusses berichtete der Hauptgeschäftsführer, Herr J. Troude, über den gegenwärtigen Stand der Arbeiten, teilte mit, daß von Dänemark, Schweden, Ungarn und Rußland bereits Abgesandte für den Milchwirtschaftstag gewählt

Digitized by Google

worden seien, und legte die Berichte der Abteilungs-Schriftführer vor. Aus den weiteren Verhandlungen ist hauptsächlich der Beschluß bemerkenswert, von der früher geplanten Verbindung einer allgemeinen milchwirtschaftlichen Ausstellung mit dem Zweiten Milchwirtschaftstag Abstand zu nehmen.

Dieser Beschluß kann nur gutgeheißen werden, da die Zeit zu Vorbereitung einer milchwirtschaftlichen Weltausstellung bis zum Herbst d. J. viel zu kurz bemessen gewesen wäre.

Um so wichtiger und größer erscheint die Aufgabe einer derartigen für das Jahr 1907 in Aussicht genommenen Ausstellung, die, wie schon früher mitgeteilt, mit dem für das Jahr nach Berlin zu emblehtenden Dritten allgemeinen Milchwirtschaftstag verbunden werden soll. Darum seien schon jetzt alle Beteiligten auf das bevorstehende Ereignis aufmerksam gemacht, um sich beizeiten dafür zu rüsten und den Anforderungen gerecht zu werden, die sich daraus für sie ergeben müssen.

2. Von den gesetzgebenden Körperschaften Frankreichs ist, wie „Ind. lait." in ihrer Nummer 17, vom 23. April, berichtet, dem französischen Ministerium für Landwirtschaft für den im Oktober d. J. unter dem Vorsitz des Senators Dr. H. Ricard und unter der Obhut der Société Française d'Encouragement à l'Industrie laitière in Paris abzuhaltenden Milchwirtschaftstag ein Beitrag von 43 000 Fr. einstimmig bewilligt worden.

Die nächste Sitzung des ständigen Vorbereitungs-Ausschusses, an welcher voraussichtlich auch ein Vorstandsmitglied des Deutschen Milchwirtschaftlichen Vereins teilnehmen wird, findet am 20. Mai zu Lüttich, aus Veranlassung der dortigen Weltausstellung statt.

Tagesgeschichtliche Rundschau.

Deutschland.

Umgehung des Futterzolls durch Masseneinfuhr dänischen Rahms. Die Genossenschafts-Molkerei Güstrow, die mit ihrem Zukauf dänischen Rahms gute Geschäfte gemacht zu haben scheint, macht Schule. Ueber die Errichtung eines weiteren Unternehmens zur Verarbeitung dänischen zollfreien Rahms auf deutschem Boden wird aus Rostock folgendes berichtet:

Die Bürgervertretung genehmigte in der Sitzung am 27. April d. einen Vertrag mit einem Berliner Unternehmer, betr. Anlage einer Molkerei verbunden mit Schweinemästerei in Warnemünde. Die Berliner Firma beabsichtigt, unter Benutzung des Umstandes, daß die neuen Handelsverträge die Einfuhr von Sahne zollfrei lassen, dänische Sahne in Warnemünde einzuführen und in einer dort zu errichtenden Molkerei zu Butter zu verarbeiten. Die Abfälle aus der Molkerei sollen zur Mästung von Schweinen verwandt werden. Die Molkerei mit der Schweinemästerei soll auf einem ungef. 4000 Quadratmeter großen Platze errichtet werden, der 700 Meter vom Zollgebäude und 1000 Meter vom Kirchenplatz in Warnemünde entfernt liegt. Die im voraus zu zahlende Jahresmiete für den Platz beträgt 500 M.

Der Deutsche Landwirtschaftliche Genossenschaftstag 1905 wird in den Tagen vom 15. bis 19. August d. in Straßburg i. Els. abgehalten werden.

Rückgang der Maul- und Klauenseuche. Die Nachweisung über den Stand der Maul- und Klauenseuche am 15. April d. läßt einen höchst erfreulichen Rückgang dieser gefürchteten Seuche in ganz Deutschland erkennen. Nachdem das Jahr 1904 mit 168 mit Maul- und Klauenseuche behafteten Gemeinden und 361 ebensolchen Gehöften geschlossen hatte und damit mit der größten Zahl des Jahres an verseuchten Gehöften in das neue Jahr übergetreten war, ist es den sorgsegetzten energischen Maßnahmen zur Bekämpfung dieser Seuche im Innern gelungen, die Maul- und Klauenseuche immer mehr zurückzudrängen. Am 15. April d. weist die Statistik nur noch 20 Gemeinden und 31 Gehöfte als verseucht nach. Es sind das im Regierungsbezirk Königsberg und in der Oberpfalz je drei Gemeinden, in Anhalt zwei Gemeinden und außerdem je eine Gemeinde in den Regierungsbezirken Frankfurt, Stettin, Posen, Oppeln, Merseburg, Mittelfranken, Unterfranken, Neckarkreis, Schwarzwaldkreis, Jaxtkreis, Mannheim und Rheinhessen. Es waren also in ganz Preußen noch acht Gemeinden und neun Gehöfte und im übrigen Deutschland noch zwölf Gemeinden und 22 Gehöfte mit Maul- und Klauenseuche behaftet. Es ist damit ungefähr der Stand des 31. Dezember 1903 wieder erreicht, der 21 verseuchte Gemeinden in ganz Deutschland aufwies, und man kann es zweifellos als ein außerordentlich günstiges Resultat bezeichnen, daß es trotz der wiederholten Einschleppung der Maul und Klauenseuche sowohl aus Rußland als auch aus Oesterreich-Ungarn während des letzten Jahres gelungen ist, nicht nur eine allgemeine Ausbreitung der Maul- und Klauenseuche in ganz Deutschland zu verhindern, sondern auch dieselbe wieder dem Erlöschen nahe zu bringen. Sehr interessant würde es nun aber sein, wenn man einmal feststellen könnte, welche Riesensumme die außerordentlich scharfe Durchführung der Absperrungsmaßregeln im Inlande der Landwirtschaft in den betroffenen Gegenden außerdem hat, ganz abgesehen von den sehr hohen Kosten, die den verschiedenen Bundesstaaten aus der rigorosen Bekämpfung der Maul- und Klauenseuche erwachsen sind. Diese gewiß recht hohen Summen dürften doch eine eindringliche Mahnung sein, noch mehr als bisher Nachdruck auf die Vorbeugung der Einschleppung der Maul- und Klauenseuche zu legen, als die Bekämpfung erst in die Hand zu nehmen, wenn die Seuche bereits bei uns eingeschleppt worden ist.

* **Gute Milch für Ziehkinder.** d. s. bei fremden Familien in Pflege gegebene Kinder armer Herkunft. In der am 27. April in Danzig abgehaltenen Hauptversammlung des Danziger Jugendfürsorgevereins hielt Herr Dr. Effler einen Vortrag über „die gesundheitliche Fürsorge für schwächliche arme Kinder in Danzig", worin er, nach der „Danz. Ztg.", u. a. folgendes ausführte:

Sehr im argen liege in Danzig noch die Milchversorgung, und man wolle noch in diesem Jahre eine Einrichtung treffen, um zunächst den Ziehkindern eine gesundheitlich einwandfreie Milch zu verschaffen. Die sauber gemolkene und gefeihte Milch wird sofort auf Eis gekühlt, auf Eis in die Stadt gefahren, in der Molkerei abgeliefert und dann in Apotheken auf Eis aufbewahrt. Apotheken seien deshalb gewählt, weil sich andere geeignete Verkaufsstellen nicht finden ließen. Die Apotheken werden die Milch zum Marktpreis abgeben, obwohl sie durch die Behandlung teurer geworden sei. Die Mehrkosten sollen von anderer Seite übernommen werden. Wenn diese Einrichtung für die Ziehkinder getroffen sei und sich bewähre, so könne man hoffen, daß im nächsten Jahre dieser gesundheitliche Milchverkauf sich verallgemeinern werde. Ueber die Kindererziehung werde auf dem Standesamt eine gedruckte Anweisung verteilt, die von der Aerztekammer ausgearbeitet sei.

Ein nachahmenswertes Beispiel!

Errichtung von Milchschankhäuschen in Berlin. Der Verein Berliner Molkereibesitzer verhandelte in einer außerordentlichen Mitglieder-Versammlung am 28. April d. über die Frage, ob sich der Verein als solcher an der geplanten Errichtung von Milchschankhäuschen in Berlin kapitalistisch beteiligen solle. Die Aufforderung dazu sei, wie der Vorsitzende mitteilte, von der Gesellschaft zur Bekämpfung der Säuglingssterblichkeit und dem Deutschen Milchwirtschaftlichen Verein ergangen. Die Lieferung der Milch würde unter näher bezeichneten Bedingungen den Berliner Molkereibesitzern allein übertragen werden. Eine Rentabilität lasse sich ja von vornherein nicht gewährleisten, doch sei eine solche, nach den Erfahrungen in anderen Städten, wohl anzunehmen. In der Verhandlung wurde der Besürchtung Ausdruck gegeben, daß im Hinblick auf die wechselnde Temperatur und der dadurch bedingten auf- und abfallenden Milchnachfrage in den Häuschen eine regelmäßige Milchlieferung, die alle Teile, Publikum und Lieferanten, zufrieden stellen würde, seine Schwierigkeiten haben dürfte. Die Ansichten darüber, ob der Verein sich mit Erwerbung einer Anzahl Anteile zu 500 M. an dem Verein beteiligen solle, waren sehr geteilt. Nach langer Verhandlung wurde folgende Resolution gefaßt: „Die außerordentliche Mitglieder-Versammlung des Vereins Berliner Molkereibesitzer (E. V.) beauftragt den Vorstand: a) dem Ausschuß zur Errichtung der Milchschankhäuschen seine Bereitwilligkeit zu erklären, die Milchlieferung zu erfüllbaren Bedingungen von Vereinswegen zu übernehmen; b) zwei bis vier Anteile, je nach Höhe der Hafftsumme, im Namen des Vereins zu zeichnen."

Milchpreise in Hamburg. Die Milchverkäufe, welche gewöhnlich vom 1. Mai an auf ein Jahr und zweckmäßigerweise, um unbequemen Weiterungen und Streitigkeiten vorzubeugen, durch Abschluß eines schriftlichen Abkommens vollzogen werden, sind im Vergleich zu früheren Jahren ungewöhnlich früh abgeschlossen worden. Die von Mitgliedern des vor einigen Jahren ins Leben gerufenen Milchrings unverkaufte Milch wird von den von der Milchzentrale errichteten Meiereien, wie solche in Eidelstedt, Wandsbek u. s. w. bestehen, abgenommen und dafür ein fast ebenso hoher Preis erzielt, wie für die an Händler verkaufte Milch. Die Milchpreise für einmal des Tages zu liefernde Wagenmilch frei Hamburg-Altona bewegen sich in der Umgegend zwischen 4,30 M. und 4,40 M. für den Eimer (82 Liter) oder 13½ Pfg. für das Liter.

Ein Milchkrieg in Gotha hat mit einem Sieg der Hausfrauen geendet. Die Dampfmolkerei der Stadt, die von mehreren großen Landwirten gemeinsam betrieben wird, erhöhte den Milchpreis zuerst von 16 auf 18, dann von 18 auf 20 Pfg. Die Hausfrauen agitierten dagegen von Haus zu Haus und in der lokalen Presse, mit dem Erfolg, daß neue Händler Milch für 16 und 18 Pfg. nach Gotha brachten, so daß die Dampfmolkerei 60 Proz. ihrer Kunden verlor und schließlich den alten Milchpreis von 18 Pfg. wieder ansetzen mußte.

Digitized by Google

Klosterkäse als Schutzmarke. Die von der Konstädter Molkerei seit dem Jahre 1894 für Weichkäse gebrauchte Handelsmarke Klosterkäse hat sich die Firma Carl Jos. Kehler, Breslau kürzlich beim Patent-Amt als Warenzeichen in die Zeichenrolle eintragen lassen.

Da unseres Wissens schon in den achtziger Jahren die Bezeichnung Kloster-Käse, z. B. Ganderscheimer Klosterkäse, vielfach als Handelsmarke gebraucht wurde, will die geschädigte Firma Franz Maager, Breslau das Wort Klosterkäse als Freizeichen beanspruchen und bittet alle Fachgenossen, denen früherer Gebrauch des Wortes Klosterkäse bekannt ist, ihr darüber Mitteilung zu machen. (Vergl. Anzeigen-Teil dieser Nummer.)

Unterrichtswesen.

Molkereilehrerkursus der Landwirtschaftskammer für die Provinz Schleswig-Holstein, Kiel. Am 29. April fand die Schlußprüfung der Schüler des letzten Winterkursus statt, welcher sich 6 Schüler unterzogen. Im verflossenen Schuljahre wurde die Lehranstalt von 9 Schülern und 21 Hospitanten besucht. Fast sämtliche Zöglinge traten sofort nach dem Abgang von der Lehranstalt Stellungen als Betriebsleiter, Hausbalter oder Gehilfen an.

Ausstellungswesen.

Der milchwirtschaftliche Teil der Provinzial-Ausstellung in Altona wird der Bedeutung, welche man in der Provinz Schleswig-Holstein diesem wichtigen Erwerbszweige der Landwirtschaft entgegenbringt, entsprechend ausgestaltet sein. Nicht mit Unrecht spricht man seit einigen Jahren von dieser Provinz als dem Vorlande der milchw. Bestrebungen in Deutschland. Aber auch in keinem anderen deutschen Lande ist das Interesse, welches man der Milchwirtschaft entgegenbringt, so stark verbreitet als hier. Diese Tatsache bekunden besonders die Erfolge der letzten Wanderausstellungen der Deutschen Landwirtschaftsgesellschaft. Hier haben die schleswig-holst. Aussteller gezeigt, daß sie in milchwirtschaftlicher Beziehung bei weitem das Uebergewicht über die Aussteller der anderen Landesteile besitzen. Gelegentlich der Provinzial-Ausstellung (24. bis 29. Mai d.) wollen die schleswig-holsteinischen Milchwirte nun mit ihren Produkten unter sich in Konkurrenz treten. Mit Interesse sieht man den Veranstaltungen, die getroffen werden, bereits entgegen, und es steht zu erwarten, daß dieser wichtige Teil der Ausstellung ein gewaltiges Zugmittel für die Ausstellungsbesucher bilden wird. Die Butterhalle, welche mit einer hochmodernen Kühlvorrichtung versehen ist, verursacht der Schauleitung allein schon 10 000 M. Unkosten. An der milchwirtschaftlichen Abteilung der Provinzial-Ausstellung beteiligen sich zugesagter 400 Aussteller mit Butter, Käse, homogenisierter, pasteurisierter und sterilisierter Milch und sonstigen Milchpräparaten. Auch praktische Maßnahmen zur Gewinnung hygienisch einwandsfreier Milch werden in umfangreicher Weise zur Darstellung gebracht werden, welche jedenfalls auch das Interesse der Ausstellungsbesucher aus der Stadt als Konsumenten in hohem Maße in Anspruch nehmen werden.

Westpreußischer Butterverkaufs-Verband,

eingetragene Genossenschaft mit beschränkter Haftpflicht.

Generalversammlung

im **Danziger Hof zu Danzig** am **Sonnabend, den 20. Mai 1905,** um 12 Uhr mittags.

Tagesordnung:

1. Genehmigung der Bilanz, sowie der Gewinn- und Verlustrechnung und Beschlußfassung über die Verwendung des Reingewinnes.
2. Vorlegung der Jahresrechnung und Antrag auf Entlastung des Vorstandes.
3. Bericht über die stattgehabte Revision.
4. Besprechung des Geschäftsberichts pro 1904
5. Aenderung des § 18 des Statuts.
6. Wahl eines weiteren Vorstandsmitgliedes.
7. Erweiterung des § 14 des Statuts unter 7 „in Zukunft bei seinem Beitritt ein Eintrittsgeld von 25,00 M. zu zahlen".
8. Anträge aus der Versammlung.
9. Verschiedenes.

Die Geschäftsbücher liegen im Bureau (Molkerei-Schule Praust) zur Einsichtnahme der Genossen aus.

Wir machen darauf aufmerksam, daß in der Zeit vom 20. Mai bis 4. Juni d. in den Gesamträumen des Friedrich Wilhelm-Schützenhauses zu Danzig eine Ausstellung für Kochkunst, Volksernährung, Armenverpflegung, Hotel- und Gastwirtschaftswesen stattfindet. Der Besuch dieser Ausstellung dürfte sehr zu empfehlen sein.

R. Suhr. Hartert.

Beobachtungen, Versuche, Erfindungen.

* **Die spezifische Wärme der Milch** will C. Schnorf in Paris, nach einer Mitteilung in der „Revue génér. du Lait.", zu 1,004 bis 1,085, im Mittel zu 1,042, gefunden haben. Fleischmann nahm die spezif. Wärme der Milch auf Grund eigener früherer Untersuchungen zu 0,874 an und bestimmte sie später genauer zu ungef. 0,94. Die Abweichung seiner Ergebnisse aufzuklären, ist von Schnorf nicht versucht worden, obwohl er wenigstens die frühere Angabe Fleischmanns als ihm bekannt anführt.

Ueber die Fähigkeit der Milch, Methylenblau zu reduzieren. Von H. Smidl. Daß mit roher Milch Reduktionsvorgänge zu beobachten sind, hat bereits Vandin am Indigo (Repert. de Pharm. 1897, [3] 9, 538) und W. Bixth (Analyst 1901, 26, 148) am Lackmus gezeigt. M. Neißer und Bechsberg bemerkten dann 1901 (Münch. med. Wochenschr. 1901, Nr. 37), daß dieses Verfahren vielleicht hygienisch verwertbar gemacht werden könne, um den Keimgehalt verschiedener Milchproben vergleichsweise zu bestimmen. Der Nachweis, daß diese Reduktion in der Tat der Bakterienwirkung zuzuschreiben sei, war leicht zu erbringen, wenn gezeigt werden konnte, daß beim Stehen der Milch die Reduktionskraft dem Methylenblau gegenüber stark zunahm, was natürlich auf in der Milch präformierte Fermente nicht bezogen werden konnte. Die vom Vers. für diesen Nachweis ausgearbeitete notwendige quantitative Methode besteht nun in folgendem: Die von M. Neißer und Bechsberg angegebene Methylenblau-Lösung (Methylenblau 1,0, Alkoh. absol. 20,0, Aq. dest. 20,0), die sich ihres hohen Alkoholgehalts wegen steril hält, wurde im Verhältnis 1 : 250 mit steriler Kochsalz-Lösung verdünnt (diese Verdünnung ist vor dem Gebrauch frisch herzustellen, da sie nicht steril bleibt). Drei Tropfen dieser Verdünnung werden in Reagensgläschen gegeben, die abfallende Mengen der zu untersuchenden Milch enthalten; in allen Röhren wird das Gesamtvolumen durch Auffüllen mit lauge gekochter und wieder abgekühlter Milch auf das gleiche Niveau gebracht. Für Luftabschluß ist durch Paraffinum liquidum zu sorgen. Die Proben kommen dann in den Brutschrank bei 37° C. und werden in der Regel nach zwei Stunden beschätigt. Eine Kontrolle, die das Nichtreduzieren der zur Auffüllung benutzten gekochten Milch beweist, sowie eine Probe der zu untersuchenden Milch ohne Methylenblau zum Vergleich der Farben sind notwendig. Handelt es sich um eine bakterienreiche Milch, so sind bereits nach einer halben Stunde die ersten Röhrchen reduziert; die Reduktion beginnt an der Kuppe des Röhrchens und schreitet allmählich nach oben fort, nach weiterem Stehen im Brutschrank werden immer mehr Röhrchen entfärbt. Um nun zu ermitteln, wie sich die Reduktionskraft einer Milch zu ihrem Alter verhält, und ob sie dem zunehmenden Säuregrad und der Vermehrung der Bakterien entsprechend wächst, hat Verf. fortlaufende Untersuchungen angestellt, wobei als Norm der Reduktionszeit immer zwei Stunden angenommen wurden. Es zeigte sich bei diesen Versuchen regelmäßig eine Zunahme der Reduktionskraft bei wachsender Bakterienmenge, wobei sich ergab, daß natürlich ein strenger Parallelismus zwischen beiden nicht besteht. Es erklärt sich das daraus, daß das Reduktionsvermögen der einzelnen Bakterienarten ein sehr verschieden großes ist. Deshalb kann es sich ereignen, daß eine besonders sauber gemolkene Milch, die nur wenige Bakterienarten enthält, nach längerem Stehen und dadurch bedingter Vermehrung der Keime eine Reduktion mit Methylenblau nicht zeigt, weil unter den wenigen vorhandenen Bakterienarten eine stärker reduzierende sich nicht befindet. Viel gleichmäßiger sind die Ergebnisse, wenn es sich um Mischmilch handelt, wie sie gewöhnlich in den Verkehr kommt, da die Möglichkeit, daß stärker reduzierende Arten vorhanden sind, in diesem Falle erheblich größer ist. Zuweilen die Prüfung der bakteriellen Reduktionskraft, quantitativ entweder in der angegebenen oder einer für die praktischen Zwecke handlicheren Weise gemessen, ein milchprüfungstechnisches Verfahren abzugeben berufen ist, muß erst die weitere Erfahrung lehren. Schon heute jedoch wird man eine Milch, von der 0,1 kbem bei dem mitgeteilten Verfahren völlige Reduktion hervorruft, als zu stark bakteriell verunreinigt ansehen können. (Hyg. Rundsch. 1904, 14, 1138–1143 d. Zeitschr. f. Untersuchung d. Nahr.- u. Genußmittel 1905, S. 555.)

Sprechsaal.

Oeffentliche Erklärung zur Berliner Butternotierung. Da im Prinzip an der Berliner Butternotierung laut Beschluß vom 8. März keine Aenderung eingetreten ist, so kann unmöglich der Abrechnungspreis zwischen Produzent und Großhändler eine Abschwächung erfahren; die Praxis hat auch gezeigt, daß verschiedene Molkereien auf der bisherigen Abrechnungsbasis verharrt haben, ohne auf Widerstand bei ihren Abnehmern zu stoßen. Somit muß die Veröffentlichung der Berliner Notierungskommission als ein Schlag ins Wasser be-

Digitized by Google

trachtet werden, der absolut ungeeignet ist, an den bestehenden Kontrakten und Schlüssen Aenderungen vorzunehmen. Wir werden unsere Konsequenzen ziehen und fordern auch alle anderen Molkereien auf, die Veröffentlichung der Berliner Notierungskommission vom 3. März zu ignorieren.

Molkerei-Genossenschaft Stargard i. Pomm., e. G. m. u. H.
Der Vorstand: von Schöning. Micheis. von Wietersheim.

Handel und Verkehr.

Wochenbericht vom Buttermarkt. Berlin, 6. Mai 1905. Die Produktion ist so gering, daß die Einlieferungen schlanken Absatz finden und von sehr lebhaftem Markt berichtet wird. Merkwürdig ist es, daß bei dieser Sachlage die Preise mit Rücksicht auf flaue ausländische Berichte weiter weichen.

Der Hamburger Markt meldet ebenso wie der Berliner weichende Preise.

Berlin notiert 2 M. niedriger, Hamburg 4 M. niedriger.

Marktberichte.

Abrechnungspreise zwischen Molkereien und Butterhändlern. Eigenbericht der Molkerei-Zeitung Berlin. **Berlin,** 6. Mai 1905. Im Großhandel an die Molkereien für feine Butter wirklich bezahlte Preise. Reines Buttergewicht, frei in Berlin oder Hamburg, also nach Abzug der Fracht reines Geld:

Berlin . . . . . bis 107 Mk.
Hamburg . . . . „ 104 „

Berlin, 6. Mai 1905. Butterbericht der Firma **C. F. Wienstruck,** SW., Leipzigerstr. 82, und W., Kronenstr. 32.

Trotzdem von einem recht lebhaften Geschäft zu berichten ist, gaben die Preise doch wiederum eine Kleinigkeit nach, weil das Ausland billigere Angebote machte.

Telegramme der Molkerei-Zeitung Berlin.

Berlin, den 6. Mai 1905. Preisfeststellung der von der ständigen Deputation gewählten Notierungs-Kommission. Mitgeteilt von der Firma C. F. Wienstruck, Berlin, Leipzigerstr. 82. Durchschnittspreise für die Woche vom 30. April bis 6 Mai 1905.

			3. Mai	6. Mai
Hof- u. Genossensch.-Butter:		Ia per 50 kg M.	108—111	106—109
do.	do.	IIa „ „ „	106—110	103—107
do.	do.	IIIa „ „ „	103—107	100—105
do.	do.	Abfallende „ „	98—103	98—102
		Tendenz:	Ruhig.	Ruhig.

Hamburg, Grimm, den 5. Mai 1905. (Butter-Bericht von Ahlmann u. Boysen.) Notierung der Notierungs-Kommission der am Butterhandel beteiligten Firmen zu Hamburg. In Hamburg höchstbezahlte Brutto-Preise: I. Klasse M. 100—108, II. Klasse M. 97—99 pr. 50 kg. Netto reine Tara. Tendenz: —

Butternotierungen in Kopenhagen. Den 4. Mai 1905. Butter: I. Klasse 83—84 Kr. (1 Kr. = 112,5 Pf.). Tendenz: Gedrückt.

Berlin, 4. Mai 1905. Amtlicher Marktbericht der städtischen Markthallen-Direktion über den Großhandel in der Central-Markthalle. **Butter.** Preise franko Berlin einschließlich Provision. Für 50 kg Ia M. 108—111, IIa M. 105—107, Abfallende M. 102—105.

Käse. Import. Emmenthaler Ia p. 50 kg 85—90 M., dito IIa M. 60—80, import. Glarner Kräuterkäse M. 60——, import. Holl. Gouda Ia M. 80—85, import. Holl. Gouda IIa M. ———, import. Edamer M. 80—— import. Camembert per Dtzd. M. 7,50, import. Gervais M. —, import., Neufchatel per 100 Stück M. 20, import. Roquefort sur choix Ia per 50 kg M. 130—140, import. Parmesan, 3-4 jährig, M. ———, dito, 2—3 jährig M. 80—85, import. Chester-Viktoria M. 115—125, dito Cheshire M. 80—85, Gorgonzola per 50 kg M. 90—100. Steppenkäse M. —. Inländische. Westpr. Schweizer-Käse Ia per 50 kg M. ———, Neufchatel, do. per 100 Stück M. ———, Holländer, rheinisch, Ia per 50 kg M. ———, Edamer Ia M. ———, Limburger Alpenkäse in Pergament M. ———, Tilsiter Käse, fette Ia M. 58—60, Tilsiter Käse IIa, halbfette M. 45—50, Harzer per Kiste, 100 Stück, M. 2,10—2,30, IIa — — —, Soldiner per Schock M. 6,00, Schloßkäse per Dutzend M. ———, Camembert, große I (H. Prinz), per Dtzd. M. 6,00, do. II, per Dtzd. M. 4,40, Kaiserkäse (H. Prinz) M. 2,40, Kronenkäse M. ———, Frühstückskäse per 50 Stück M. 3,75 (H. Prinz). Deutscher Gervais Dutzend M. 2,20. Briekäse, Orig.-Packung, per ½ kg M. 0,80.

Butter-Notierungen der Landwirtschaftskammer für die Provinz Schleswig-Holstein. Butter-Auktionen des Ost-Holsteinischen Meierei-Verbandes.

Hamburg, den 3. Mai 1905.

1. Klasse 17 Drittel zu 106, 10 Drittel zu 105½, 5 Drittel zu 104, 6 Drittel zu 103½, 35 Drittel zu 103, 19 Drittel zu 102½, 43 Drittel zu 102, 23 Drittel zu 101½, 16 Drittel zu 101, 38 Drittel zu 100½, 58 Drittel zu 100 M. Zusammen 1. Klasse 265 Drittel zu 101,90 M. im Durchschnitt, 2. Klasse 15 Drittel zu 98,27 M.

Jeder Produzent in Schleswig-Holstein ist berechtigt, die Auktionen zu beschicken. Der Vorstand des Ostholst. Meierei-Verbandes.

Halle a. S., den 4. Mai 1905. (Bericht von Gebr. Rößler.) Bei ruhigem Geschäft mußten die Preise infolge des allseitigen dringenden Angebotes weiter ermäßigt werden.

Ausgesucht feinste gesalzene Molkereibutter	108—110	Mk.
I „	104—107	„
II „	102—103	„

in Tonnen von 100 Pfd. und Kübeln von 50 Pfd.

Hamburg, 2. Mai 1905. (Bericht von Cölle u. Gliemann.) Kraftfuttermittel: Die Frage für Futtermittel ist trotz der eingetretenen gelinderen Witterung eine sehr lebhafte geblieben sowohl für prompt lieferbare Ware als auch speziell für spätere Sichten. Es fanden größere Umsätze zu gegen die Vorwoche wenig veränderten Preisen statt.

Erdnußkuchen 129—156 M., Kokoskuchen 139—148 M., Amerik. Baumwollsaatkuchen und -Mehl 130—132 M., Sesamkuchen 118—125 M., Rapskuchen aus inländischer Saat 108—140 M., Palmkernkuchen 116—118 M., Leinkuchen 138—140 M., Amerik. Maisölkuchen 126—128 M. für 1000 kg ab hier.

Königsberg i. Pr., 4. Mai 1905. (Butterbericht von Gyßling, Edhardt u. Co.) Die überaus fruchtbare Witterung hat hier die Vegetation in kurzer Zeit stark vorwärts gebracht. Wenn auch an einen Weidegang einstweilen noch nicht zu denken ist, so dürfte sich derselbe doch schneller vollziehen, als man im allgemeinen nach der Witterung vor kaum 8 Tagen schließen durfte. Vor der Hand sind Zufuhren nicht zu reichlich und lassen sich zu etwas reduzierten Preisen räumen.

Wir zahlen heute für feinstes Produkt 92—100 M. für 100 Pfd. netto hier. Fehlerhafte Ware verrechnen wir nach Verkauf.

Schweine- und Ferkelmarkt. (Amtlicher Marktbericht vom Magerviehhof in Friedrichsfelde.) Mittwoch, den 3. Mai 1905 Es standen zum Verkauf: 5306 Schweine, 821 Ferkel.

Verlauf des Marktes: Flottes Geschäft mit stetigen Preisen.

Im Engroshandel wurden gezahlt für: Läuferschweine, 3—5 Monate alt 32—45 M.; 6—7 Monate alt 44—63 M. für 1 Stück. Ferkel, mindestens 8 Wochen alt 17—25 M.; unter 8 Wochen alt 14—18 M. für 1 Stück.

Die Direktion des Magerviehhofes.

Städtischer Centralviehhof. Berlin, 29. April 1905. Zum Verkauf standen: 4587 Rinder, 1313 Kälber, 9017 Schafe, 10022 Schweine.

Bezahlt wurden für 100 Pfund oder 50 kg Schlachtgewicht in Mark (bezw. für 1 Pfund in Pfg.): Für Rinder: Ochsen: 1. vollfleischig, ausgemästet, höchsten Schlachtwerts, höchstens 7 Jahre alt 71—74; 2. junge fleischige, nicht ausgemästete und ältere ausgemästete 66—70; 3. mäßig genährte junge und gut genährte ältere 63—65; 4. gering genährte jeden Alters 59—62. — Bullen: 1. vollfleischige höchsten Schlachtwerts 65—68; 2. mäßig genährte jüngere und gut genährte ältere 63—64; 3. gering genährte 57—62; — Färsen und Kühe: 1. a) vollfleischige, ausgemästete Färsen höchsten Schlachtwerts ———; b) vollfleischige, ausgemästete Kühe höchsten Schlachtwerts, höchstens 7 Jahre alt 60—63; 2. ältere, ausgemästete Kühe und wenig gut entwickelte jüngere 57—60; 3. mäßig genährte Färsen und Kühe 52—56; 4. gering genährte Kühe und Färsen 46—50. — Kälber: 1. feinste Mastkälber (Vollmilchmast) und beste Saugkälber 83—88; 2. mittlere Mastkälber und gute Saugkälber 72—78; 3. geringe Saugkälber 57—66; 4. ältere gering genährte Kälber (Fresser) 54—60. — Schafe: 1. Mastlämmer und jüngere Masthammel 67—70; 2. ältere Masthammel 58—61; 3. mäßig genährte Hammel und Schafe (Merzschafe) 52—56; 4. Holsteiner Niederungsschafe (Lebendgewicht) ———. — Schweine: Man zahlte für 100 Pfd. (mit 20 pCt. Tara): vollfleischige, kernige Schweine feinerer Rassen und deren Kreuzungen, höchstens 1¼ Jahr alt, 220—280 Pfund schwer, 67——; schwere, 280 Pfd. und darüber (Käser) ———; fleischige Schweine 65—66; gering entwickelte 62—64; Sauen 63—— M.

Verlauf und Tendenz des Marktes:

Das Rindergeschäft wickelte sich glatt ab; es wird ziemlich ausverkauft. — Der Kälberhandel gestaltete sich lebhaft. — Bei den Schafen war der Geschäftsgang glatt; es wird ausverkauft. — Der Schweinemarkt verlief glatt und wurde geräumt. Kernige Schweine brachten Preise über Notiz.

In **Hamburg** wurden bezahlt: für beste Ochsen 66—69 M., junge fette Kühe 59—62 M., beste, reine Schweine mit 20 Proc. Tara 63—63,50 M., Kälber I. Qualität 83—88 M., Doppellender 99,50—105 M.

Molkereischule in Hameln.
Institut der Landwirthschaftskammer für die Provinz Hannover.
Aufnahme von Schülern und Hospitanten. Nachweis von ausgebildetem Molkereipersonal. Auskunft und Anmeldungen bei dem **Direktor**
Professor Dr. P. Vieth.

Versuchsstation für Molkereiwesen Kiel.
Versand von Reinkulturen für die Ansäuerung des Rahmes. Ausbildung von Molkereipersonal.
Professor Dr. H. Weigmann.

Wir suchen zum 20. Mai einen zuverlässigen, einlichen
Käser
gesetzten Alters. Nur wirklich tüchtige Kraft findet Berücksichtigung. Gehalt monatlich 70 ℳ ohne Station.
Molkerei Quertart.

Suche zu sogleichem Antritt eine
junge Meierin
für Butterei und Hülfe im Haushalt.
Küsel, Lubow, Pomm.

Stellen-Gesuche.

Tüchtiger Meier,
in allen Zweigen des Faches erfahren, (Eismaschinen, Kasein 2c.) 26 Jahr alt, sucht, gestützt auf gute Zeugnisse, zum 10. oder später anderweitig Stellung.
Offerten erbittet **Emil Kißmann,** Mühlhauser Milchgesellschaft, **Mühlhausen, Elsaß.**

Aelterer Gehilfe
mit sämtlichen Molkereiarbeiten vertraut, sucht sofort Stellung.
Offerten erbittet **Otto Friedrich, Berlin N.,** Kolonlestraße 69 I.

Für meinen ersten
Gehilfen
suche früher oder später anderweitige Stellung. Gefl. Offerten an
W. Srodzinski, Molkerei Schrimm.

Durchaus tüchtige
Meierin
sucht Stellung in der Nähe Berlins.
Offerten unter **E. P. 100** an die Expedition der Zeitung erbeten.

Tüchtiger Meier,
der mit allen Facharbeiten gut vertraut, deutsch und polnisch sprechend, 25 Jahre alt u. militärfrei ist, sucht od. sof. später Stellung. Ausland **nicht** ausgeschlossen.
Off. erb. **Górszak, Tomice** b. Seeheim, Posen.

Vermischte Anzeigen.

Flach ist Trumpf
und wird es bleiben
Probe-Instrumente erhältlich von
Paul Funke & Co., Berlin N. 4,
Chaussee-Strasse 24.

Milchuntersuchungen auf Fettgehalt
übernimmt zum Preise von 50 Pfg. für Einzelproben, von 90 Pfg. im Abonnement **die Milchkontrolanstalt der Molkerei-Zeitung Berlin.**

Digitized by Google

Oeffentliche Erklärung!

Da im Prinzip an der Berliner Butternotierung laut Beschluß vom 3. März keine Aenderung eingetreten ist, so kann unmöglich der Abrechnungspreis zwischen Produzent und Großhändler eine Abschwächung erfahren. Die Praxis hat auch gezeigt, daß verschiedene Molkereien auf der bisherigen Abrechnungsbasis verharrt haben, ohne auf Widerstand bei ihren Abnehmern zu stoßen, somit muß die Veröffentlichung der Berliner Notierungskommission ein ein Schlag ins Wasser betrachtet werden, der absolut ungerechtfertigt ist an den bestehenden Kontrollen und Schlüssen Aenderungen vorzunehmen.

Wir werden unsere Konsequenzen ziehen und fordern auch alle anderen Molkereien auf, die Veröffentlichung der Berliner Notierungskommission vom 3. März zu ignorieren.

Molkereigenossenschaft Stargard i. Pomm.
E. G. m. u. H.
Der Vorstand.
v. Schöning. Michels. B. Bietenbeim.

Vorzügliche Dampfmolkerei,
(Provinz Hannover) 2 Morgen großes Grundstück, mit 2 schönen großen Wohnungen ist wegen Todesfall des Besitzers baldigst preiswert zu verkaufen. Tägl. Milchquantum ca. 3000 l. Gute Schweinemast, Stallung f. 300 Schweine. Rentable Schrotmühle f. eigenen sowie für fremden Bedarf. Die Gebäude der Molkerei sind sehr geräumig, werden nur teilweise zum Molkereibetriebe benutzt. Der verstorbene Besitzer hatte beabsichtigt, neben dem Molkereibetriebe eine Konservenfabrik zu gründen.
Zahlungsfähige Käufer werden ersucht ihre Adresse an d. Exped. d. Bl. unter **K 32** zu senden.

Ein erfahrener, dänischer Meierist sucht eine Meierei in Pacht, oder eine Gegend, wo eine solche eingerichtet werden könnte. Auch Stellung als Betriebsführer wird angenommen.
Reflektanten belieben sich unter **H.W.** an die Expedition des **Rendsburger Wochenblattes** (Tageblattes) zu wend.

Prima Nässraahm- oder Holtbutter,
jedes Quantum,
gegen bar zu kaufen gesucht.
Offerten erbeten an **Gb. Thomae, St. Johann-Saar,** Molkereistraße.

Butterkisten
liefert billigst
F. W. Amtenbrink,
Kisten-Fabrik,
Detmold.

Butterkartons
in jeder Größe, sowie **alle anderen Kartons** liefert aus gäbestet Lederpappe franko
S. Ullmann, Wiesenthal b. Taschechein i. B.,
Lederpappen- u. Kartonfabrik.

Mikrosol
GEGEN SCHIMMEL UND PILZBILDUNGEN.
ROSENZWEIG & BAUMANN
· KASSEL ·

Honig
sind monatlich 5 Centner abzugeben.
Offerten unter **F. Z. L. 437** an **Rudolf Mosse, Frankfurt a. M.**

GEBR. ROESSLER,
Butterabsatzstelle von Molkereien der Provinz Sachsen und der angrenzenden Staaten.
HALLE a. S.,
Proviantfeldstraße 8. Fernspr. No. 658

Kaufe jedes Quantum
feine Butter
zu den **höchsten Preisen** gegen **sofortige Kasse.**
R. Schröter,
Berlin SO. 16,
Waldorf-Straße Nr. 53.

F. Oswald Richter
DRESDEN-A. 1.
Wettinerstr. 32
Butter-Gross-Handlung
sucht regelmässige Lieferanten in **feinster** und **feiner Butter** und zahlt höchste Preise bei prompter Abrechnung und Kasse.
Jahresabschluss und Uebernahme ganzer Produktionen erwünscht.

Gebrüder Groh,
Hoflieferanten,
BERLIN O., Blumenstr. 70,
Buttergrosshandlung.
23 eigene Detail-Geschäfte.
Ständige Abnahme für feine Molkereibutter zu höchsten Tagespreisen bei wöchentlicher Abrechnung und Kasse.
Jahres-Abschluss erwünscht.

Klosterkäse-Fabrikanten!

Im Jahre 1894 hat meine Kunstäder Molkerei die Fabrikation und den Vertrieb eines Weichkäses aufgenommen, der unter der Bezeichnung

„Kunstädter-Klosterkäse"

eingeführt wurde und bis zum heutigen Tage lebhaften Absatz fand. — Am 29. Mai 1901 — also sieben Jahre später — hat die Firma Carl Jos. Kessler, Breslau, unter Nr. 49 241 als Warenzeichen das Wort „Klosterkäse" in die Zeichenrolle eingetragen lassen. — Unbegreiflich erscheint es, daß das Patentamt das Wort „Klosterkäse" als Warenzeichen geschützt hat, doch ist nun einmal mit dieser Tatsache zu rechnen. — Auf Grund des für erteilten Warenzeichen-Schutzes hat nun die Firma Carl Jos. Kessler, Breslau, gegen mich Klage erhoben mit dem Antrage „mir bei Vermeidung einer Geldstrafe für jeden Fall der Zuwiderhandlung zu untersagen, fortan Weichkäse unter der Bezeichnung „Klosterkäse" zu vertreiben oder die Verpackung von Weichkäse mit dem Worte „Klosterkäse" zu versehen." — Das Gericht hat diesem Antrage stattgegeben, doch habe ich gegen das Urteil Berufung eingelegt. — Ich glaube nun, daß in ganz ähnlicher Weise einer Reihe anderer Molkereien, die vielleicht auch schon viel länger als die Firma Carl Jos. Kessler, Breslau, „Klosterkäse" herstellen und vertreiben, dieses Recht durch eine gerichtliche Klage genommen wird. Wenn es auch dem allgemeinen Rechtsbewußtsein widerspricht, daß einem Fabrikanten, der einen bestimmten Artikel fabriziert, durch die nachträgliche Anmeldung eines Warenzeichens von anderer Seite, die Fabrikation dieses Artikels untersagt wird, so muß die Allgemeinheit doch z. B. mit dieser unangenehmen Lücke unserer Gesetzgebung rechnen. — Ich habe nunmehr die Absicht, die Löschung des Warenzeichens der Firma Carl Jos. Kessler, Breslau, bei dem Patentamte zu beantragen, weil ich die Ueberzeugung habe, daß verschiedene Molkereien Deutschlands bereits vor dem 13. Dezember 1900 (dem Tage der Anmeldung des Kesslerschen Warenzeichens) „Klosterkäse" hergestellt und vertrieben haben. Wenn dem Patentamte der Nachweis erbracht wird, daß das Wort „Klosterkäse" zu jener Zeit schon allgemein bekannt war, so gilt es als „Freizeichen" und somit nicht mehr als Warenzeichen geschützt werden. Ich wollte deshalb im allgemeinen Interesse die höfliche Bitte an alle diejenigen Molkereien Deutschlands richten, die vor dem 13. Dezember 1900

„Klosterkäse"

hergestellt und vertrieben haben, mir ihre Adressen anzugeben und mir zu gestatten, daß ich mich bei meinem Antrage bei dem Patentamte auf sie berufe. Es dürfte wohl im öffentlichen Interesse liegen, wenn einer derartigen Ausnutzung des Zeichenschutzgesetzes ernsthaft entgegengetreten wird. Ich hoffe deshalb, auf das Interesse der Herren Fachgenossen rechnen zu dürfen, und bitte um gefl. recht baldige Angabe der gewünschten Adressen und Daten.

Franz Maager, Breslau.

Anlagen
für Flaschen- und Kindermilchrezepten
liefert als langjährige Spezialität
Theodor Timpe, Magdeburg.

Gust. Schultze & Sohn,
Berlin C., Gertraudten-Strasse 22.
Butter-Grosshandlung.

Funkes Original-Flachbutyrometer mit dem Instrument der Gegenwart und der Zukunft. Zu beziehen durch die Firma **Paul Funke & Co., Berlin N., 4,** Chausee-Strasse 8 c

Einmal gebrauchte **Butter-tonnen** in unübertroffener bester Qualität für Molkereien, etwa 100 Pfund Inhalt, liefert gut gebunden und sicht **O. Thonack,** Böttchermeister, **BERLIN SO. 36,** Elisabeth-Ufer 32.

Kupferne Käsekessel
für Heizung mit Dampf oder mit direkter Feuerung in **tadelloser Ausführung.**
Paul Neubäcker, Danzig.

Crinitzer Fabrik säurefesten Steinzeugs
Emil Bühler, Crinitz, Niederlausitz
empfiehlt
Buttertonnen mit luftdichtem Verschluss in allen Grössen,
Tonnen in cylindrischer Form, **Vieh- und Pferdekrippen,**
Schweine-, Ferkel- und Futtertröge für Federvieh,
Pökelbottiche und viereckige **Kasten.**
Neu! Buttertröge aus säurefestem, innen glasiertem Steinzeug von 1 bis 2 Meter Länge.

Permanentpapierfabrik Schleipen & Erkens Rheinland Rätingen

Franz Maager, Molkerei-Maschinen-Fabrik, Breslau.
Lieferung sämtlicher
Molkerei-Maschinen, -Geräte und Bedarfs-Artikel.

Digitized by Google

Landwirtschaftliche
Provinzial-Ausstellung Altona

vom 24. bis 29. Mai 1905

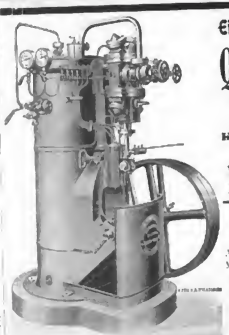
veranstaltet von der Landwirtschaftskammer für die Provinz Schleswig-Holstein verbunden mit einer grossen

Molkerei-,
Fischerei-, Erzeugnis- und landwirtschaftlichen Maschinen-Ausstellung.

Ausgestellt werden ca. 300 Pferde, 819 Rinder, 200 Schweine, 100 Schafe und Ziegen.

Beteiligt sind ferner 108 Maschinen- und über 100 milchwirtschaftliche Aussteller.

Zur Prämiierung stehen ca. 70 000 Mk. zur Verfügung. Vom 2. Tage an vormittags und nachmittags Vorführungen im grossen Ring.



Eis Maschinen-Fabrik

Quiri & Co.,

Schlittgheim (Els.),

Zweigniederlassung:
Köln a. Rh., Friesenplatz 19

liefert als Specialität

Kühl-Anlagen

für

Molkereien.

Alleinverkauf uns. kleineren Maschinen f. Hart-Gut-Deutschland

W. H. Kaufmann,
Ingenieur in
Tegel-Berlin.

450 Anlagen.

NEU! NEU!

Galacto-Lipometer

nach **Dr. Th. Lohnstein**

D.R.G.M. No. Ausgabe zur Bestimmung **des Fettgehalts der Milch** und der **Butter** ermöglicht es, mit Hilfe der neuen Methode ohne Verletzung des Hauptsatzes der Naturwerte der Milch **genau** [illegible] Laboratorium erforderlich, noch [illegible] Hilfsmittel [illegible]

Preis M. 7.50.

Alleinvertrieb: **Heinr. Noffke & Co.**
BERLIN SW., Yorckstrasse 19.

Butterpressen

zur schnellen und accuraten Ausformung der Butter in Stücken beliebiger Form und Grösse

Dierks & Möllmann, Osnabrück.
Molkereimaschinenfabrik.

Milchfiltrations-Watten

aus chemisch reiner und hygroskopischer Baumwolle in allen Grössen und Formaten

Wagner & Wolff, Wattenfabrik,
BERLIN SW. 47, Hagelsberger Strasse 50.

Direkte Bezugsquelle!

Butterfarbe, rötlich und gelblich.
Käsefarbe, intensiv färbend,
Labextrakt, Stärke 1 : 10000,
Labpulver, Stärke 1 : 100000,
Germania-Tinktur, unübertroffen,
Wenckebachs haltbare Säure-Entwickler.

Chem.-techn. Laboratorium
Apoth. U. WENCKEBACH Nachfg.
Flensburg (Schlesw.-Holstein).

Normal-Säure-Entwickler S. & T.
Schlichte, Busse, Potsdam
A.V. Brandt, Farbe Lab Oel. Hamburg 8

Molkerei-Wagen-Fabrik

Heinr. Heine Söhne in Preetz-Holstein

hält grosses Lager ihrer bewährten, stets verbesserten

verschliessbaren

Milchverkaufswagen

in allen Grössen nebst Kannen, für Pferde- und Handbetrieb eingerichtet, mit Eiskühlung.

Erste und älteste Specialfabrik Deutschlands für verschliessbare Milchverkaufswagen mit Eiskühlung und mit Siedel's Einsatz zur Verhinderung der Entrahmung der Milch während des Verkaufs. D. R. P. No. 139 125.

Fabrikation in grossem Massstabe mit Dampfbetrieb und den neuesten Maschinen.

Erster Preis Hamburg 1903.

Käseschachteln

in Span oder Karton, rund und eckig

Butterversandkartons

Manufactur Instrument
Funkes Original-Flach-butyrometer
nach Prof. Dr. Ackermann
Nachahmungen
gesetzlich geschützt.
Vorsicht beim Einkauf, vom
Paul Funke & Co., Berlin N. 4.
Chaussee-Str. 2 d

Dampfkäsewannen

mit über den Rand d. Pitchpinebottich greifd. Kupferkessel

400	500	600	800	1000	1500 Ltr.
140	170	190	235	275	375 M.

T. Bartels, jetzt Obercassel bei Bonn.

Stanz- und Emaillierwerke,
vormals

Carl Thiel & Söhne,

Aktien-Gesellschaft.

Lübeck.

Nahtlose Milchtransportkannen.
Halbgestanzte "
Gefalzte "
Transport-Milcheimer.
Milch-Messeimer.
Rahm- und Milchständer.
Milchsiebe, doppelt und einfach.
Bassins aus Stahlblech.
Bassins aus Doppelmetall.
Kataloge gratis und franko.

Für einige Gegenden werden noch Vertreter gesucht.

Digitized by Google

Astra schlägt Alfa

nicht nur in Prozessen, sondern auch in der Praxis!

Ohne Erhöhung der Tourenzahl
Ohne Vergrösserung der Trommel
Ohne Preiserhöhung leistet:

ASTRA MODELL 1905

Marke A I jetzt **1800 Liter** statt 1400 Liter bisher
Marke A II jetzt **2500 Liter** statt 2000 Liter bisher
und zwar bei garantiert allerschärfster Entrahmung!

Diese unerreichten Vorzüge unserer neuen **ASTRA-Trommeln** kann sich jeder Separatoren-Besitzer zu Nutze machen, da wir dieselben gegen alte Alfa-Trommeln tauschen.

Die Neuerung ist bereits in der Praxis gründlich erprobt.

Dauerversuche ergaben z. B. mit ASTRA A II bei einer stündlichen Leistung von **2500 Liter:**

nach Durchlauf von 4500 Liter einen Fettgehalt in der Magermilch von **0,041 %**
" " " 6000 " " " " " " **0,046 %**
" " " 7500 " " " " " " **0,042 %**

Die Fettbestimmungen wurden gewichts-analytisch von einem gerichtlichen Sachverständigen ausgeführt.

Auf Grund solcher Vorzüge nimmt denn ASTRA auch bereits auf dem deutschen Kraftseparatorenmarkt eine dominierende Stellung ein, da ASTRA nach unserer Kenntnis ca $^2/_3$ des ganzen Bedarfs im letzten Jahre deckte.

Per Alfa ad ASTRA!

BERGEDORFER EISENWERK
W. BERGNER.

Digitized by Google

Feierabend.

Ein Buch hat oft auf eine ganze Lebenszeit einen Menschen gebildet oder verdorben. Herder.

Der Osterkuß.

Humoristische Skizze von Annie Seidel.

(Nachdruck verboten.)

Der Ssamowar brodelte. Es war behaglich warm in dem eleganten Eßzimmer. Auf dem Tische, den ein weißes Tuch mit schwarz und rot gestickter Kante bedeckte, standen Teegläser, Obst, eingemachte Früchte, Citronenscheiben. Lustiges Stimmengewirr erfüllte den Raum.

Die Hausfrau, Anna Iwanowna Tschuschkin, schenkte den Tee ein. Heute hatte sie eine große Zahl von Gläsern zu füllen; liebe Freunde, Oberst Scheckmaroff mit Frau, Sohn und zwei Töchtern hatten sich zum Nachmittagstee eingefunden. Dazu die eigene Familie, ihr Mann, ein Sohn und vier Töchter ergaben eine hübsche Tafelrunde.

Natascha, die Aelteste, war ein frisches hübsches Mädel von neunzehn Jahren. Die krausen blonden Haare rahmten ein rundes Gesicht mit übermütigen blauen Augen ein. Man sah es diesen Augen an, daß sie Tränen nicht kannten. Und warum auch? Hatten die Kinder es in ihrem Elternhause doch so gut, wie sie es nur wünschen konnten. Die drei jüngeren Schwestern, Marja, Olga und Ssascha, waren an ihren braunen Kleidern und schwarzen Schürzen sofort als Gymnasiastinnen zu erkennen, wie ihr Bruder Lew in seinem schlichten grauen Anzug mit schwarzem Ledergürtel als Gymnasiast.

Sie unterhielten sich eifrigst mit ihren Freundinnen Anja und Ssonja Scheckmaroff über eine schon lange geplante Schlittenpartie.

Natascha führte mit Wladimir Scheckmaroff, dem jungen Arzt, eine Sonderunterhaltung.

„Natascha, Sie wissen, daß man ein gegebenes Versprechen halten muß, nicht wahr?"

„Ich wüßte nicht, daß ich Ihnen etwas versprochen hätte."

„Ach, wirklich nicht? Sie haben ein schlechtes Gedächtnis. Ich will Ihnen helfen, vielleicht erinnern Sie sich dann. Sie haben mir niemals viel zugetraut und haben mir das auch immer mit großer Offenheit erklärt. Sie hatten auch ganz recht, ich war stets ein fauler Bursche. Damals, vor fünf Jahren, als ich mit Müh' und Not mein Abiturium bestanden hatte und die Absicht äußerte, Medizin zu studieren, lachte mich eine gewisse Natascha Feodorowna tüchtig aus und erklärte, eher ginge die Welt unter, als daß ich mein Doktorexamen bestände. Das wurmte mich mächtig, wenn ich es auch nicht zeigte. Ich fragte nur: „Was krieg' ich, wenn ich es d o c h bestehe?" „Einen Kuß," erwiderte Natascha Feodorowna lachend. Ich habe das nicht vergessen. Mein Examen liegt nun schon dreiviertel Jahr hinter mir, aber meinen Kuß habe ich noch nicht bekommen."

Er richtete den Blick auf Natascha, die, als ginge sie seine Rede nicht im mindesten an, eifrig eine Apfelsine bearbeitet hatte.

„Hier, Walodji, das schenk' ich Ihnen, heben Sie sich's gut auf," damit überreichte sie ihm die Apfelsine, in deren Schale eine greuliche Fratze geschnitten war.

„Danke schön," sagte er gelassen, entfernte die Schale und aß die Apfelsine. „Nun, Natascha, wie ist's mit dem Versprechen?"

„Ich glaube, Sie sind nicht recht bei Trost; Sie denken doch nicht etwa, daß ich ein Versprechen halten werde, daß ich als Backfisch, und noch dazu im Scherz, gegeben habe? Nein, mein Lieber, da schneiden Sie sich."

„Nicht möglich. Natascha, seien Sie lieb, den einen Kuß können Sie mir doch geben."

„Fällt mir gar nicht ein, und wenn Sie sich auf den Kopf stellen."

„Das werde ich nun nicht gerade tun, aber den Kuß bekomme ich doch."

„Sie sind ja sehr siegesgewiß," Natascha war schon böse, „ich denke, ich habe auch meinen Willen. Gegen Gewalt natürlich —"

„Aber Natascha! Nein, ganz ohne Gewalt bekomme ich meinen Kuß und schon bald," meinte er gemütsruhig.

Nun war Natascha ernstlich böse. Sie würdigte ihn keines Wortes mehr, sondern lachte nur höhnisch.

„Wer zuletzt lacht, lacht am besten, Natascha Feodorowna."

Das schlug dem Faß den Boden aus. Den ganzen Abend sprach Natascha kein Wort mehr mit Walodji; sie musterte nur hin und wieder feindselig sein übermütig heiteres Gesicht und ärgerte sich jedesmal darüber. Sie verabschiedete sich so kühl und förmlich von ihm, daß es allen auffiel. Als die Schwestern Natascha nach dem Grunde ihres Zerwürfnisses mit Walodji fragten, wurden sie energisch zurückgewiesen.

Das war gleich nach Weihnachten gewesen. In der Karnevalszeit sahen sich Natascha und Walodji oft; in ihrem Verhältnis zueinander änderte sich nichts. Er stets liebenswürdig höflich, sie zurückhaltend und förmlich. An ihre Unterredung an jenem Teeabend schien keiner von beiden mehr zu denken. Natascha war bisweilen etwas weh ums Herz. — war sie zu schroff gewesen?

Die strenge Fastenzeit bot wenig Gelegenheit zu Begegnungen. Natascha ging, wie allgemein üblich, fast täglich zur Kirche, in die große Wladimir-Kathedrale. Die Mutter ließ sie gewähren. Sie war eine kluge Frau, die in den Herzen ihrer Kinder zu lesen verstand und nicht durch Fragen zu erforschen suchte, was ihr nicht von selbst erzählt wurde.

Ostern fiel spät in dem Jahre. Bäume und Büsche zeigten bereits zarte grüne Blättchen und in den Gärten blühten bunte Frühlingsblumen. Eine frohe Feststimmung bemächtigte sich der Menschen, die die letzten Vorbereitungen zu ihrem größten Fest betrieben. Eier in ungezählten Mengen wurden blau, rot grün, gelb gefärbt, mit schönen Sprüchen und Namen versehen oder gar von kunstfertigen Händen mit altrussischen prächtigen Mustern bemalt. In den Küchen lagen ganze Ferkel und Lämmer in der Pfanne, bestimmt, den Ostertisch zu zieren. Unterdessen rüsteten die Töchter vom Hause den Ostertisch, schmückten ihn mit Blumen und beluden ihn mit den schön angerichteten Speisen.

Am Abend vor Ostern, als die Vorbereitungen beendet waren, erschien der Pope, um den Ostertisch mit all seinen Gaben zu segnen. Als der Geistliche sein Werk vollbracht hatte, kleideten sich alle in ihre Festgewänder, Marja, Olga und Ssascha in die vorgeschriebenen braunen Kleider mit weißem Fichu, Natascha in ein einfaches weißes Tuchkleid, das ihr vorzüglich stand. Zwar waren die Wangen etwas schmal geworden und die sanft so übermütigen Augen hatten einen ernsten Ausdruck, aber das gab ihr nur einen neuen Reiz.

Die Mutter mit den jüngeren Kindern ging in die Kirche des Gymnasiums, während der Vater Natascha in die Wladimir-Kathedrale begleitete. Es war ungefähr halb zwölf Uhr nachts, als sie dort anlangten. Im strahlenden Glanze des elektrischen Lichtes, das auch den kleinsten Winkel erleuchtete, die marmornen Säulen, die reich vergoldeten Altäre, den wunderbaren Hauptaltar auffunkeln ließ, bot die gewaltige Kirche einen märchenhaften Anblick. Kopf an Kopf drängte eine andächtige Menge; jeder wollte dem Katafalk in der Mitte nahen, um die Hand des gekreuzigten Heilandes zu küssen. Immer größer wurde das Gedränge. Natascha sah plötzlich ihren Vater nicht mehr und konnte ihn auch nicht wieder finden. Ihr wurde unsäglich bange, noch nie war sie in der Osternacht in einer so großen Kirche allein gewesen. Tränen traten ihr ins Auge. Als es zwölf Uhr schlug und mit einem Schlage die schwarzen Trauerdraperien verschwanden, überall das freudige Rot aufleuchtete, die Priester in frohem Gesange die Auferstehung des Herrn verkündeten und die Menge es ihnen jauchzend nachstammelte, da wußte Nataicha nicht aus noch ein vor Angst. Um sie herum lagen sich die Menschen in den Armen, riefen einander jubelnd die frohe Botschaft zu und küßten sich. Nataicha drückte ihr Tuch vor die Augen: nur nichts hören, nichts sehen. Da klang eine bekannte, ach so liebe Stimme an ihr Ohr:

„Christus ist auferstanden, Nataicha Feodorowna."

„Er ist wirklich auferstanden," antwortete sie mechanisch und ließ es ruhig geschehen, daß ein bärtiger Mund erst ihre rechte Wange, dann die linke und schließlich auch den Mund küßte. Das war Osterbrauch und kaum zu vermeiden.

„Nataicha, ist das alles?" hörte sie eine bewegte Stimme fragen. Und als sie aufblickte und in die guten Augen Wladimir Scheckmaroffs sah, die sie so liebevoll anschauten, da war plötzlich all ihr Trotz wie fortgeweht, sie hob das erglühende Gesicht zu ihm empor und bot ihm freiwillig die Lippen.

„Diesmal hast Du Recht behalten," sagte sie schelmisch.

Die russische Ostersitte hat doch etwas für sich.

Der König von England als Gedankenleser.

In einem amerikanischen Blatt finden wir folgende Anekdote, die zwar nicht ganz neu, aber doch wohl in weiteren Kreisen nicht so bekannt ist, um nicht noch einmal wiedererzählt zu werden. Bei einem Besuch des früheren Prinzen von Wales, jetzigen Königs Eduard VII., in Rußland konnte der Zug des hohen Reisenden durch den Irrtum eines Beamten nicht weiterfahren und mußte zwei Stunden auf einer kleinen Zwischenstation liegen bleiben. Der Prinz und sein Gefolge vertrieb sich die Zeit zuerst durch die Besichtigung der Bahnanlage und der umliegenden Straßen. Da das Wetter aber ziemlich rauh und regnerisch war, außerdem der Ort nicht viel Sehenswürdigkeiten aufzuweisen hatte, kehrte man bald nach dem Bahnhof zurück. In der Wartehalle nahm der Prinz an einem der großen Tische Platz und begann sich die Langeweile damit zu vertreiben, indem er vorgab, die Gedanken seines ebenso gelangweilten Gefolges lesen zu können. Natürlich hatte der Prinz bei seinen Höflingen immer recht und traf wohl auch dann und wann das Richtige. Plötzlich drängte sich ein alter, mit langem, schmierigem Kaftan angetaner Handelsmann durch die elegante Reisegesellschaft und bot demjenigen zehn Rubel, der im stande wäre, seine Gedanken zu erraten. Schon wollte einer der Polizisten den Russen unsanft beiseite stoßen, als der Prinz lachend winkte und sagte:

„Sie sind auf der Reise nach Nischni-Nowgorod, nicht wahr?"

„Ja, Euer Gnaden!"

„Dort beabsichtigen Sie Pelzwaren einzuhandeln. Die Pelze wollen Sie, noch ehe sie bezahlt sind, weiter verkaufen, um dann schleunigst Ihren Konkurs anzumelden und schließlich Ihren Gläubigern 20 v. H. zu bieten. Stimmt das?"

Der Russe starrte den Prinzen mit offenem Munde an. Dann öffnete er, ohne ein Wort zu erwidern, seinen Kaftan, zog seinen Beutel hervor und zählte zehn sehr schmutzige Rubelnoten ab, die er dem Prinzen hinhielt.

„Also ich habe Ihre Gedanken richtig erraten?" fragte dieser, selbst ganz überrascht von seiner Kunst.

„Ach nein," erwiderte langsam der Alte, „meine Gedanken haben Sie nicht erraten, aber Euer Gnaden haben mir da soeben zu einer ausgezeichneten Idee verholfen!"

Eine lustige Geschichte aus Schriftstellerkreisen erzählt der „Hannoversche Courier". Ein Schriftsteller, der schon lange nicht mehr mit seinen Werken an die Oeffentlichkeit getreten war, fühlte sich sehr nervös und leidend. Zeitweise konnte er sich sogar nicht von der Empfindung losreißen, daß er einer Geisteskrankheit verfallen werde. Diese Einbildung gewann umsomehr Macht über ihn, als er Erscheinungen an sich zu entdecken glaubte, die nach Abhandlungen über Psychiatrie, die er früher, angeregt durch die Gespräche mit dem Direktor einer Irrenanstalt, eifrig studiert hatte, unbedingt zum Irrsinn führten. Eines Tages beschloß der Schriftsteller, in der festen Ueberzeugung, daß er infolge der Krankheit bald nicht mehr über seine Person verfügen könne, zu dem ihm noch immer gewogenen Direktor der Irrenanstalt zu fahren und Vorkehrungen für seine Zukunft zu treffen. Als er dem Direktor vorgeführt wurde, offenbarte ihm der Schriftsteller seine Befürchtungen. Er fragte, ob man ihn hier aufnehmen werde und ob er sich die Räumlichkeiten ansehen dürfen, in denen er den Rest seines Lebens aller Voraussicht nach verbringen dürfte. Der Direktor der Irrenanstalt betrachtete kopfschüttelnd den Schriftsteller, plötzlich aber rief er: „Mensch, Sie sind ja verrückt, machen Sie, daß Sie rauskommen!"

Aus der Schule. Anfang Oktober findet der erste Schultag statt und der Herr Lehrer hat seine kleinsten Rekruten in die Uranfangsgründe ihrer Schulpflicht in väterlichem Tone eingeweiht. Am Schlusse dieser ersten Unterweisung fragt er dann nochmals seine Schar, ob sie nun auch alles behalten würde, was kräftig bejaht wird. Schließlich fordert er diejenigen auf, sich zu melden, die noch irgend etwas wissen wollten. Da meldet sich ein kleiner, dicker Knirps. „Nun, Fritzchen, was möchtest du denn noch?" fragt der Lehrer. — „Ach, Herr Lehrer, ich wollte mal fragen, wann denn die Ferien beginnen."

Ein scharfer Denker. Der kleinen Lotte ist zufällig eine Zeitungsnachricht über eine Hinrichtung in die Finger gekommen. Das gruselige Thema erregt auch das stets wache Interesse des fünfjährigen Budi. Die verschiedensten „Warum?" werden von Lotte durch die Erklärung erledigt: „Wer einen Menschen totmacht, wird zur Strafe auch totgemacht. Das steht in der Bibel, und das ist so." „Aber wer macht die bösen Buben denn tot?" — „Das tut der Scharfrichter." — Längeres Schweigen. Budi, der Juristensohn, denkt scharf nach, und Lotte steht vor der Frage: „Ja, wer macht aber denn immer den Scharfrichter tot?" (Tägliche Rundschau.)

Enfant terrible. Knabe (der gesehen hat, wie sein Onkel die Perrücke ablegte): „Mein Onkel muß gestern ganz verzweifelt gewesen sein!" — Besuch: „Woher weißt du das?" — Knabe: „Weil ich gesehen habe, wie er sich alle Haare gleich auf einmal ausraufte."

Boshafte Auffassung. „Demnächst werde ich mich wieder selbständig machen!" — „So; wollen Sie sich von Ihrer Frau scheiden lassen?"

Münchner Gespräch. Der Privatier Huber kam nachmittags vom Hofbräuhaus nach Hause. „Es is's scho drei vorbei," schimpfte seine Alte, „und da kimmst erst vom Frühschoppen!" — „Ja, woaßt, i hab s' halt etz ja eingeführt, die englische Arbeitszeit." — „Nacha, bleibst aber abends dahoam!" — „Geht net — so ganz derf ma's net verläugna, sei Deutschtum!"

Unsere Kleinen. Beim Betreten des Kinderzimmers sieht Mama sofort, daß die Kinder trotzen. Auf ihre Frage, was geschehen sei, erwidert Elschen entrüstet: „Ach, Mama, wir haben Mann und Frau gespielt und uns gerade vorhin scheiden lassen. Jetzt will mich Arthur schon wieder heiraten!"

Der Furchtsame. „Aber Willem, warum ißt Du denn Dein Fleisch nicht?" — „Ja, Meestern, det is noch zu heeß!" — „Na, denn kannst Du et ja pusten!" — „Ja, ick fürchte, denn fliegt et mir weg!" —

Berl. Lustige Gesellschaft.

Unter Freunden. „Ich habe schreckliche Zahnschmerzen. Weißt Du kein Mittel?" — „Da brauchst Du absolut keine Medizin. Gestern hatte ich furchtbare Zahnschmerzen, da ging ich einfach nach Hause zu meiner Frau. Die küßte mich und tröstete mich, und gleich war der ganze Schmerz verflogen. Warum machst Du es nicht auch so?" — „Na, ich kann's ja mal versuchen. Glaubst Du, daß Deine Frau jetzt zu Hause ist?"

Digitized by Google

Bergedorf hat heute verloren

eine Nichtigkeitsklage
und
zwei Zurücknahmeklagen,

welche es gegen die Alfa-Patente No. 84819 und 113093 beim Kaiserlichen Patentamte angestellt hatte.

Das Alfa-Patent, welches Centrumsrohre mit Rippen und Schlitzen schützt, sichert deshalb der unterzeichneten Gesellschaft nach wie vor die Originalität und die Priorität auf dem Centrifugenmarkte.

Wozu Nachahmungen kaufen,

wenn unsere deutsche Kundschaft das

Original-Alfa-Modell 1904
und
Original-Alfa-Ersatzteile

in einer Ausführung erhalten kann, die an den bisherigen Original-Fabrikaten durch fast ein Menschenalter erprobt worden ist.

Die Nachahmungen der Konkurrenz klammern sich bis fast in die kleinsten Einzelheiten an unser Original an, aber die

unerreichte Entrahmungsschärfe

des Original-Alfa-Modelles 1904 sowie die Qualität unserer Original-Alfa-Fabrikate können selbst durch die verklausuliertesten Reklame-Annoncen nicht geleugnet und auch durch rücksichtsloseste Nachahmung nicht erreicht werden.

BERLIN, den 27. April 1905.

Alfa-Laval-Separator
G. m. b. H.

Digitized by Google

Fliegels nahtloser, auseinandernehmbarer, runder

Gegenstromkühler

ist im Gegensatz zu den bisher bekannten, im Mantel aus **einem** Stück Kupferblech konisch gewalzt und ist in jeder Beziehung den bisherigen Kühlern weit überlegen. Ist jede Nahtstelle für Milchgefässe von vornherein schon zu verhüten, weil sie nichts anders als ein Schmutzmagazin bedeutet, so sollen unter allen Umständen auch die Kühler nahtlos sein, besonders jene, über welche die Milch nach dem Pasteurisieren läuft

Prospekte stehen zur Verfügung.

Internationale Metallwerke,
Josef Fliegel,
Mallmitz in Schlesien.

Lactoskop

Original-Milchuntersuchungs-Apparat
D. R.-P. 134245,
ist nur durch mich zu beziehen.
Andere als durch mich und meine Vertreter bezogene sind nur Nachahmungen.
Flensburger Maschinenfabrik
Inhaber: Jörgen Jacobsen
Flensburg.

Hartung Polygon Hohl

Spar-Roststäbe
D. R. P. 80 680
aus Spezial-Metall,
Rahmen fest ineinander passt.
Verziehen sich nicht,
Verbiegen nicht.
Ersparen bis 25% Material,
Rahmen selbst geringstes Eisenmaterial vollauf aus.
Lieferung nach Besandung der Maase ohne Nachlaß.
Letzte Neuerungen zu Diensten.
Berliner
Gussstahlfabrik und Eisengiesserei
Hartung Aktiengesellschaft,
Berlin SO., Frankfurter Allee 41.

Ungeschoren lassen
soll man nicht Pferd, Rind, Schaf und Hund. Es gibt **keine** besseren Scheren als die
Hauptner-Scheren.
Grosse silberne Denkmünze der D. L. G. Einfachstes Modell mit Triebrad und 1 Scherkamm 75. M. Man achte auf die Schutzmarke „Hauptner-Schere." Kataloge kostenfrei.
Weltausstellung Paris 1900: Grand Prix und Goldene Medaille.

K. Hauptner, Berlin NW., Luisenstr. 53.

Briefl. Kursus in Molkerei-Buchführung,
techn. u. kaufmänn. Gründlichste Ausbildung.
Völliger Ersatz für mündlichen Unterricht.
Prospekte kostenfrei. Probebriefe à M. 1.—2
C. Blunk, Berlin - Gr. - Lichterfelde W. 33,
Staatl. konzess. Lehrinstitut f. Molkerei-Buchführung.

Man lese
Literatur über das
Original-Flach-butyrometer,
erhältlich von
Paul Funke & Co.,
Berlin N. 4,
Chaussee-Str. 2 d.

Blei-Plomben
und Plombierzangen zum Kontrollverschluss von Milchkannen, Kisten, Säcken etc. empfehlen billigst
J. A. Galette & Co., Offenbach a. M.

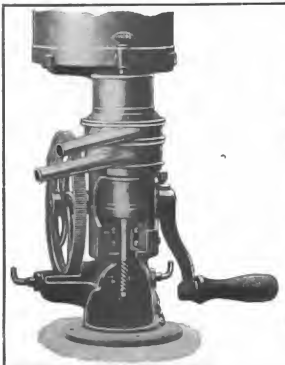
Tannalborin
gegen Durchfall der
Milch-Schweine
lebensrettend
1/1 Dose mit Gebrauchs-Anw. 2.00, 1/2 Dose 1.25. Probedose 1.00 Mk. Zu haben in den Apotheken oder direkt **portofrei** von der Fabrik. Ueber 100 Atteste von Tierärzte.
Ich freue mich, Ihnen mitteilen zu können, dass ich bereits sämtliche Tiere, die an Durchfall litten, durchaus genesen habe durch Ihres vorzüglichen Präparates.
Obermeyerhof **Nollie. Altenzaun** bei Arnsberg i. W.
Dr. M. Claasz, Chemische Fabrik, Tirschtiegel i. Posen.

Mahler's Milchwaagen:
D. R. P. D. R.-G.-M.
Mahler's Milchwaage „Ideal",
Mahler's neue Milchwaage
mit kippbarem Ventilgefäss,
Mahler's Gestell-Milchwaage,
Mahler's Probemelkwaage,
Mahler's Magermilchverteiler,
Mahler's geeichte Magermilchwaage.
Zu beziehen durch sämtliche Molkerei-Einrichtungsgeschäfte.
Mahler's Waagenfabrik Stuttgart, Friedrich Mahler,
Rotebühlstr. 77

Alt, Eberhardt & Jäger, Ilmenau i. Thür.
Glas-Instrumente und Apparate aller Art und in jeder Ausführung für die technische Milchuntersuchung.
Grösstes Lager Thüringens in **Laktodensimetern, Aräometern, Messgeräten** (Cremometer, Mensuren, Büretten, Pipetten usw.) u. Hohlglas aller Art. **Butyrometer** (unter Gewähr für Genauigkeit), **Butterwasserprüfer, Laktobutyrometer, Centrifugen u. Centrifugenröhrchen** aller Art. **Milchfett- usw. -Bestimmungs-Apparate, Abmessvorrichtungen.**
Thermometer aller Art
für Molkerei- und Landwirtschafts-Zwecke, z. B. **Brutthermometer, Kontaktthermometer** für Feuersignal- und Kontrollzwecke, **Psychrometer** in allen Ausführungen. **Feuchtigkeitsmesser. Regenmesser.**
Preisliste auf Verlangen

Carlshütte Rendsburg Balance Vorteilhafter Umbau aller veralteten Kraftcentrifugen.

Digitized by Google



Die neuesten und weitaus besten aller Separatoren sind die

Hansa-Separatoren

für Hand-, Turbinen- und Kraftbetrieb, von **35 - 2300 Liter** stündl. Leistung, welche folgende Vorteile bieten:

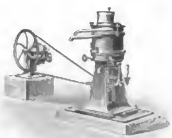
1. Schärfste Entrahmung.
2. Grösste Einfachheit der Konstruktion; nur ein einziges Lager.
3. Zapfenspitzenlager nicht vorhanden.
4. Die Antriebsschraube kann, falls nötig, leicht ersetzt werden.
5. Geringe Abnutzung, daher Reparaturen ausgeschlossen.
6. Billigste Preise.

Hansa-Separator-Werk

Berlin NW. 108. G. m. b. H. Wald-Str. 23/24.

Man verlange Drucksachen. Vertreter gesucht.

In unserem neuen



Germania-Separator

Modell 1905

bieten wir eine unübertroffene Entrahmungsmaschine.

Sämtliche Molkerei-Maschinen u. Apparate! Einrichtung kompletter Molkereien!

Glänzende Ergebnisse! Glänzende Zeugnisse!

Flensburger Eisenwerk Akt.-Ges., **Flensburg.**

BLANK bleibt BLANK!!

Schönemann's offener Hochdruck-Milcherhitzer „BLANK" mit Berieselungs-Wärmeaustausch

ist in der Centralmolkerei Karstädt von der Deutschen Landwirtschafts-Ges. einer 4monatigen Prüfung unterworfen und nach

in Gegenwart Sr. Excellenz des Herrn Landwirtschaftsministers von Podbielsky

durch die unten genannten Herren Preisrichter vorgenommener Schlussprüfung wegen seiner Vorzüge mit der bronzenen „Grossen Denkmünze" ausgezeichnet worden.

Der Prüfungsbericht führt als **Hauptvorzüge** dieses Gerätes an:

1. Die Einrichtung, durch die im Rückkühlkanal abfliessende Milch einen derartigen Druck auf die im Erhitzer befindliche Milch ausueben, dass diese ohne zu sieden auf 100° und darüber erhitzt werden kann;
2. die Möglichkeit, das Gerät auch zu Anwärmung von Milch auf minder hohe Wärmegrade ohne nachherige Wiederabkühlung zu benutzen;
3. die nur an der Aussenwand des Erhitzungsbehälters erfolgende Erhitzung der während derselben gegen die Wand schaumfrei geschleuderten und darum gründlich durchmischten und vor Anbrennung bewahrten Milch;
4. die Möglichkeit, die Erhitzung nur durch Abdampf zu bewirken;
5. die der aufsiessenden Milch während ihrer Vorwärmung und Erhitzung bis auf 100° C und darüber gewährte Möglichkeit, abzudunsten, und der Abschluss der erhitzten Milch gegen Luftzutritt,
6. die an dem Einsatz anzubringende, die Auseinandernahme und Wiederzusammenstellung des drehbar aufgehängten Geräts erleichternde Karre;
7. die luftenfreie Herstellung des gewellten Einsatzes aus einem einzigen Stück Kupferblech, das in allen Teilen des Einsatzes zu gleicher Dicke ausgezogen ist; und
8. die Vermeidung einer Pumpe für die umlaufende Milch.

„An den Heizflächen war keinerlei Ansatz wahrnehmbar".

„Der Geschmack der verarbeiteten Milch war tadellos".

„Irgendwelche Mängel konnten an dem Gerät nicht gefunden werden".

gez. Prof. Dr. P. Vieth. Prof. Dr. A. Nachtweh. B. Martiny.

„BLANK" übertrifft daher alle bekannten Milcherhitzer und minderwertigen Nachahmungen.

A. SCHÖNEMANN & Co., Maschinenfabrik, SCHÖNINGEN i. BRAUNSCHWEIG.

Filiale: Berlin N., Oranienburgerstrasse 60,63.

Erstklassige Molkereimaschinen und Geräte. Prospekte auf Verlangen gratis und franko.

Verantwortlicher Redakteur: H. Laeftz in Berlin. — Druck u. Kommissionsverlag von J. Harrwitz Nachf. G. m. b. H., Berlin SW., Friedrichstr. 16.

Digitized by Google

Volkerei-Zeitung

Geschäftsstelle: Berlin SW., Großbeeren-Straße Nr. 40. **Berlin.** Telephon: Amt VIa., 11 859. Telegrammadresse: Molkereizeitung Berlin.

Wochenschrift für Gewinnung, Verarbeitung und Verwertung der Milch.

Erscheint jeden Donnerstag. Durch die Post oder Buchhandel bezog. vierteljährlich 1 Mk. 50 Pfg. Von der Geschäftsstelle direkt unter Kreuzband vierteljährlich 2 Mk., Ausland Mk. 2,50. Einzel-Nummern gegen 25 Pfennig in Briefmarken.

Anzeigeblatt des Westpreussischen Butterverkaufsverbandes.

Unter Mitwirkung von Prof. Dr. Adamey in Wien, Dr. Gerber in Zürich, Dr. Kollwitz in Berlin und Dr. Stats in Hildesheim, herausgegeben von H. Laessig, Berlin SW., Großbeerenstraße 40.

Anzeigen werden für die 5,4 cm breite Spaltzeile mit 30 Pf. (Stellungs-Gesuche frei) berechnet und von unserer Geschäftsstelle, Berlin SW., Großbeerenstraße 40 sowie von allen Anzeigen-Geschäften entgegengenommen. Die Gebühr für Beilagen im Gewicht bis 5 gr berechnet für je 1000 Stück 10 Mk.

Nr. 20. Berlin, 20. Mai 1905. 15. Jahrg.

Inhalt:

Ueber den Einfluß des Erhitzens auf die Kuhmilch. Von Dr. Orla Jensen, Vorstand der schweizerischen Milchwirtschaftl. Versuchsanstalt. (Forts.)

Säuglings-Milchküchen in Hamburg.

Tagesgeschichtliche Rundschau. Deutschland. Zur Umgehung des Butterzolls durch Rahmeinfuhr. — Zum Begriff Fettfähigkeit bei Milchfälschung. — Eichung von Milchversandgefäßen in der Reichstagskommission zur Beratung des Entwurfs einer Maß- und Gewichtsordnung. — Kindermilchanstalten der Milchhändlervereine. — Fälscher im Postpaketverkehr von Butter. — Neuzeichen Milchfälscher an einem Tage verurteilt. — England. Die Käseeinfuhr des Jahres 1904.

Ausstellungswesen. Molkereiabteilung der Provinzial-Ausstellung in Altona, 24. bis 29. Mai d. — Verpackung der Butter für Ausstellungszwecke.

Unterrichtswesen. Erweiterungsbau des milchwirtschaftlichen Instituts in Hameln.

Literatur, Nahrungs- und Genußmittel von G. Marpmann. Abteilung für Milch und Molkereiprodukte.

Beobachtungen, Versuche, Erfindungen. Milchergiebigkeit einer Ziege. Ueber die Tuberkulosebekämpfung nach v. Behring.

Handel und Verkehr. Butterbeförderung mit Eisbildung auf der Eisenbahn. — Die Ausfuhr von sibirischer Butter. — Wochenbericht vom Buttermarkt.

Marktberichte.

Feierabend.

Nachdruck ist nur mit genauer Quellenangabe gestattet.

Ueber den Einfluß des Erhitzens auf die Kuhmilch.

Beitrag zu der Kindermilchfrage.

Von Dr. Orla Jensen, Vorstand der schweizerischen milchwirtschaftlichen Versuchsanstalt, unter Mitwirkung von Dr. Ernst Plattner, Assistent der Anstalt.

(Fortsetzung.)

Der Kochgeschmack. Die durch Erwärmen der Milch hervorgerufene Geschmacks- und Geruchsveränderung, der sogenannte Kochgeschmack, rührt zum Teil von der Bildung flüchtiger Stoffe (nach einigen Forschern von Schwefelwasserstoff) her, indem der Kochgeschmack nur schwach erhitzter Milch wieder vollständig vergeht, wenn man sie noch warm in dünnen Schichten der Luft aussetzt. Auch das Entweichen von natürlichen flüchtigen Stoffen, wie dem sogenannten tierischen Geruch und der Kohlensäure (vergleiche das Trinkwasser), muß eine Geschmacks- und Geruchsveränderung hervorrufen. Diese wird jedoch von der zuerst erwähnten verdeckt; wenigstens vermochten wir nicht einen Geschmacksunterschied zwischen der in offenen und der in verschlossenen Flaschen erhitzten Milch zu konstatieren.

Wie die anderen durch Wärme hervorgerufenen Veränderungen der Milch, so kommt auch der Kochgeschmack erst in der Gerinnungsperiode des Albumins deutlich zum Vorschein, weshalb er wohl auch mit der Denaturierung dieses Eiweißstoffes in näherer Beziehung steht. Die wesentlichen Komponenten des Kochgeschmacks der Milch dürften somit ähnlichen Ursprungs sein wie die durch Kochen von Eiern entwickelten Geruchsstoffe. Die Tabellen zeigen, daß bei momentaner Erwärmung die Milch erst bei der Siedetemperatur einen deutlichen Kochgeschmack annimmt (das Doppelzeichen O+ bedeutet, daß der Kochgeschmack nur für geübte Zungen zu spüren ist und leicht wieder vergeht), während dieser Geschmack bei längerer Erwärmung schon bei 75° eintritt, bei fünfstündiger Erwärmung sogar bei 70°. Der Kochgeschmack der Milch geht bei höherer Erhitzung allmählich in einen nach Pepton und Karamel erinnernden Geschmack über.

Die Storchsche Reaktion[1]). Das von Storch vorgeschlagene Paraphenylendiamin ist für die Praxis der beste Indikator für die von Babcock in der Milch entdeckte Superoxydase. Ein negativer Ausfall der Storchschen Reaktion zeigt, daß das genannte Enzym völlig vernichtet ist. Für normale (nicht laure) Milch tritt dieses durch folgende Erwärmungsweise ein: Momentan auf 80°, 5 Minuten auf 75°, 30 Minuten auf 72,5° und 5 Stunden auf 70°. Die gänzliche Zerstörung der Superoxydase der Milch tritt also früher als die vollständige Gerinnung des Lactalbumius ein. In den meisten Fällen hört die Storchsche Reaktion gerade dort auf, wo der Kochgeschmack sich zuerst bemerkbar macht.

Die Labungsfähigkeit. Bekanntlich nimmt die Labungsfähigkeit der Milch durch Erwärmen ab. Aus den Tabellen geht hervor, daß die Gerinnungszeit mit Lab in der Periode, während welcher der Säuregrad abnimmt, allmählich zunimmt, und dann, wenn der Säuregrad sein Minimum erreicht hat, plötzlich stark ansteigt. Von jetzt an bleibt die Labungszeit konstant; ein längeres oder höheres Erwärmen der Milch übt auf sie gar keinen Einfluß aus, bis der Punkt erreicht ist, bei welchem das Kasein sich zu bräunen (zersetzen) anfängt, dann verlängert sich die Gerinnungszeit wieder bedeutend und wird bald darauf ∞, wenn man nur die gewöhnlichen kleinen Labmengen (für 100 kbem Milch 1 kbem einer Lablösung, die in 500 kbem Wasser eine Hansen'sche Lablabelle Nr. 2 enthält) verwendet. Für die Labungsfähigkeit der Milch gibt es also zwei kritische Punkte, der Minimalpunkt des Säuregrades und der Bräunungspunkt des Kaseins. Der erstere tritt ein bei momentanem Aufkochen, bei Erwärmung während 5 Minuten auf 80°, 1 Stunde auf 77,5° oder 5 Stunden auf 70°, der letztere bei Erhitzung während 5 Minuten auf 120° oder ½ Stunde auf 110°.

Bis der erste kritische Punkt erreicht ist, nimmt die Festigkeit des Gerinnsels nur wenig ab, und die Zeit, welche zwischen der Metakaseinreaktion, d. h. der erst sichtbaren Ausscheidung von Flocken, und der Parakaseinreaktion, d. h. der Bildung eines zusammenhängenden Koagulums, verstreicht, beträgt gewöhnlich nur eine halbe Minute, kann aber gerade in der Nähe des ersten kritischen Punktes bis 7 Minuten steigen. Ueber diese Grenze hinaus entsteht dagegen kein festes Koagulum mehr, und die Zeit vom Eintritt der Metakaseinreaktion bis zur Bildung eines mehr oder weniger zusammenhängenden Gerinnsels beträgt jetzt gewöhnlich 6 bis 15 Minuten; je länger diese Zeit ist, desto schlechter wird auch das Gerinnsel. Es ist hervorzuheben, daß innerhalb der Periode, während welcher die Gerinnungszeit konstant bleibt, ein längeres oder höheres Erwärmen auch auf die Konsistenz des Gerinnsels ohne Einfluß ist. Mit der Ueberschreitung des zweiten kritischen Punktes tritt gewöhnlich nur noch die Metakaseinreaktion auf und öfters auch nicht einmal diese. Wo in den Tabellen für die Labungszeit nur eine Zahl angeführt ist, bedeutet diese die Zeit, welche bei 35° von dem Labzusatz bis zur Bildung eines zusammenhängenden Gerinnsels verstreicht. Sind zwei Zahlen angeführt, so bezieht sich die erste auf die Metakaseinreaktion und die zweite auf die Parakaseinreaktion.

Nicht jede Milch ist bezüglich ihrer Labungsfähigkeit gleich

[1]) 40. Bericht des dänischen landwirtschaftlichen Versuchslaboratoriums. Verleger August Bang, Kopenhagen.

Digitized by Google

gerinnung rührte nicht von begleitenden Salzen her, denn die Albuminlösung wurde dialysiert bis sie vollkommen salzfrei war. Sie rührt eher von begleitenden Enzymen her, indem dieselben (wenigstens die Superoxydate) in die Fällungen des Albumins übergehen, und ist somit derselben Natur wie die begünstigende Wirkung des Centrifugenschlammes. Dialysiertes Hühnereiweiß weist keine ähnliche Wirkung wie das Lactalbumin auf, und nicht dialysiertes Eiweiß verhindert sogar wegen seiner alkalischen Reaktion die Labgerinnung vollständig.

Große Bedeutung für die Labgerinnung der rohen Milch ist dieser schwer zu erkennenden Wirkung der Milchenzyme kaum beizumessen, denn es ist hervorzuheben, daß die Konsistenz des Gerinnsels durch Zusatz von Schlamm oder Lactalbumin keineswegs verbessert wurde. Wir können deshalb die durch Wärme hervorgerufenen Veränderungen des Labgerinnsels nur auf entsprechende Veränderungen im Kaseinmolekül selber zurückführen, und unsere Erklärung für den Verlauf der Abnahme der Labungsfähigkeit lautet demgemäß wie folgt:

„Durch Erwärmen der Milch entweicht nach und nach die Kohlensäure, was zur Folge hat, daß die Labungszeit allmählich verlängert wird. Hierzu trägt wahrscheinlich die Zerstörung des natürlichen Milchlabs und in einigen Fällen auch die Ausfällung von Kalkfalzen bei. Die eigentliche Konstitutionsveränderung des Gerinnsels wird jedoch lediglich durch die bei dem ersten kritischen Punkt eintretende, noch unbekannte Umbildung des Kaseins verursacht. Wenn diese Umbildung sich vollzogen hat, ist ein weiteres Erwärmen bis zum zweiten kritischen Punkt ohne jeglichen Einfluß auf die Labungsfähigkeit der Milch. Ueberschreitet man dagegen diese Grenze, bei welcher eine tiefere Zersetzung des Kaseins beginnt, so nimmt die Labungsfähigkeit noch weiter ab und geht bald gänzlich verloren."

Die Tatsache, daß die Milch ihre Labungsfähigkeit vollständig einbüßt, bevor sie infolge der Hitze koaguliert, widerlegt die Ansicht Hammarstens*), daß die Bildung des Hitzekoagulums auf einer Ausscheidung von Paracasein beruhe. Würde nämlich die Hitze in ähnlicher Weise wie das Lab auf die Milch einwirken, so müßte ja die Milch — vom Punkte an gerechnet, bei welchem der Säuregrad sein Minimum erreicht hat — um so leichter mit Lab gerinnen, je höher sie erhitzt worden wäre. Da das Umgekehrte der Fall ist, so kann man kaum annehmen, daß der durch Erhitzen gebildete unlösliche Teil des Kaseins Paracasein sei. (Schluß folgt.)

Säuglings-Milchküchen in Hamburg.

Im vorigen Jahre konnten wir bereits über die erste von der Patriotischen Gesellschaft in Hamburg in Benutzung genommene Säuglings-Milchküche berichten. Heute sind wir in der Lage, einen weiteren Bericht folgen zu lassen über eine zweite gleichartige Anstalt, welche ebenfalls von der oben genannten Gesellschaft begründet und in den letzten Wochen in Betrieb gesetzt ist, unter Nutzbarmachung der Erfahrungen mit der Einrichtung und Verwaltung ihrer Vorgängerin. Und wenn die Erfahrungen auch weiterhin sich günstig gestalten, so wird schon bald eine dritte Anstalt folgen, für welche in einem anderen ebenfalls stark bevölkerten Stadtteil bereits vorgearbeitet wird. Ob nicht über kurz oder lang zum Bau einer Centrale wird geschritten werden müssen, wird Sache weiterer Erwägung der beteiligten Kreise sein; dann würden nur für den Verkauf Depots in den verschiedenen Stadtteilen zu errichten sein.

Die neuerdings in Betrieb genommene zweite Milchküche befindet sich in dem Stadtteil Rothenburgsort, Regnerstraße 40. Die dortige Anlage und die maschinellen Einrichtungen sind auf einen Tagesverbrauch von 1500 Flaschen eingerichtet, die für etwa 250 Säuglinge ausreichen. In den hellen, freundlichen Räumen herrscht die äußerste Sauberkeit. Alle Einrichtungsstücke sind solid und praktisch, von der Tondank und den Regalen im Verkaufsraum bis zu den Schränken, Tischen und Fässern im Vorratskeller. Die Einrichtungskosten haben rund 5000 Mark betragen, und damit ist in jeder Beziehung Mustergültiges geleistet. Die Einrichtungen der ersten Küche, die sich nicht nach jeder Richtung bewährt haben, sind durch andere ersetzt, die ein noch größere Akkuratesse und Sauberkeit, eine noch größere Sicherheit verbürgen, daß jede Flasche tadellos zur Ausgabe kommt. Jedem, ob arm, ob reich, steht die Säuglingsmilch zu dem festgesetzten Preise zur Verfügung. Nicht um eine Wohltat in pekuniärem Sinne handelt es sich, denn die an sich gewiß sehr billigen Preise sind doch so berechnet, daß schon bei einem Minimalumsatz von 150 Flaschen täglich die Milchküche sich selbst erhält, aber um eine hygienische Wohltat sondergleichen durch Lieferung tadelloser, täglich kontrollierter Milch in tadelloser, für die Ernährung der Säuglinge absolut bester Verfassung, in der für das einzelne Kind erforderlichen Verdünnung und Mischung mit der genau bemessenen Menge von Nährzucker. Das einzige, was im Hause zu geschehen hat, ist Aufbewahrung der für die Tagesmenge abgemessenen 6 Flaschen in kühlem Raum oder in frischem Wasserbade und die Erwärmung der einzelnen jedesmal zur Verwendung kommenden Flasche auf die beim Trinken angenehme Temperatur. Drei verschiedene Mischungen werden täglich hergestellt: I. 1 Teil Vollmilch mit 1 Teil 5proz. Soxhletscher Nährzuckerlösung, II. 2 Teile Vollmilch mit 1 Teil 5proz. Soxhletscher Nährzuckerlösung, III. 4 Teile Vollmilch mit 1 Teil 5proz. Soxhletscher Nährzuckerlösung, und IV. wird auch reine Vollmilch abgegeben.

Die erste Mischung ist für die beiden ersten Lebenswochen des Säuglings, die zweite für die 3. Woche bis zum 3. Monat, die dritte für den 4. und 5. Monat bestimmt, worauf dann Vollmilch gegeben wird. Selbstverständlich steigt das Quantum, das in den Flaschen enthalten ist, in sechs Stufen von 50 bis 200 g und damit der Preis der sechs Flaschen von 10 bis 30 Pf. pro Tag. Wer Milch beziehen will, muß in der Milchküche zunächst die erforderlichen Angaben über das Kind machen, das die Milch bekommen soll. Dann kann er täglich die Milch abholen, nachdem er beim Empfang der ersten sechs Flaschen für den metallenen Transportkorb, die Flaschen und Verschlüsse 50 Pf. als Pfand hinterlegt hat. Die Ablieferung der Milch erfolgt nur gegen bar und bei Nichtlieferung der gut ausgespülten Flaschen vom Tage vorher. Ein gedrucktes Plakat unterrichtet die Empfänger genau über die Bedingungen des Bezugs, die Behandlung der Milch und die Art, wie sie dem Säugling zu reichen ist. Die Abholezeit ist an Wochentagen zwischen 2 und 4 Uhr, an Sonn- und Festtagen zwischen 2 und 3 Uhr. Mehrere Frauen und junge Mädchen sind von morgens 7 Uhr ab mit dem Kochen, Einfüllen und Mischen der Milch, dem Pasteurisieren und Verschließen der vollen Flaschen und dem überaus sorgfältigen Spülen der zurückgelieferten, der geleerten beschäftigt. Die Milchlieferung unterliegt der unausgesetzten Kontrolle des Vereins „Gesunde Milch", eines Kontrollvereins für die Hygiene des Viehs, des Stalls, der Fütterung und der Milchbehandlung. Verarbeitet wird nur Morgenmilch, die zwischen 4 und 6 Uhr gemolken ist und um 9½ Uhr angeliefert wird. Die Flaschen sind bezogen von Hermann Heye, Hamburg, Admiralitätstr. 39, die lose, nicht mit der Flasche zusammenhängenden Flaschen-Verschlüsse, System Raupert, von Carl Voss u. Co., Catharinenstraße 48, die Gummiringe von E. Leithner, Gr. Burstah 18, die überaus praktischen Flaschenkörbe, Model „Baff", von Gebr. Alb in Camstadt.

Die maschinellen Einrichtungen bestehen aus einem großen Spülkasten, in dem die bereits von den Beziehern vorgespülten Flaschen eine ganze Nacht in warmem Wasser nachgeweicht werden, worauf sie in einer Flaschenspülmaschine von Boldt u. Vogel innerlich und äußerlich mit fließendem Wasser nachgespült werden, dem sehr sinnreichen Apparat zum Abfüllen und Mischen der verschiedenen Milchsorten und dem Pasteurisierapparat, in dem die Milch in den Flaschen 10 Minuten auf 75° C. erhitzt und dann sofort, ohne den Apparat zu öffnen, durch kaltes Wasser wieder abgekühlt wird. Dann ist die Milch zum Verkauf fertig. Eine ebenso einfache, wie in jeder Beziehung übersichtliche Buchführung gestattet jeden Augenblick die genaueste Kontrolle über den ganzen Betrieb. Das Journal über alle einzelnen Kunden wird in Form eines Zettelkatalogs geführt. Die Berechnung der täglich zu verarbeitenden Milch- und Zuckerlösungsmengen geschieht in sehr einfacher Weise auf einer besonders eingerichteten Schiefertafel. Die Endergebnisse werden in das „Flaschenbuch" eingetragen, in dem übersichtlich die täglich verausgabten Flaschen und die dafür eingenommenen Beträge notiert werden, die dann in ein besonders eingeteiltes „Kassebuch" übertragen werden.

Zweimal wöchentlich wird von 2 bis 3 Uhr eine Wägestunde unter ärztlicher Leitung abgehalten, zu der die Mütter ihre die Milch genießenden Säuglinge bringen und unentgeltlich den Rat des Arztes über Beseitigung etwaiger Störungen in der Ernährung u. s. w. bekommen.

Fürwahr, eine Musterreinrichtung in allen Beziehungen, ein Segen für alle, die sie benutzen!

*) l. c.

Tagesgeschichtliche Rundschau.

Deutschland.

Zur Umgehung des Butterzolles durch Rahm-Einfuhr, die in großem Maßstabe organisiert wird, schreibt jetzt die „Landwirtschaftliche Zeitung für die Rheinprovinz": Der deutschen Butterproduktion, die schon jetzt unter der ständig steigenden Einfuhr aus billiger produzierenden Ländern, ganz besonders aber unter dem immer umfangreicher werdenden Handel mit verfälschter Butter und den schwindelhaften und verwirrenden Anpreisungen aller möglichen Ersatzmittel schwer zu kämpfen hat, droht eine neue, sehr ernste und große Gefahr! Bedauerlicherweise sind in dem vom Reichstag angenommenen

Digitized by Google

Zolltarif und den auf Grund desselben abgeschlossenen Handels-Verträgen Milch und Rahm gänzlich zollfrei geblieben, während für Butter ein gegen den bisherigen Satz um 4 M. erhöhter Zoll von 20 M. für je 100 kg festgesetzt ist. Es war von vornherein vorauszusehen, daß durch den Mangel eines Zolles auf Milch und Rahm der Butterzoll dadurch zu umgehen versucht werden würde, daß man an deutschen Grenzstationen Butterfabriken — Molkereien — für ausländischen Rahm errichten würde. Dieser naheliegende Gedanke geht nun tatsächlich schon seit seiner Verwirklichung entgegen. Wie Fach- und Tagesblätter berichten, sollen in allernächster Zeit bereits in Nordschleswig und Rostock große Molkereien für die Verarbeitung dänischen Rahms angelegt werden. Nach einer dänischen Molkerei-Zeitung hat der Rostocker Unternehmer bereits das Gesamt-Erzeugnis an Rahm von vier dänischen Genossenschafts-Molkereien seit gekauft; auch in Nordschleswig sollen schon größere Lieferungs-Abschlüsse in dänischem Rahm gemacht sein. Ohne Zweifel werden diesen Beispielen bald weitere spekulative Unternehmer in anderen deutschen Grenzgebieten folgen, in erster Linie an der Westgrenze für den Bezug von Rahm aus Holland. Da der Rahm mit verhältnismäßig geringen Mühen und Kosten für recht weite Strecken versandfähig hergestellt werden kann, und der deutsche Butterzoll von 20 M. einen Frachtaufwand von 6 bis 7 M. für je 100 kg Rahm wohl lohnt, also noch für recht weite Entfernungen, so ist gar nicht abzusehen, welchen Umfang diese neue „deutsche" Butter-Industrie zum Schaden der gesamten deutschen Milchwirtschaft annehmen wird. Auf alle Fälle geben die deutschen Molkereien nun mit ihr alle Milchwirtschaft treibenden Landwirte einer sehr ernsten und schweren Zukunft entgegen, wenn es nicht noch nachträglich möglich sein sollte, diesen Fehler im deutschen Zolltarif wieder gut zu machen und die deutsche Milchwirtschaft vor der drohenden Umgehung des ohnehin gegenüber der wesentlich billigeren Auslands-Produktion recht mäßigen Butterzolles zu schützen.

Zum Begriff Fahrlässigkeit bei Milchfälschung. Ein Milchlieferant war in Köln wegen vorsätzlicher Nahrungsmittelfälschung unter Anklage gestellt worden, weil sich bei einer amtlichen Untersuchung ergeben hatte, daß der von ihm an einen Milchhändler verkauften Milch in erheblicher Weise Wasser zugesetzt war. Das Schöffengericht hatte auf eine Geldstrafe von 300 M. erkannt, während die Strafkammer den Angeklagten freisprach, weil mit Rücksicht auf die Art der Versendung der Milch die Möglichkeit nicht ausgeschlossen sei, daß ohne Wissen und Zutun des Angeklagten der Milch Wasser zugesetzt worden sei. Die Verwendung der unverschlossenen Gefäße habe den mit der Beförderung der Milch betrauten Personen gestattet, ohne Mühe einen Teil derselben beiseite zu bringen und durch Wasser zu ersetzen. Gegen dieses Urteil richtet sich die Revision der Staatsanwaltschaft, welche rügte, daß das Landgericht nicht geprüft habe, ob den Angeklagten eine Fahrlässigkeit treffe. Die Revision wurde durch den Strafsenat des Kölner Oberlandesgerichtes (Entscheidung vom 13. Mai d. J.), welcher die Sache in die Vorinstanz zurückwies, als begründet erachtet. In der Urteilsbegründung heißt es: Verneint der Vorderrichter, daß der Tatbestand des Vergehens gegen § 10 des Nahrungsmittelgesetzes gegeben sei, so lag es für ihn nahe, zu erwägen, ob nicht § 11 des Nahrungsmittelgesetzes oder § 367 Nr. 7 Str.-G.-B. (fahrlässige Nahrungsmittelfälschung) anzuwenden sei, weil in dem Versenden der Milch in unverschlossenen Kannen und der hierdurch hervorgerufenen Möglichkeit einer Verfälschung der Milch ein fahrlässiges Handeln des Angeklagten erblickt werden müßte. Ob sich das Verhalten des letzteren als ein fahrlässiges kennzeichnet, ist vom Vorderrichter zu prüfen.

Die Eichung von Milchversandgefäßen in der Reichstagskommission zur Beratung des Entwurfs einer Maß- und Gewichtsordnung. Der Regierungskommissar erläuterte in der Reichstagskommission am 11. d. die Bestimmungen des Gesetzes, die den Milchverkehr betreffen. Milchtransportgefäße, soweit sie nur Transportgefäße seien, unterlägen den Eichbestimmungen nicht, wohl aber diejenigen, die zugleich Meßgefäße sind.

Kindermilchanstalten der Milchhändlervereine. Nach dem Vorbild der Milchhändlervereine in Berlin hat der Verein Magdeburger Milchpächter, e. G. m. b. H., am 15. d. M. in Magdeburg eine neue Sanitätsmolkerei eröffnet. Die neue Anstalt wird unter ständiger ärztlicher Kontrolle und fachmännischer Leitung eine allen hygienischen Anforderungen entsprechende, einwandsfreie Kindermilch herstellen und diese direkt oder durch die Mitglieder des Vereins in Flaschen absetzen. Die Stallungen der Molkerei sind geräumig, gesund und sauber.

Fälscher im Postkisten-Versand von Butter. Der Butterhändler Heinrich Siewers aus Leutmersdorf i. Ostpr. inserierte in vielen Zeitungen, daß er frische Bauernbutter, 8 Pfd. für 6,50 M., versaufe. Ein Rentner in Kottbus erhielt auf seine Bestellung ranzig schmeckende Ware mit 30 Proz. Pflanzenfett und einer großen Menge Wasser. Die Strafkammer in Kottbus erkannte gegen den Nahrungsmittelfälscher auf acht Wochen Gefängnis.

Neunzehn Milchfälscher an einem Tage vor einer Strafkammer abgeurteilt. Nicht weniger als neunzehn Milchhändler und Landwirtsfrauen standen am 15. d. M. vor der Strafkammer in Mainz unter der Anklage der Milchfälschung. Die Verhandlung mußte im Schwurgerichtssaal abgehalten werden. Christine Lauer aus Hochheim und Margarete Thomas aus Sulzheim wurden zu 400 M., Wilhelmine Wolf aus Sulzheim und Johann Dudmann aus Hochheim zu je 300 M., die Milchhändlerinnen Mauer, Obl, Friedrich und Gruber aus Sulzheim zu je 150 M., die Milchhändlerinnen Trautwein aus Wörrstadt, Böhm und Zimmermann aus Sulzheim zu je 100 M., der Bürger und Eichmeister Trober aus Hochheim und die Milchhändlerinnen Philippine Thomas und Anna Wolf aus Sulzheim zu je 50 M. Geldstrafen verurteilt. Fünf Milchhändler von Mainz wurden freigesprochen. Die Milch der Verurteilten war derart gefälscht, daß auf 100 Teile Milch bis zu 60 Teile Wasser kamen.

England.

* **Die Käseeinfuhr des Jahres 1904** belief sich auf rund 258 mill. Pfd. engl., = 116 875 000 kg, gegen 213 mill. Pfd. im Jahre 1903. Die Einfuhr war also gegenüber im Verhältnis von 100 : 123. Von der Einfuhr des Jahres 1904 entfielen in runden Zahlen: auf Kanada 60 v. H., auf die Vereinigten Staaten 21, auf Niederland 12, auf Australien 3, auf Frankreich 1, auf alle übrigen Länder 3 v. H.

R. Kott. Cour.

Ausstellungswesen.

Molkerei-Abteilung der Provinzial-Ausstellung Altona, 24. bis 29. Mai. Das Richten der milchw. Abteilung der Ausstellung geschieht in Gruppen und wird von insgesamt 39 Richtern ausgeübt. Unter ihnen befinden sich hervorragende Autoritäten der Milchwirtschaft, die alljährlich als Preisrichter zu den Wander-Ausstellungen der Deutschen Landwirtschafts-Gesellschaft bestellt werden.

Die für Butter zur Verteilung gelangenden Ehrenpreise sind bereits von der hierzu außerstehenden Kommission in Altona angekauft worden. Die Ehrenpreise, die durchschnittlich einen Wert von 150 M. besitzen, bestehen zum großen Teil aus geschmackvollen Standuhren und sind augenblicklich in den Geschäften in Altona, in welchen sie angekauft sind, ausgestellt. Außerdem sind 8 Tierstatuetten im Gesamtwerte von 1200 M. als Ehrenpreise angekauft worden. Die Landwirtschafts-Kammer hat ihre Ehrenpreise (2 Bowlenkonnen und 2 Schalen) zur Verfügung gestellt. Sämtliche Ehrenpreise werden während der Ausstellung in einem eigens hierfür errichteten Gabenzelte ausgestellt sein. Für hervorragende Leistungen auf dem Gebiete der Käsefabrikation sind seitens der Landwirtschafts-Kammer zwei große Preisömingen als Ehrenpreise gestiftet worden. Ferner stehen zahlreiche kleinere Preisömingen sowie Anerkennungsdiplome zur Verfügung.

Verpackung der Butter für Ausstellungszwecke. Für die Molkerei-Ausstellung auf der Landwirtschaftlichen Provinzial-Ausstellung Altona (24. bis 29. Mai) wird im Landw. Wochenbl. f. Schleswig-Holst. folgende Anweisung für die Behandlung und Versendung der Ausstellungsgefäße der Butter gegeben: Die Versendung der Buttergefäße an die Aussteller ist am 5. Mai ds. Js. von Broacker, Kr. Sonderburg, vom Beauftragten der Landwirtschaftskammer erfolgt. Die Ausstellungsgefäße haben die Form eines Drittels, fassen ungef. 30 Pfd. Butter und sind von einem Böttchermeister in Broacker aus bestem Material verfertigt worden. Um sie während der Reise vom Herstellungsorte nach den Ausstellern und von da nach dem Ausstellungsplatz vor Schmutz und Nässe zu bewahren, werden sie in einer Sackleinenumhüllung sorgfältig verpackt werden. Mit dem Gefäß wird dem Aussteller gleichzeitig eine Beschreibung übersandt, in welcher ihm die Maßnahmen, welche beim Einschlagen der Ausstellungsbutter zu beobachten sind, mitgeteilt werden. Das Ausstellungsgefäß muß nach Möglichkeit vor zu großer Nässe geschützt werden, damit dasselbe nicht in beschmutztem und feuchtem Zustande auf den Ausstellungsplatz gelangt. Noch der Vorschrift muß das Gefäß zunächst mit Kalkschlempe behandelt, dann mit kaltem Wasser ausgespült und hierauf mit trockenem Salze gehörig ausgerieben werden. Diese Behandlung genügt vollständig, um das Ausstellungsgefäß einwandsfrei zum Gebrauch herzustellen. Kurz vor dem Einschlagen der Butter wird das Gefäß mit dem gleichfalls überzandten Pergamentpapier, welches vorher 24 Stunden in gesättigter Salzlake aufzubewahren ist, ausgeschlagen. Das zu verwendende Pergamentpapier besteht aus einem Längsstreifen, welches die Höhe des Ausstellungsgefäßes zur Breite hat, und aus zwei kreisrunden Ausschnitten. Von den beiden letzteren ist das größere zur Bedeckung der Grundfläche des Gefäßes und das kleinere zum Auflegen auf die Oberfläche der eingeschlagenen Butter zu verwenden.

Digitized by Google

Unterrichtswesen.

Erweiterungsbau des milchwirtschaftlichen Instituts in Hameln. Die Landwirtschaftskammer für Hannover hat dem Antrage, für den beabsichtigten Erweiterungsbau, welcher von der Molkerei Hameln ausgeführt wird und einen Kostenaufwand von 9000 M. verursacht, Verzinsung und Amortisation mit 5 Proz. zu leisten, zugestimmt.

In das Kuratorium des milchwirtschaftlichen Instituts in Hameln wurde Hauptgeschäftsführer der Landwirtschaftskammer Oekonomierat Johannßen wiedergewählt.

Literatur.

Die **Nahrungs- und Genußmittel** von E. Marpmann, Handelschemiker und Dozent der Handelshochschule, Vorstand eines chem.-bakteriol. Instituts in Leipzig. Verlag von Paltur u. Co., Leipzig. Das Werk erscheint in Lieferungen von 3 Druckbogen à 1,50 M. in abgeschlossenen Abteilungen. Abteil. I umfaßt die **Milch- und Molkereiprodukte** in 6 Lieferungen. Preis 9 M., geb. 10 M.

Der Verfasser, von dem auch der bekannte einfache Wasserprüfer*) stammt, beabsichtigt, in dem Werke in möglichst populärer Form in erster Linie eine Anleitung zu geben, Rohstoffe und Abfallprodukte auf dem Gebiete der Nahrungs- und Genußmittel möglichst nutzbringend zu verwerten. Eingehend werden die Natur der Rohstoffe, die Eigenschaften der Produkte, die Untersuchungsmethoden, die gesetzlichen Vorschriften, sowie die notwendigen Maschinen und Apparate (immer unter Angabe von Bezugsquellen) behandelt, wie sich aus der uns vorliegenden, mit 48 Abbildungen ausgestatteten 1. Lieferung ergibt. Lieferung 1 behandelt das Kapitel Milch in folgender Weise:

1. Allgemeine Eigenschaften (Laktationsperiode, Einfluß der verschiedenen Faktoren auf Zusammensetzung und Menge der Milch u. s. w.).

2. Zusammensetzung der Voll-, Mager- und Buttermilch.

3. Sammeln, Aufbewahren, Transport der Kuhmilch; Regeln für Melker, die verschiedenen Milcheimer, Milchtransportkannen).

4. Reinigen der Milch (Milchsiebe, Milchfilter, Centrifuge).

5. Veränderungen der Milch bei Aufbewahrung (durch Riechstoffe, Medikamente, giftige Pflanzen, Krankheitsstoffe).

6. Veränderungen des Geruchs und Geschmacks (durch starkriechende Stoffe im Stalle, verdorbene Futterstoffe).

7. Veränderungen durch Einwirkung von Pilzen (saure, schleimige, fettige, bittere, rote, blaue, gelbe, eitrige Milch).

8. Veränderungen durch Krankheiten der Kühe (Tuberkulose, Milzbrand, Maul- und Klauenseuche, Lungenseuche, Euterkrankheit, Euterentzündungen, Krankheiten mit einhergehenden Fieberercheinungen).

9. Milch als Verbreiter von Infektionskrankheiten (giftige Milch durch Pflanzen, Pilze u. s. w. — Milch kranker Tiere — Vergiftung der Milch nach dem Melken).

Dann folgt das Kapitel **Milchverwertung**, und zwar:

1. Die Milch als Nahrungsmittel (menschliche Milch, Milch verschiedener Tiere, Aufkochen, Sterilisieren der Milch).

2. Die Verarbeitung der frischen Milch (die verschiedenen Kühl- und Pasteurisierapparate).

Soweit Lieferung 1. Die nächsten Lieferungen bringen die Abschnitte: Rahm, Magermilch, Buttermilch, Butter und Käse, Milchkonserven, technische Produkte aus Kasein, Untersuchungsmethoden. Von der Butter werden die verschiedenen Butterungsverfahren und Handelsmarken beschrieben.

Da der Herr Verfasser bei der Abfassung seines Werkes mit großer Ausführlichkeit und Gründlichkeit vorgeht, wie auch obige kurze Uebersicht erkennen läßt, und da der Inhalt möglichst populär gehalten ist, so dürfte mit dieser Schrift weiteren Kreisen ein sehr wertvoller Ratgeber geboten werden.

Landwirtschaftsschule Hildesheim. Prof. Dr. Stats.

*) Marpmanns Wasserprüfer für die ländl. Bevölkerung, Militär, Touristen u. s. w. ist zum Preise von 3 M. aus Leipzig zu beziehen.

Beobachtungen, Versuche, Erfindungen.

Milchergiebigkeit einer Ziege. Ein Mitchertrag von 1015 l in 365 Tagen wurde, wie „D. Zürch. Bauer" in seiner Nr. 14 berichtet, von einer Wattwyler Ziege im Kanton St. Gallen gewonnen. Gewicht des Tieres, Futterverbrauch und Milchgehalt sind leider nicht angegeben.

Ueber die Tuberkulosefeststellung nach v. Behring berichtet der Distriktstierarzt K. Schricker, Grünenbach im Wochenbl. des Landwirtsch. Vereins in Bayern: v. Behring hat durch Versuche festgestellt, daß vom Menschen stammende Tuberkelbagillen, auf das Rind übertragen, bei diesem keinerlei Krankheitserscheinungen, jedoch dauernden Impfschutz gegen Tuberkulose hervorrufen, und so besteht sein Verfahren darin, daß den Tieren vom Menschen stammende Tuberkelbazillenkulturen in die Drosselader eingeimpft werden. Diese wechselseitige Uebertragung von Krankheitsstoffen von Mensch und Tier ist nicht neu, sie hat auch schon bei der Pockenimpfung der Menschen, bei der die Kuhpocken auf den Menschen übertragen werden, große Erfolge gezeitigt und diese gefährlichste aller Menschenseuchen aus den Staaten mit Impfzwang vollständig verdrängt.

Der v. Behringschen Tuberkuloseschutzimpfung werden Tiere im Alter von 3 Wochen bis 4 Monaten unterworfen; der ersten Impfung folgt nach 3 Monaten eine zweite Impfung mit der fünffachen Impfstoffmenge, als bei der Erstimpfung, und gelten die Tiere hierauf als vollständig widerstandsfähig gegen Tuberkulose. Krankheitserscheinungen oder verminderte Freßlust ruft die Impfung in der Regel nicht hervor, die geimpften Tiere zeigen höchstens einige Tage leichte Fieberercheinungen; auch die Entwicklung der jungen Tiere wird durch diese Impfung nicht im geringsten gestört. Vers. hat seit Jahresfrist über 50 Tiere geimpft, meistens Tiere aus tuberkulose-verseuchten Stallungen, sowie die wertvolle Nachzucht eines wegen Tuberkulose geschlachteten Bullen, und bei keinem der Impflinge unangenehme Folgeerscheinungen beobachten können.

Diese v. Behringschen Rinderschutzimpfungen sind nun bereits überall in großem Maßstabe im Gange, besonders im Großherzogtum Hessen, wo die Rinderschutzimpfung bereits staatlich organisiert ist. Die Erfolge, die bis jetzt erzielt worden sind, sind durchweg sehr gute, die geimpften Tiere, die nachträglich zur Schlachtung kamen oder der Tuberkulinprobe unterworfen wurden, zeigten sich fast ausnahmslos als tuberkulosefrei, die wenigen Tiere, die doch als tuberkulosebehaftet befunden wurden, dürften schon vor der Impfung die Krankheitskeime aufgenommen haben.

Um möglichst bald zu einem endgültig abschließenden Urteil über die v. Behringsche Tuberkuloseschutzimpfung zu gelangen, ist es notwendig, daß möglichst viele Viehbesitzer, besonders die Besitzer solcher Stallungen, in welchen die Tuberkulose jährlich ihre Opfer fordert, in ihrem eigensten Interesse ihre Nachzucht impfen lassen.

Handel und Verkehr.

Butterbeförderung mit Eiskühlung auf der Eisenbahn. Auch in diesem Sommer wird wiederum vom 15. Mai bis 15. September als Stückgut nach Berlin aufgegebene Butter während der Beförderung auf der Eisenbahn durch Kühlung mit Eis frisch erhalten werden.

Die zu diesem Zwecke eingerichteten Wagen haben eiserne Behälter, die etwa 700 kg Eis fassen. Die doppelten Decken und Wände dieser Wagen sind mit Isolierschichten versehen, um das Eindringen der warmen Luft von außen zu verhindern. Im Innern der Wagen sind von außen sichtbare Thermometer angebracht, um die Innentemperatur mit der Außenwärme vergleichen zu können; auch sind, um den Eintritt der warmen Luft während des Oeffnens der Wagen möglichst zu hindern, vor den Türöffnungen Vorgänge angeordnet. Die Wagen sind in Königsberg, Insterburg und Lyck stationiert und laufen von Königsberg zweimal, von Lyck zweimal und von Insterburg einmal wöchentlich nach Berlin. Unterwegs werden auf allen Stationen Zuladungen aufgenommen, auch kann Butter von Stationen der Anschlußstrecken, die von den Eisfühlwagen auf deren Lauf nach Berlin nicht berührt werden, stets zur Beförderung in den Eisfühlwagen, ab nächste Anschlußstation, aufgegeben werden. Ueber die passendsten Zeiten für die Aufgabe der Butter behufs Beförderung mit Eisfühlung geben die Aushänge auf den Stationen und sämtliche Eilgut- und Güter-Abfertigungsstellen der Staatsbahn Auskunft. Die Gebühr, welche zur Deckung der der Eisenbahn für die Eisbeladung entstehenden Selbstkosten erhoben wird, beträgt 15 Pf. für Frachtbrief-Sendungen bis zu 30 kg und 20 Pf. für je angefangene 60 kg je der schweren Frachtbrief-Sendungen und kann je nach Wunsch vom Absender oder Empfänger erlegt werden.

Die Ausfuhr von sibirischer Butter. Nach den verschiedenen russischen Verschiffungs-Plätzen wurden in den letzten Jahren folgende Mengen sibirischer Butter gebracht:

	1899	1900	1901	1902	1903
			Menge in Pfund		
St. Petersburg . .	91 598	197 678	137 508	111 870	95 871
Riga	3 908	81 131	836 204	1 122 428	1 155 171
Reval	98 485	585 570	552 653	548 533	39 554
Libau	7 270	20 963	146 621	160 903	13 765
Nowy Port	7 759	51 282	38 016	103 587	113 010
Windau	—	—	—	—	787 478
Im ganzen	209 020	936 624	1 711 002	2 047 321	2 185 849

Nach diesen Zahlen wird die Butter in besonders eingerichteten Zügen des Eil-Güterverkehrs, und zwar in besonderen Wagen mit Kühlvorrichtung transportiert, wobei die letzteren mit Eis aus den Stations-Eiskellern, die an Eisenbahnstrecken eingerichtet sind, gefüllt

Digitized by Google

werden. Die Züge treffen in den Häfen zu der Zeit des Abganges der Dampfer ein, welche die Butter ins Ausland ausführen.

Jährlich, vor Beginn der Butterkampagne treten Vertreter der Verwaltung der sibirischen Eisenbahn, Exporteure und andere an dem Buttergeschäft interessierte Personen zu einer Beratung zusammen, in der ein Plan der Transporte zusammengestellt, der Umfang der Butterproduktion und die bevorstehenden Transporte festgestellt und dem entsprechend auch die Anzahl Waggons auf die einzelnen Bezirke und Eisenbahnstationen verteilt wird. Es wird eine Wochentabelle der Züge während der ganzen Kampagne im voraus nach jeder Richtung hin zusammengestellt, die Zahl der Waggons jedoch, welche den einzelnen Exporteuren überlassen werden können, wird durch ein örtliches Komitee unter Hinzuziehung der daran interessierten Vertreter und des Stationsvorstandes bestimmt.

Für die Versorgung der Butterzüge mit Eis sind auf den Eisenbahnstationen, welche dieselben passieren, Eiskeller eingerichtet. Die durchschnittliche Entfernung derselben von einander beträgt 160 Werst, die durchschnittliche Geschwindigkeit (einschließlich Aufenthalt) der Butterzüge beträgt 13 Werst in der Stunde, folglich findet die Ergänzung des Eises in den Waggons im Laufe von 24 Stunden zweimal statt. Die allmähliche Entwicklung der Eiskeller auf den Stationen der sibirischen Eisenbahn ist aus nachstehender Tabelle ersichtlich;

Jahr	Zahl der Eiskeller	Eisvorräte in Kubikfaden
1899	12	660
1900	15	1 315
1901	16	3 745
1902	21	4 938
1903	23	6 000
1904	31	8 500

Außerdem sind bei sechs Stationen des westlichen Teils der sibirischen Eisenbahn Speicher mit Eiskellern zur Aufbewahrung und Kühlung der Butter mit einem Gesamt-Rauminhalt von gegen 96 000 Pud Butter eingerichtet. (Aus Wjestnik finanzow.)

Wochenbericht vom Buttermarkt. Berlin, 20. Mai 1905. Die Nachfrage war in dieser Woche weit lebhafter als vorher. Die Käufer mußten höhere Preise anlegen und konnten doch nicht immer passende Ware erhalten.

Der Hamburger Markt konnte auch nicht alle Aufträge, namentlich in fester Stallware, ausführen. Die Forderungen konnten wesentlich erhöht werden.

Berlin notiert 3 M. höher. Hamburg 3 M. höher.

Marktberichte.

Abrechnungspreise zwischen Molkereien und Butterhändlern. Eigenbericht der Molkerei-Zeitung Berlin. **Berlin,** 20. Mai 1905. Im Großhandel an die Molkereien für feine Butter wirklich bezahlte Preise. Reines Buttergewicht, frei in Berlin oder Hamburg, also nach Abzug der Fracht reines Geld:

Berlin . . . . . . bis 110 Mk.
Hamburg . . . . . „ 108 „

Berlin, 20. Mai 1905. Butterbericht der Firma **C. F. Wienstruck,** SW., Leipzigerstr. 82, und W., Kronenstr. 32.

Wesentlich lebhafter als bisher stellte sich der Verlauf des diesswöchentlichen Geschäfts. Butter war in allen Qualitäten sehr gefragt und genügten die Ankünfte nicht immer dem Begehr.

Telegramme der Molkerei-Zeitung Berlin.

Berlin, den 20. Mai 1905. Preisfeststellung der von der ständigen Deputation gewählten Notierungs-Kommission. Mitgeteilt von der Firma C. F. Wienstruck, Berlin, Leipzigerstr. 82. Durchschnittspreise für die Woche vom 14. bis 20. Mai 1905.

			17. Mai	20. Mai
Hof- u. Genossensch.-Butter:		Ia per 50 kg M.	108—111	110—112
do.	do.	IIa „ „ „	105—110	105—111
do.	do.	IIIa „ „ „	103—107	105—107
do.	do.	Abfallende „ „	98—102	97—103
		Tendenz:	Fest.	Fest.

Hamburg, Grimm, den 19. Mai 1905. (Butter-Bericht von Ahlmann u. Boysen.) Notierung der Notierungs-Kommission der am Butterhandel beteiligten Firmen zu Hamburg. In Hamburg höchstbezahlte Brutto-Preise: I. Klasse M. 104—111, II. Klasse M. 98—100 pr. 50 kg. Netto reine Tara. Tendenz: Fest.

Der Butterhandel verlief in dieser Woche recht günstig. Das wärmere Wetter brachte eine weichere Butter herein und beeinflußte die Spekulation feste Stallware zu suchen und aus dem Markt zu nehmen. Infolgedessen war die Nachfrage für alle Sorten gut und räumten sich die frischen Ankünfte rasch zu erhöhten Preisen. Auch für russische und sibirische Butter lag lebhafter Begehr vor und wurden auch für solche höhere Forderungen bewilligt und von 100—103 M. verzollt bezahlt. — Man erwartet auch für die nächste Woche einen flotten Begehr für sogenannte Ziehbutter. — Kopenhagen notirte unverändert, während unsere Notierung um 3 M. erhöht wurde.

Ferner Privat-Notierungen: Fehlerhafte und ältere Butter pr. 50 kg M. ——. Schleswig-Holsteinische und ähnliche frische Bauer-Butter M. ——. Russische, Sibir. und Livländ. Winterbutter (verzollt) M. 98—102. Galizische (verzollt) M. ——. Finnländische Winter-Butter (verzollt) M. ——. Amerikanische (verzollt) M. ——.

Butternotierungen in Kopenhagen. Den 18. Mai 1905. Butter: I. Klasse 83—84 Kr. (1 Kr. = 112,5 Pf.). Tendenz: Fest.

Berlin, 18. Mai 1905. Amtlicher Marktbericht der städtischen Markthallen-Direktion über den Großhandel in der Central-Markthalle. **Butter.** Preise franko Berlin einschließlich Provision. Für 50 kg Ia M. 108—111, IIa M. 105—108, Abfallende M. 100—104.

Käse. Import. Emmenthaler Ia p. 50 kg 85—90 M., dito IIa M. 60—80, import. Glarner Kräuterkäse M. 60——, import. Holl. Gouda Ia M. 80—85, import. Holl. Gouda IIa M. ——, import. Edamer M. 80—— import. Camembert per Dtzd. M. 7,50, import. Gervais M. —, import., Neufchatel per 100 Stück M. 20, import. Roquefort sur choix Ia per 50 kg M. 130—140, import. Parmesan, 3-4 jährig, M. ——, dito, 2—3 jährig M. 80—85, import. Chester-Viktoria M. 115—125, dito Cheshire M. 80—85, Gorgonzola per 50 kg M. 90—100. Steppenkäse M. —. Inländische. Westpr. Schweizer-Käse Ia per 50 kg M. ——, Neufchatel, do. per 100 Stück M. ——, Holländer, rheinisch, Ia per 50 kg M. ——, Edamer Ia M. ——, Limburger Alpenkäse in Pergament M. ——, Tilsiter Käse, fette Ia M. 58—60, Tilsiter Käse IIa, halbfette M. 45—50, Harzer per Kiste, 100 Stück, M. 2,10—2,30, IIa — — —, Soldiner per Schock M. 6,00, Schloßkäse per Dutzend M. ——, Camembert, große I (H. Prinz), per Dtzd. M. 6,00, do. II, per Dtzd. M. 4,40, Kaiserkäse (H. Prinz) M. 2,40, Kronenkäse M. ——, Frühstückskäse per 50 Stück M. 3,75 (H. Prinz). Deutscher Gervais Dutzend M. 2,20. Briekäse, Orig.-Packung, per ½ kg M. 0,80.

Butter-Notierungen der Landwirtschaftskammer für die Provinz Schleswig-Holstein. Butter-Auktionen des Ost-Holsteinischen Meierei-Verbandes.

Hamburg, den 17. Mai 1905.

1. Klasse 3 Drittel zu 110, 9 Drittel zu 109½, 13 Drittel zu 109, 6 Drittel zu 108½, 40 Drittel zu 108, 39 Drittel zu 107½, 39 Drittel zu 107, 48 Drittel zu 106½, 25 Drittel zu 106, 19 Drittel zu 105½, 17 Drittel zu 105 M. Zusammen 1. Klasse 258 Drittel zu 107,06 M. im Durchschnitt, 2. Klasse 29 Drittel zu 103,31 M.

Jeder Produzent in Schleswig-Holstein ist berechtigt, die Auktionen zu beschicken. Der Vorstand des Ostholst. Meierei-Verbandes.

Halle a. S., den 18. Mai 1905. (Bericht von Gebr. Rößler.) In den letzten Tagen hat die Marktlage eine wesentliche Besserung erfahren. Die Preise mußten erhöht werden.

Ausgesucht feinste gesalzene Molkereibutter 112—113 Mk.
I „ „ 107—111 „
II „ „ 105—106 „

in Tonnen von 100 Pfd. und Kübeln von 50 Pfd.

Königsberg i. Pr., 18. Mai 1905. (Butterbericht von Gyßling, Ebhardt u. Co.) Wider Erwarten sind die Zufuhren gegenüber dem gesteigerten Bedarf noch recht knapp geworden, wenigstens so weit feinste Qualitäten in Betracht kamen. Die Preise konnten daher etwas anziehen.

Wir zahlen heute für feinstes Produkt 95—102 M. für 100 Pfd. netto hier. Fehlerhafte Ware verrechnen wir nach Verkauf.

Schweine- und Ferkelmarkt. (Amtlicher Marktbericht vom Magerviehhof in Friedrichsfelde.) Mittwoch, den 17. Mai 1905. Es standen zum Verkauf: 5072 Schweine, 205 Ferkel.

Verlauf des Marktes: Flottes Geschäft, Preise wieder steigend.

Im Engroshandel wurden gezahlt für: Läuferschweine, 3—5 Monate alt 31—48 M.; 6—7 Monate alt 46—66 M. für 1 Stück. Ferkel, mindestens 8 Wochen alt 18—29 M.; unter 8 Wochen alt 15—22 M. für 1 Stück.

Die Direktion des Magerviehhofes.

Städtischer Centralviehhof. Berlin, 13. Mai 1905. Zum Verkauf standen: 4832 Rinder, 1807 Kälber, 8488 Schafe, 12 566 Schweine.

Bezahlt wurden für 100 Pfund oder 50 kg Schlachtgewicht in Mark (bezw. für 1 Pfund in Pfg.): Für Rinder: Ochsen: 1. vollfleischig, ausgemästet, höchsten Schlachtwerts, höchstens 7 Jahre alt 70—74; 2. junge fleischige, nicht ausgemästete und ältere ausgemästete 65—69; 3. mäßig genährte junge und gut genährte ältere 61—64; 4. gering genährte jeden Alters 57—60. — Bullen: 1. vollfleischige höchsten Schlachtwerts 65—68; 2. mäßig genährte jüngere und gut genährte ältere 61—64; 3. gering genährte 55—58; — Färsen und Kühe: 1. a) vollfleischige, ausgemästete Färsen höchsten Schlachtwerts ——; b) vollfleischige, ausgemästete Kühe höchsten Schlachtwerts, höchstens 7 Jahre alt 60—62; 2. ältere, ausgemästete Kühe und wenig gut entwickelte jüngere 56—58; 3. mäßig genährte Färsen und Kühe 51—55; 4. gering genährte Kühe und Färsen 44—49. — Kälber: 1. feinste Mastkälber (Vollmilchmast) und beste Saugkälber 83—88; 2. mittlere Mastkälber und gute Saugkälber 71—77; 3. geringe Saugkälber 54—63; 4. ältere gering genährte Kälber (Fresser) 52—57. — Schafe: 1. Mastlämmer und jüngere Masthammel 66—69; 2. ältere Masthammel 57—63; 3. mäßig genährte Hammel und Schafe (Merzschafe) 51—55; 4. Holsteiner Niederungsschafe (Lebendgewicht) ——. — Schweine: Man zahlte für 100 Pfd. (mit 20 pCt. Tara): vollfleischige, kernige Schweine feinerer Rassen und deren Kreuzungen, höchstens 1¼ Jahr alt, 220—280 Pfund schwer, 64——; schwere, 280 Pfd. und darüber (Käser) ——; fleischige Schweine 61—63; gering entwickelte 57—59; Sauen 59—— M.

Verlauf und Tendenz des Marktes:

Das Rindergeschäft wickelte sich ruhig ab und hinterläßt etwas Ueberstand. — Der Kälberhandel gestaltete sich glatt. — Bei den Schafen war der Geschäftsgang langsamer; es wird nicht ganz ausverkauft. — Der Schweinemarkt verlief langsam und wird nicht ganz geräumt.

In **Hamburg** wurden bezahlt: für beste Ochsen 67—69,50 M., junge fette Kühe 60—63 M., beste, reine Schweine mit 20 Proc. Tara 62,50—63 M., Kälber I. Qualität 88,50—95 M., Doppellender 103,50—110,50 M.

Versuchsstation für Molkereiwesen Kiel.

Versand von Reinkulturen für die Ansäuerung des Rahmes. Ausbildung von Molkereipersonal.

Professor Dr. H. Weigmann.

Stellen-Angebote.

Zuverlässige Meierin

als Wirtschafterin gesucht. Zeugnisse und Gehaltsforderung an **Rittergut Zimkendorf** bei Stralsund.

Wir suchen zum 20. Mai einen zuverlässigen, reinlichen

Käser

gesetzten Alters. Nur wirklich tüchtige Kraft findet Berücksichtigung. Gehalt monatlich 70 ℳ ohne Station.

Molkerei Querfurt.

Allgemeiner Verband landwirtschaftl. Genossenschaften in Oesterreich.

Für die beim „Allgemeinen Verbande" zu errichtende **Abteilung für Molkereiwesen** wird ein

Beamter

angestellt, welcher nicht nur kaufmännisch gebildet sein muß, sondern auch die auf diesem Gebiete erforderlichen **Waren- und Marktkenntnisse** besitzen muß.

Die Anstellung erfolgt mit Dienstvertrag. Gehalt nach Uebereinkommen.

Anträge sind bis **20. Juni d. J.** zu richten an den **„Allgemeinen Verband landwirtschaftlicher Genossenschaften in Oesterreich, Wien, I, Schauflergasse 6".**

Digitized by Google

Sucht zu sogleichem Antritt eine
junge Melerin
für Butterei und Hülfe im Haushalt.
Küsel, Lubow, Pomm.

Stellen-Gesuche.

Durchaus tüchtige
Melerin
sucht Stellung in der Nähe Berlins. Offerten unter **E. P. 100** an die Expedition der Zeitung erbeten.

Aelterer Schiffs
mit sämtlichen Molkereiarbeiten vertraut, sucht sofort Stellung.
Offerten erbittet **Otto Friedrich, Berlin N., Kolonnenstraße 69 I.**

Tüchtiger Meier,
der mit allen Aufkaufereien gut vertraut, deutsch und polnisch sprechend, 25 Jahre alt u. militärfrei ist, sucht ob. bis später Stellung. Rußland **nicht** ausgeschlossen.
Off. erb. **Gorszak, Tomice** b. Gerstein, Posen.

Vermischte Anzeigen.

Konkursmassen-Verkauf!

Die zur Konkursmasse des Kaufmanns **Gustav Triebel** gehörige

Käsereieinrichtung,

bestehend in
einem zweipferdigen Gasmotor, einer Quarkmühle, einer Knetmaschine, ca. 100 Trockenhorden, 3 Stellagen und einer Transmission,

sowie die **Kontoreinrichtung** sollen bei annehmbaren Geboten, gegen Barzahlung verkauft werden.

Nähere Auskunft erteilt der Unterzeichnete.

Berlin SW. Guilletmot,
Friedrichstr. 235 Konkursverwalter.

Mais
zu kaufen gesucht.

Offerten erbittet **Karl Rensch, Beuchitz bei Sorau.**

Butterkisten
liefert billigst
F. W. Antenbrink,
Kisten-Fabrik,
Detmold.

Achtung! Gelegenheitskauf!

Wegen Lagerbefüllung verkaufe **spottbillig** gr. neue Amme **zweiSchrotmühlen** mit Handbetrieb, **1 Putzhaus** unter Garantie, **1 Garantie-Schrotmühle** besonders geeignet für Molkereien. Kein Interessent versäume sich zu informieren. Kaufgelegenheit! Auch wenig gebraucht. **W. Lill** Mühlenbauanstalt, Hannover.

Wasserleitungsrohre,

250 m. 65 mm Durchmesser, **sucht gut erhaltene Krams b. Tannenwalde (Reigniz).**

Hochtragendes Milchvieh,

Holländer, hat pro Mai abzugeben **Dom. Altgolmen,** 5 Minuten v. Bahnhof **Golsen, N.-L.**

Gebrüder Groh,
Hoflieferanten,
BERLIN O., Blumenstr. 70,
Buttergrosshandlung.
23 eigene Detail-Geschäfte.
Ständige Abnehmer für feine Molkereibutter zu höchsten Tagespreisen bei wöchentlicher Abrechnung und Kasse.
Jahres-Abschluss erwünscht.

Gust. Schultze & Sohn,
Berlin C., Gertraudten-Strasse 22.
Butter-Grossbandlung.

Kaufe jedes Quantum
feine Butter
zu den **höchsten Preisen** gegen **sofortige Kasse.**
R. Schröter,
Berlin SO. 16,
Adalbert-Straße Nr. 58.

GEBR. ROESSLER,
Butterabsatzstelle von Meierei Rulus der Provinz Sachsen und der angrenzenden Staaten.
HALLE a. S.,
Freiimfelderstr. 8. Fernspr. No. 858.

F. Oswald Richter
DRESDEN-A. 1.
Wettinerstr. 32
Butter-Gross-Handlung
sucht regelmässige Lieferanten in **feinster und feiner Butter** und zahlt höchste Preise bei prompter Abrechnung und Kasse.
Jahresabschlüsse und Uebernahme ganzer Produktionen erwünscht.

Anlagen
für Flaschen- und Kindermilch nebst Kindermilchrezepten
liefert als langjährige Spezialität
Theodor Timpe, Magdeburg.
Normal-Büro-Entwickler D. & T.

Sebldsche. Rasse. Putzwist A.V. Brandt.
Farbe Lab **Oel.** **Hamburg 8**

Alt, Eberhardt & Jäger, Ilmenau i. Thür.
Glas-Instrumente und Apparate aller Art und in jeder Ausführung für die technische Milchuntersuchung.

Grösstes Lager Thüringens in **Laktodensimetern, Aräometern, Messgefäßen, Cremometer, Messuren, Büretten,** Pipetten usw. u. Hohlglas aller Art. **Butyrometer** (unter Gewähr für Genauigkeit), **Butterwasserprüfer, Laktobutyrometer, Centrifugen** u. **Centrifugen-Döschen** aller Art. **Milchfett- usw. -Bes immungs-Apparate, Abmessvorrichtungen**

Thermometer aller Art

für Molkerei- und Landwirtschafts-Zwecke, z. B. **Brutthermometer, Kontaktthermometer** für Feuerungs- und Kontrollzwecke, **Psychrometer** in allen Ausführungen.
Feuchtigkeitsmesser. Regenmesser.
Preisliste auf Verlangen.

Einmal gebrauchte Butter-tonnen in ungespalt bester Qualität für Molkereien, Butterhändler, **Harzer Strasse 92, BERLIN SO. 36,** und noch sichere **Bezugsquelle für Butterfässer.** Fernspr.-Amt Lützow 9647. Gegründet 1880.

Kupferne Käsekessel
für Heizung mit Dampf oder mit direkter Feuerung in **tadelloser Ausführung.**
Paul Neubäcker, Danzig.

Milchfiltrations-Watten
aus chemisch reiner und hygroskopischer Baumwolle in allen Grössen und Formaten
Wagner & Wolff, Wattenfabrik,
BERLIN SW. 47, Hagelsberger Strasse 50.

NEU! NEU!

Galacto-Lipometer

nach **Dr. Th. Lohnstein**
D.R.G.M., Apparat zur Bestimmung **des Fettgehalts der Milch** und der **Butter,** ermöglicht in einfacher Weise ohne Rechnung den Hauptfaktor des Nahrungswertes der Milch **genau** zu ermitteln. Geringe Arbeit, keine Centrifuge, noch sonstige Hilfsmittel des chemischen Laboratoriums erforderlich!
Preis M. 7.50.
Literatur, Gebrauchsanweisung und illustrierte Preisliste gratis und fr.
Alleinvertrieb: **Heinr. Noffke & Co.**
BERLIN SW., Yorkstrasse 19.

Molkerei-Wagen-Fabrik
Heinr. Heine Söhne in Preetz-Holstein
hält grosses Lager ihrer bewährten, stets verbesserten
verschliessbaren
Milchverkaufswagen
in allen Grössen nebst Kannen, für Pferde- und Handbetrieb eingerichtet, mit Eisk hlung.
Erste und älteste Spezialfabrik Deutschlands für verschliessbare Milchverkaufswagen mit Eiskühlung und mit Siedel's Einsatz zur Verhinderung der Aufrahmung der Milch während des Verkaufs. D. R. M. No. 139 123.
Fabrikation in grossem Massstabe mit Dampfbetrieb und den neuesten Maschinen.

Erster Preis Hamburg 1903.

Fehr & Wolff, Art.-Ges. Hohnstedt schweizer. Schl. Lndg. fabriken in Gotha ansässig.

Käseschachteln
in Span oder Karton, rund und eckig
Butterversandkartons

Man bevorzuge die ächten
Funkes Original-Flach-butyrometer
mit weiss. **Nachahmungen** gestiftet.
Original-Instrumente sind zu beziehen von
Paul Funke & Co., Berlin N. 4, Chaussee-Str. 2 d

Digitized by Google

Größere Landwirte

kaufen vorteilhaft den neuen patentierten

„Lanz"-Separator

mit Hebelantrieb.

Derselbe wird mit Leistungen von 250, 350 und 450 Liter geliefert.

Bequemer Antrieb, bequemes Arbeiten, nicht ermüdend, da das Bücken wegfällt. Bequemes Einschütten der Milch und großer Gallmilchbehälter. Kein Knecht, keine Magd will heute mehr eine größere Centrifuge drehen. Näheres durch

HEINRICH LANZ in MANNHEIM

oder deren Vertretern und Filialen.

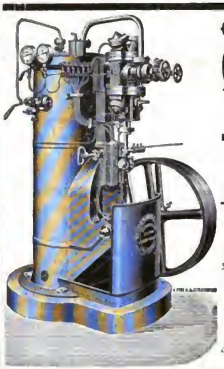
Mahler's Milchwaagen:

D. R. P. D. R. G. M.

Mahler's Milchwaage „Ideal",
Mahler's neue Milchwaage
mit kippbarem Ventilgefäss,
Mahler's Gestell-Milchwaage,
Mahler's Probemelkwaage,
Mahler's Magermilchverteiler,
Mahler's geeichte Magermilchwaage.

Zu beziehen durch sämtliche Molkerei-Einrichtungsgeschäfte.

Mahler's Waagenfabrik Stuttgart, Friedrich Mahler,
Rotebühlstr. 77.



Eis Maschinen Fabrik

Quiri & Co.,

Schiltigheim (Els.),

Zweigniederlassung:
Köln a Rh., Friesenplatz 19
liefert als Specialität

Kühl-Anlagen

für

Molkereien.

Alleinverkauf uns. kleineren Maschinen f. Nord-Ost-Deutschland:

W. H. Kaufmann,
Ingenieur in
Tegel-Berlin.

450 Anlagen.

Direkte Bezugsquelle!

Butterfarbe, rötlich und gelblich,
Käsefarbe, intensiv färbend,
Labextrakt, Stärke 1 : 10000,
Labpulver, Stärke 1 : 100000,
Germania-Tinktur, unübertroffen,
Wenckebachs haltbare Säure-Entwickler.

Chem.-techn. Laboratorium
Apoth. U. WENCKEBACH Nachfg.
Flensburg (Schlesw.-Holstein).

PERGAMENTPAPIERFABRIK
SCHLEIPEN & ERKENS
MIT GESELLSCH. RATINGEN

Funkes Original-Flachbutyrometer ist das **Instrument** der **Gegenwart** und der **Zukunft.**

Zu beziehen von
Paul Funke & Co.,
Berlin N. 4,
Chaussee-Strasse 2 d.

Rotir-Butterkneter

neuester Konstruktion
von 500—1500 mm Durchmesser,
für Hand- und Kraftbetrieb.

Dierks & Möllmann,
Osnabrück.
Molkereimaschinenfabrik.

Franz Maager, Molkerei-Maschinen-Fabrik, Breslau.

Lieferung sämtlicher

Molkerei-Maschinen, -Geräte und Bedarfs-Artikel.

Carlshütte Rendsburg Balance Vorteilhafter Umbau aller veralteten Kraftcentrifugen.

2 Geldpreise des Deutschen Milchwirtschaftlichen Vereins.
41 erste Auszeichnungen. Ueber 19000 Apparate im Gebrauch.

Vorteile

unserer neuen Butyrometer.

Plan mit breiter gerader Schaufläche oder **Convex** mit gebogener Schaufläche.

1. Dickwandig, weniger zerbrechlich, daher Geldersparnis.
2. Gleichmässiges inneres Lumen, daher gleichmässiger und guter Meniskus.
3. Breite Skala, grosse Uebersichtlichkeit, bequemes Ablesen — Schonung der Augen.

Illustr. Prospekte gratis!

4. Rundes Normal-Lumen, daher auch bei Magermilch verwendbar.
5. Haltbar bei grossen Temperatur-Schwankungen.
6. Infolge langsamerer Abkühlung der Fettsäule exaktere Ablesung.

Hiervon sollte jedermann sich durch den Versuch überzeugen!

Dr. N. Gerber's Acid-Butyrometrie Co., G. m. b. H., Leipzig.

General-Vertrieb u. Lager f. Berlin, Brandenburg u. Pommern bei Paul Wieske, Molkereitechn. Geschäft, Berlin N. 24, Oranienburgerstr. 45.

Digitized by Google

Feierabend.

Laß dir's gesagt sein, daß Freundlichkeit gegen jedermann die erste Lebensregel ist, die uns manchen Kummer sparen kann, und du selbst gegen die, welche dir nicht gefallen, verbindlich sein kannst, ohne falsch und unwahr zu werden. Die wahre Höflichkeit und der feinste Weltton ist die angeborene Freundlichkeit eines wohlwollenden Herzens. **Moltke.**

Abstinenzler.

Humoreske von Auguste Werner.

(Nachdruck verboten.)

Es war in den Spätnachmittagsstunden eines patriotischen Festtages, als Hilde Marwitz im Hausflur dem Regierungsrat Müller begegnete, und dieser sonst so würdige Herr ein rötlich glänzendes Gesicht unter dem schiefgerückten Cylinder aufwies, außerdem mit lallender Stimme ein Studentenlied sang und mit ausgebreiteten Armen der entsetzten Hilde neckisch den Weg vertrat. . . .

Dieser Vorgang hatte zur Folge, daß Hilde sich und ihren gleichgesinnten Kränzchenschwestern gelobte niemals ihre zarte Hand einem Manne zu reichen, der in näheren Beziehungen zu einem Bierseidel oder einer Weinflasche stand.

Wie eine dunkle Sage verbreitete sich das Gerücht von dem Kränzchenschwure um Hildegards anmutige Gestalt, und als sich's gar erwies, daß es keine Sage war, da wurde es zur Dornenhecke, vor der Hildes Verehrer scheu zurückwichen. Nur einer hatte den Mut, sie zu durchbrechen! — Er hatte Hilde Marwitz im Theater gesehen und auf Befragen die seltsame Kunde erfahren, daß man Abstinenzler sein müsse, um des Fräuleins Gunst zu erringen.

Sofort faßte er den Entschluß, sich spaßeshalber als Abstinenzler auszugeben. Ein Scherz, den er sich erlauben konnte, da er in der Stadt noch sehr wenig gekannt war.

Bei der nächsten gesellschaftlichen Gelegenheit fiel Hilde Marwitz ein hübscher, stattlicher Mann mit feurigen Augen auf, der ihr als der neue kgl. Bibliothekar Rohland vorgestellt wurde, sie sehr anregend und heiter unterhielt und — ein freudiger Schreck durchzuckte Hildes Herz — bei der Tafel Sauerbrunnen trank.

Es war bei einer zweiten Gelegenheit, wo Doktor Rohland an Hildes Seite in Zitronenlimonade schwelgte. Trotz des kühlenden Getränkes ward sein Inneres mehr und mehr von süßer Glut durchdrungen. Und als Hilde zagend die Frage stellte: „Sind Sie Alkoholgegner, Herr Doktor?“ da sah er ihr tief in die Augen und erwiderte feurigen Herzens: „Ich bin Abstinenzler!“ — Auch ohne Alkohol war er in eine Verfassung geraten, wo man seligen Mutes alles verspricht. . . . Er fühlte die Kraft in sich, Großes zu leisten und allen Dickwänsten und Rotnasen ein leuchtendes Vorbild alkoholfreier Männlichkeit zu werden. Warum sollte ihm das so schwer fallen? Ein Schlemmer war er nie gewesen. Mutig betrat Doktor Rohland den Pfad der Enthaltsamkeit, strauchelte aber mindestens einmal täglich, obwohl in jedem Glas Bier ein Gewissenswurm saß, den selbst ein darauffolgender Kognak nicht töten konnte — Doktor Rohland liebte die kleine Alkoholgegnerin viel zu heiß, um sie leichten Herzens zu hintergehen. . . .

Seine Liebe wurde erwidert, und mit strahlendem Stolze folgte Hilde ihrem Abstinenzler zum Traualtar. Selbstverständlich wurde die Hochzeit von seiten des Brautpaares alkoholfrei gefeiert, — eine Prüfung, die der neue Enthaltsamkeitsapostel vortrefflich bestand. Ein Blick in Hildes weichschimmernde Augen berauschte ihn mehr, als Champagner es getan hätte, den die Gäste tranken. — Und in seligsüßem Rausche flogen auch die folgenden Wochen hin! Es war Sommer und Ferienzeit, und sie wurde an den Ufern blauschimmernder Bergseen verträumt und verschwärmt. — In der idyllischen Einsamkeit stiller Alpdörfer, wo kräuterduftende Milch sie labte, fühlten sich die Neuvermählten glücklich. . . . Doch auch inmitten der fashionabelsten Table d'hôtes irgend eines Hotels umfing sie eine rosige Nebelwolke und trennte sie von der Welt, und weder Limonade noch Selterswasser vermochten ihre Herzensglut zu dämpfen.

Doch selbst die schönsten Flitterwochen, Hochzeitsreisen und Sommerferien gehen einmal zu Ende. — Auch Herr und Frau Doktor Rohland sahen sich genötigt den Rückweg anzutreten. Er führte über München, wo die letzte Station gemacht wurde. — München! — Stadt der Glypto- und Pinakotheken! — Stadt der Radis und Schweinswürstl, der halben und der ganzen Maßkrüge! — —

Schon bei der Einfahrt in den Bahnhof streifte ein etwas melancholischer Blick Rohlands eine Anzahl stattlicher Güterwagen, welche die stolzen, weithin leuchtenden Inschriften „Hofbräu“, „Löwenbräu“, „Spatenbräu“ u. s. w. trugen. . . .

Volle vier Wochen lang war Rohland Abstinenzler im strengsten Sinne des Wortes gewesen. — Die heimlichen Stärkungen der Brautzeit hatten in den Flitterwochen infolge des steten Beisammenseins naturgemäß aufhören müssen, abgesehen davon, daß des Doktors letzte heimliche Sünde — ein auf einer Bahnstation in Todesangst hinuntergestürztes eiskaltes Glas Bier — sich in unangenehmer Weise gerächt hatte, was ihn zur Vorsicht veranlaßte. . . .

War es die Münchner Luft, die ihn umwehte? Nach einem Tage schon litt Rohland an Durstgefühlen, wie er sie in den letzten Wochen nicht mehr gekannt. Dabei fing er an, sich seiner Zitronenlimonade zu schämen. — In den letzten Wochen hatte er auch dieses Gefühl nicht gehabt; die Oberkellner der großen Hotels waren viel zu sehr Gentlemen gewesen, um ihre persönliche Meinung bei Bestellung eines Tafelgetränks zu verraten. In München aber suchte Rohlands Blick vergebens einen wassertrinkenden Menschen, — jeder hatte sein Bier vor sich, und die Münchner Kellnerinnen bemühten sich nicht, ihre Geringschätzung bei Bestellung einer Zitronenlimonade zu verbergen. — Es war auch ein Unding, im Augustinerkeller oder im „Pschorr“ oder gar im „Hofbräu“, wo Hilde das Münchner Leben studiren wollte, Zitronenlimonade zu bestellen. — Der Rettich schmeckte scheußlich dazu! — Es war ein Unding, — das empfand Rohland mit jedem Tag deutlicher, und nach drei Tagen drehte sich ihm der Magen um, wenn er das süß-säuerliche Getränk nur von weitem sah. . . .

Doch nicht er allein, auch Hilde fühlte sich in München nicht so glücklich, wie vorher. Auch sie litt an einem geheimen Kummer. — Ihr Gatte erschien ihr verändert, nervöser, zerstreuter. Wo war seine sonnige Heiterkeit geblieben? — Wo das Glück, das ihm aus den Augen geleuchtet? — Welch' ein kummervoller Blick war das, mit dem er manchmal ins Leere starrte, oder auf einen gleichgültigen Gegenstand! Auf ein Bierfaß z. B., das über die Straße gerollt wurde! — Ihr Herz zog sich zusammen. — — —

Auch der Münchner Aufenthalt neigte sich seinem Ende zu. Alles Sehenswerte war besichtigt. Sezession und Glaspalast, Hoftheater und die „Elf Scharfrichter“, die Basilika und das Maximilianeum. — Sie fingen an, ihre Abreise festzusetzen. An einem der letzten, sommerlich strahlenden Nachmittage saßen sie auf einer Tribüne, um dem festlichen Umzug jubilierender Turnkorporationen beizuwohnen.

Hildegard Rohland sah reizend aus in ihrem duftigen Sommerkleid. Des Gatten Blick hing zärtlich an ihrem zarten Profil und dem weichen, lichten Goldhaar im Nacken.

Wenn der Festzug nur nicht so endlos lange hätte auf sich warten lassen! Und wenn nur dieser Durst nicht gewesen wäre — und diese dicke Kellnerin, die fortwährend auf der Tribüne erschien, beide Arme voll Maßkrüge, und laut rief: „Wer kriegt jetzt a frische Maß?“ —

Sommerhitze, Sonnenglut, Staub — und mittags Paprikaschnitzel! — War es ein Wunder, daß seine Kehle brannte? — Wie dem verschmachteten Wanderer das Rauschen einer Quelle, so klang ihm dieser Ruf ins Ohr: „Wer kriegt jetzt a frische Maß?“ —

Und von allen Seiten streckten sich begehrende Hände aus — im Nu waren die Maßkrüge vergriffen. Sein sehnsüchtiger Blick streifte den letzten, den die Kellnerin in seiner Nähe abgab, — diesen Blick voll stummen Verlangens fing die Hebe verständnisvoll auf. —

Und als sie wieder mit neuer Ladung erschien, schob sie sich direkt auf Rohland zu und reichte ihm mit Gönnermiene einen weißschäumenden Steinkrug hin — eine „Ganze!“ —

„Aber Rudolf —“

„Laß doch Hilde,“ sagte er innerlich fiebernd, während er mit beiden Händen den kühlen Steinkrug umklammert hielt, „es war ein Irrtum der Kellnerin —“

Du bist doch Abstinenzler!—“

„Ja, ja, freilich,“ sagte er gezwungen lächelnd. — Sein starrer Blick haftete auf dem weißen Schaum und plötzlich, wie einer, der einer magischen Gewalt nicht länger widerstehen kann, hob er den Krug an die Lippen und sog mit gierigen Zügen das kühle Naß ein. — Mit seiner ganzen Seele, mit allen Sinnen tauchte er in der Maß unter! — Es dauerte ziemlich lange, bis er wieder zu sich kam und unter einem tiefen Atemzug die Maß sinken ließ. —

Mit begeistertem Blick sah Hilde auf ihn. —

„Du hast mich getäuscht, Rudolf,“ hauchte sie mühsam, „Du bist kein Abstinenzler, sonst hättest Du das nicht fertig gebracht —“ Sie deutete auf den Steinkrug, dessen weiße Schaumkrone einer dunkel gähnenden Höhlung gewichen war. —

„Nein,“ sagte er, „ich bin kein Abstinenzler, nur Dir zur Liebe war ich es und wollte es bleiben, aber —“ Er sah bekümmert auf den Maßkrug nieder. — Dann sah er wieder auf Hilde. — Sie war so blaß und hing das Köpfchen wie eine welkende Lilie. — Er winkte der Kellnerin. —

„Hilde,“ bittend hielt er ihr einen frischen Krug hin, „auch Du leidest unter Durst und Hitze, und Zitronenlimonade ist nicht zu haben —“

Stumm neigte sich der Blumenhut über das Maßkrug, dem würzige Düfte entstiegen. —

Stumm saßen die beiden Gatten nebeneinander, während unter den Klängen fröhlicher Märsche die fahnenschwenkenden Turner vorüberzogen, und stumm legten sie den Weg nach ihrem Hotel zurück. . . .

Es war am Abend. — Da trat Hilde in dem Zimmer, in dem ihr Gatte gedankenvoll auf- und abschritt. —

Rudolf, — ich möchte Dir etwas sagen —“

Er blieb stehen. — „Mach's kurz, Hilde,“ sagte er gepreßt, „Du willst Dich scheiden lassen —“

„Scheiden —!?“ —

„Ich bin kein Abstinenzler, ich werde es nie sein, und Du —“

„Ich liebe Dich,“ sagte sie einfach, „das eben wollt' ich Dir sagen . . .“

„Und du verzeihst mir wirklich —?“ fragte er nachdem er sich unter zärtlichen Küssen davon überzeugt.

„Ich verzeihe Dir alles,“ sagte sie, „selbst, wenn es Dir einmal wie dem Regierungsrat Müller gehen sollte —“

„Das hast Du nicht zu befürchten,“ versicherte er stolz, „denn ich kann unverschämt viel vertragen.“

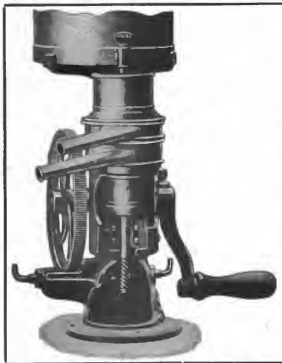
Zeugen-Aussagen sind durchaus nicht immer zuverlässig, selbst dann, wenn man es mit gebildeten, urteilsfähigen Leuten zu tun hat, die auch die reine Wahrheit sagen wollen. Geheimrat Professor Liszt und andere haben das, wie man weiß, durch interessante Versuche mit ihren Studenten unzweifelhaft nachgewiesen. Ganz unzuverlässig aber sind die meisten Aussagen von Kindern. Das bewies Privatdozent Dr. Stern-Breslau im Berliner „Verein für Kinder-Psychologie“. Noch immer, so führte er aus, besteht bei den Gerichten die irrige Meinung, daß Kindern, wenn sie nicht als verlogen bekannt sind, ihre Aussagen geglaubt werden müssen. Demgegenüber muß betont werden, daß das Gebiet unbewußt falscher Aussagen bei Kindern außerordentlich groß ist. Dr. Stern hat u. a. 50 Kindern von 7 bis 14 Jahren ein einfaches Bild vorgelegt, das in grellen Farben eine Bauernstube darstellt. Die Kinder konnten es sich je eine Minute lang genau ansehen, und es wurde ihnen vorher gesagt, daß sie es nachher beschreiben sollten. Am richtigsten waren die Angaben noch bei dem Bericht über das Gesehene. Hier waren 5 bis 6 v. H. der Angaben falsch; freilich schilderten die Kinder von dem Bilde nur, was sie wollten. Viel ungünstiger war das Ergebnis bei dem Verhör, das 80 Fragen nach allen Einzelheiten des Bildes umfaßte, wobei auch „Suggestiv-Fragen“, d. h. Fragen nach Gegenständen, gestellt wurden, die gar nicht auf dem Bilde vorhanden waren. 33 v. H. der Aussagen waren dabei falsch! Besonders viele Fehler wurden in der Angabe der Farben gemacht; auch die Anzahl der Gegenstände im Zimmer wurden meist falsch angegeben. Sehr zu denken gaben die Fragen nach Gegenständen, die in Wirklichkeit gar nicht auf dem Bilde vorhanden waren. Diese Suggestiv-Fragen wurden von 49 v. H. aller 7jährigen Knaben bejaht, bei 10½jährigen Knaben betrug der Prozentsatz 28 v. H., bei 14jährigen 19 v. H. Von den 7jährigen Mädchen fielen auf die Suggestiv-Fragen 51 v. H. hinein, von 10½jährigen 49 v. H. und von 14jährigen 18 v. H. Die Aussagen richten sich nach der Art der Fragestellung besonders von autoritativen Personen; daher können gerade vor Gericht von sonst wahrheitsliebenden Kindern in gutem Glauben ganze Lügengewebe vorgebracht werden. Das trifft besonders zu auf das Gebiet von sexuellen Anschuldigungen halbwüchsiger Kinder gegen Erwachsene. Die schlimmste Suggestion des Kindes liegt in der Gegenüberstellung mit dem Angeschuldigten. Dieses Verfahren sollte man vor Gericht ganz fallen lassen und dem Kinde die Aufgabe stellen, aus einer ganzen Reihe vorgeführter Personen den Schuldigen herauszufinden. Für die Schule ergibt sich aus dem Angeführten die Notwendigkeit von Erinnerungs-Unterricht als Ergänzung des Anschauungs-Unterrichts und einer besonderen Aussage-Pädagogik.

Ueber zwei heitere Lokalbahnidyllen wird der Tägl. Rundschau aus Bayern folgendes mitgeteilt: Vor kurzem entgleiste auf der Oberammergauer Bahn in der Station Bad Kohlgrub der elektrisch betriebene Motorwagen, als er die letzte Fahrt nachts nach Oberammergau machen sollte. Da nicht die mindeste Aussicht bestand, die Fahrt rasch wieder fortzusetzen und die Reisenden „vertragsgemäß“ doch nach Oberammergau gebracht werden mußten, bestellte die Betriebsleitung kurz entschlossen in Kohlgrub einen Zweispänner und ließ in diesem die wenigen Fahrgäste nach dem Passionsdorf bringen. — Der zweite Fall ereignete sich bei dem Abendzuge von Rottenburg nach Landshut. Auf der Haltestelle Arth war einem Reisenden der Lokalzug vor der Nase weggefahren. Ohne sich lange zu besinnen, unternahm der Herr einen Wettlauf mit dem Lokal-Expreß, und siehe da, bis dieser die tausend Meter von Arth bis zur nächsten Station Pfettrach zurückgelegt hatte, war der Schnelläufer bereits auf dem Bahnhofe dort eingetroffen, wo er schmunzelnd die Anerkennung der Mitreisenden entgegennahm und das „Zügle“ bestieg.

Untrügliches Zeichen. Else (deren Verehrer von der Mutter zu Tisch geladen war): „Meinst Du, Mama, daß er sich heute erklären wird?“ — **Mutter:** „Ganz sicher — er hat ja gegessen, als ob er bereits zur Familie gehörte!“

Vorteilhafte Schwäche. „Das ist aber doch arg: So oft ich den Schummrich bei der Table d'hôte seh', nimmt er sich die stärksten Portionen!“ — „Ja, wissen Sie, der ist so kurzsichtig, daß er nur die größten Stücke sieht!“ (Flieg. Bl.)

Digitized by Google



Die neuesten und weitaus besten aller Separatoren sind die

Hansa-Separatoren

für Hand-, Turbinen- und Kraftbetrieb, von **35 - 2300 Liter** stündl. Leistung, welche folgende Vorteile bieten:

1. Schärfste Entrahmung.
2. Grösste Einfachheit der Konstruktion; nur ein einziges Lager.
3. Zapfenspitzenlager nicht vorhanden.
4. Die Antriebsschraube kann, falls nötig, leicht ersetzt werden.
5. Geringe Abnutzung, daher Reparaturen ausgeschlossen.
6. Billigste Preise.

Hansa-Separator-Werk

Berlin NW. 108. *G. m. b. H.* Wald-Str. 23/24.

Man verlange Drucksachen. *Vertreter gesucht.*

Butterkartons

in jeder Größe, sowie **alle anderen Kartons** liefert aus gähefter Lederpappe franko

S. Ullmann, Wiesenthal b. Tzschecheln i. L.,

Lederpappen- u. Kartonfrabik.

Dampfkäsewannen

mit über den Rand d. Pitchpineholzbottich greifd. Kupferkessel

400	500	600	800	1000	1500	Ltr.
140	170	190	235	275	375	Mk.

T. Bartels, jetzt Obercassel bei Bonn.

Crinitzer Fabrik säurefesten Steinzeugs

Emil Bühler, Crinitz, Niederlausitz

empfiehlt

Buttertonnen mit luftdichtem Verschluss in allen Grössen, **Tonnen** in cylindrischer Form, **Vieh- und Pferdekrippen, Schweine-, Ferkel-** und **Futtertröge** für **Federvieh, Pökelbottiche** und **viereckige Kasten.**

Neu! **Buttertröge** aus säurefestem, innen glasiertem Steinzeug von 1 bis 2 Meter Länge.

Stanz- und Emaillierwerke,

vormals

Carl Thiel & Söhne,

Aktien-Gesellschaft.

Lübeck.

Nahtlose Milchtransportkannen.
Halbgestanzte „
Gefalzte „
Transport-Milcheimer.
Milch-Messeimer.
Rahm- und Milchständer.
Milchsiebe, doppelt und einfach.
Bassins aus Stahlblech.
Bassins aus Doppelmetall.

Kataloge gratis und franko.

Für einige Gegenden werden noch Vertreter gesucht.

Flach

ist

Trumpf

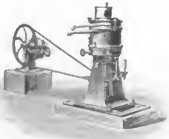
und wird es bleiben

Probe-Instrumente erhältlich von

Paul Funke & Co.,

Berlin N. 4.

Chausseestrasse 2 d



In unserem neuen

Germania-Separator

Modell 1905

bieten wir eine unübertroffene Entrahmungsmaschine.

Sämtliche Molkerei-Maschinen u. Apparate! Einrichtung kompletter Molkereien!

Glänzende Ergebnisse! **Glänzende Zeugnisse!**

Flensburger Eisenwerk Akt.-Ges., Flensburg.

Digitized by Google

Die beste Milchtransportkanne

Internationale Metallwerke Josef Fliegel,
Mallmitz i. Schles.

Die beste Milchtransportkanne

Bester Austrich für alle Eisenteile in Stallungen, Molkereiräumen, Landwirthschaftlichen Betrieben etc. ist unsere
Bessemer-Farbe (Marke Ambos).
Rosenzweig & Baumann, Königliche Hoflieferanten. **Kassel.**

Lactoskop

Original-Milchuntersuchungs-Apparat
D. R.-P. 134245,
ist nur durch mich zu beziehen.
Andere als durch mich und meine Vertreter bezogenen sind nur Nachahmungen.
Flensburger Maschinenfabrik
Inhaber: **Jörgen Jacobsen**
Flensburg.

Hartung Polygon Hohl

Spar-Roststäbe
D. R. P. 50689
aus Special-Metall,
dauern fast unbegrenzte Dauer,
verbrennen Kohle nicht,
verschlacken nicht,
ersparen bis 30% Material,
brauchen selbst getrocknete Brennmaterial vollauf aus.
Lieferung nach Besteilung der Masse oder eines Rostmaßes.
Fabrik liefert zu Diensten.
Berliner
Gussstahlfabrik und Eisengiesserei
Hartung Aktiengesellschaft,
Berlin N.O., Prenzlauer Allee 41.

Ungeschoren lassen
soll man nicht Pferd, Rind, Schaf und Hund. Es giebt **keine** besseren Scheeren als die
Hauptner-Scheren.
Grosse silberne Denkmünze der D. L. G.
Einfachstes Modell mit Triebrad und 1 Scherkamm 75 — M. Man achte auf die Schutzmarke „Hauptner-Scheren." — Kataloge kostenfrei.
Weltausstellung Paris 1900: Grand Prix und Goldene Medaille.
K. Hauptner, Berlin NW., Luisenstr. 53.

Briefl. Kursus in Molkerei-Buchführung, techn. u. kaufmänn. Gründlichste Ausbildung.
Völliger Ersatz für mündlichen Unterricht.
Prospekte kostenfrei! Probebriefe à M. 1,—!
C. Blank, Berlin - Gr. - Lichterfelde W. 33,
Steglitz. Kostenlose Lehrinstitut f. Molkerei-Buchführung.

Man lese
Literatur über das
Original-Flach-butyrometer,
veröffentlicht von
Paul Funke & Co.,
Berlin N. 4,
Chaussee-Str. 2 d.

Blei-Plomben
und Plombierzangen zum Kontrollverschluss von Milchkannen, Kisten, Säcken etc. empfehlen billigst
J. A. Galette & Co., Offenbach a. M.

BLANK bleibt BLANK!!

Schönemann's offener Hochdruck-Milcherhitzer „BLANK" mit Berieselungs-Wärmeaustausch

ist in der Centralmolkerei Karstädt von der Deutschen Landwirtschafts-Ges. einer 4monatigen Prüfung unterworfen und nach

in Gegenwart Sr. Excellenz des Herrn Landwirtschaftsministers von Podbielsky

durch die unten genannten Herren Preisrichter vorgenommener Schlussprüfung wegen seiner Vorzüge mit der bronzenen **„Grossen Denkmünze"** ausgezeichnet worden.

Der Prüfungsbericht führt als **Hauptvorzüge** dieses Gerätes an:

1. Die Einrichtung, durch die im Rückkühlkanal abfliessende Milch einen derartigen Druck auf die im Erhitzer befindliche Milch ausreißen, dass diese ohne zu sieden auf 100° und darüber erhitzt werden kann;
2. die Möglichkeit, das Gerät auch zu Anwärmung von Milch auf minder hohe Wärmegrade ohne nachherige Wiederabkühlung zu benutzen;
3. die nur an der Aussenwand des Erhitzungsbehälters erfolgende Erhitzung der während derselben gegen die Wand schaumfrei geschleuderten und darum gründlich durchmischten und vor Rahmnung bewahrten Milch;
4. die Möglichkeit, die Erhitzung nur durch Abdampf zu bewirken;
5. die der ausfliessenden Milch während ihrer Vorwärmung und Erhitzung bis auf 100° C und darüber gewährte Möglichkeit, abzudunsten, und der Abschluss der erhitzten Milch gegen Luftzutritt;
6. die an dem Einsatz angebrachte, die Fassaufnahme und Wiederzusammenstellung des drehbar aufgehängten Geräts erleichternde Karre;
7. die fugenfreie Herstellung des geteilten Einsatzes aus einem einzigen Stück Kupferblech, das in allen Teilen des Einsatzes zu gleicher Dicke ausgezogen ist; und
8. die Vermeidung einer Pumpe für die umlaufende Milch.

„An den Heizflächen war keinerlei Ansatz wahrnehmbar".
„Der Geschmack der verarbeiteten Milch war tadellos".
„Irgendwelche Mängel konnten an dem Gerät nicht gefunden werden".

gez. Prof. Dr. P. Vieth. Prof. Dr. A. Nachtweh. B. Martiny.

„BLANK" übertrifft daher alle bekannten Milcherhitzer und minderwertigen Nachahmungen.

A. SCHÖNEMANN & Co., Maschinenfabrik, SCHÖNINGEN i. BRAUNSCHWEIG.

Filiale: Berlin N., Oranienburgerstrasse 60/63.

Erstklassige Molkereimaschinen und Geräte. **Prospekte auf Verlangen gratis und franko.**

Digitized by Google

ERFOLG

☛ ist das glänzendste Zeugnis für eine Ware. ☚

Innerhalb dreier Jahre **verdoppelten** wir infolge moderner Konstruktion und Ausführung unsere

Molkereimaschinen-Fabrikation,

die schon vorher weitaus die bedeutendste Deutschlands war.

Niemand kaufe irgend eine

Molkereimaschine,

ohne uns zur Konkurrenz gezogen zu haben. Wir sind infolge unserer grossen Fabrikation und Specialisirung nicht nur weitaus die

Besten, sondern auch die **Billigsten.**

Bergedorfer Eisenwerk, W. Bergner,

Bergedorf.

Wichtig für Molkerei-Betriebe

mit **Alfa!**

Man verwende nur **Original-Reserveteile** gekennzeichnet durch die allein Garantie bietende Fabrik-Marke VARU MÄRKE und **Original-Alfa-Oel.**

Alle Nachahmungen, gleichviel welcher Herkunft, weise man im Betriebs-Interesse zurück, auch wenn bei Angebot derselben versichert wird, dass sie zu früher gelieferten Alfa-Separatoren passen! — Eine Nachahmung bietet nicht die Zuverlässigkeit des Originales, deshalb leisten wir auch nur bei Verwendung von Originalteilen Garantie!

Wir liefern unsere Originalteile **nicht** zu nachgemachten Alfa-Laval-Separatoren.

Alfa-Laval-Separator
G. m. b. H.
Berlin 54 a.
Einzige deutsche Alfa-Fabrik.

Verantwortlicher Redakteur: H. Laessig in Berlin. — Druck u. Kommissionsverlag von J. Harrwitz Nachf. G. m. b. H., Berlin SW., Friedrichstr. 16.

Der heutigen Nummer unseres Blattes ist eine Beilage der Firma **Ramsohl & Schmidt, A.-G., Celle,** betr. **„Westfalia-Centrifuge"** beigefügt. Die bitt der Beachtung unserer Leser bestens empfehlen.

Digitized by Google

Volkerei-Zeitung

Geschäftsstelle: Berlin SW., Großbeeren-Straße Nr. 40.

Berlin.

Telephon: Amt VIa., 11 859. Telegrammadresse: Molkereizeitung Berlin.

Wochenschrift für Gewinnung, Verarbeitung und Verwertung der Milch.

Erscheint jeden Donnerstag. Durch die Post oder Buchhandel bezog. vierteljährlich 2 Mk. 50 Pfg. Von der Geschäftsstelle direkt unter Kreuzband vierteljährlich 2 Mk., Ausland Mk. 2,50. Einzel-Nummern gegen 25 Pfennig in Briefmarken.

Anzeigenblatt des Westpreussischen Butterverkaufsverbandes.

Unter Mitwirkung von Prof. Dr. Adametz in Wien, Dr. Gerber in Zürich, Dr. Kollwitz in Berlin und Prof. Dr. Siats in Hildesheim.

herausgegeben von H. Laessig, Berlin SW., Großbeerenstraße 40.

Anzeigen werden für die 54 mm breite Zeitzeile mit 30 Pf. (Stellungsgesuche frei) berechnet und von unserer Geschäftsstelle, Berlin SW., Großbeerenstraße 4, sowie von allen Anzeigen-Geschäften entgegengenommen. Die Gebühr für Beilagen im Gewicht bis 5 gr beträgt für je 1000 Stück 10 Mk.

Nr. 21. Berlin, 27. Mai 1905. 15. Jahrg.

Inhalt:

Prüfung einer „Hand-Balance"-Milchcentrifuge. Von Prof. Dr. Th. Henkel, Vorstand der Kgl. Molkereischule Weihenstephan.

Ueber den Einfluß des Schlafens auf die Fettmilch. Von Dr. Orla Jensen. Vorstand der schweizerischen Milchwirtschaftl. Versuchsanstalt. (Schluß.)

Physikalisch-chemische Untersuchungen physiologischer und pathologischer Kuhmilch. Inaug.-Diss. von Dr. med. vet. Schnorf. Ref. Dr. R. Gerber.

Tagesgeschichtliche Rundschau. Deutschland. Preisverteilung in der milchwirtschaftlichen Abteilung der landwirtschaftl. Provinzialausstellung zu Kiel vom 21.—29. Mai. — Eine Warnung vor Benutzung von Margarine, Palmin, altem Rindstalg und ähnlichen Butter-Ersatzmitteln. — Eine merkwürdige Streitfrage des Käsehandels. — Vorläufige Ergebnisse der Viehzählung in Preußen vom 1. Dezember 1904. — Gewichtskontrolle der ausgepfundeten Butter. — Errichtung einer Milchküche in Rhedd. — Preußischer Beamtenverein in Hannover.

Westpreußischer Butterverkaufsverband. Bilanz. — Neue Mitglieder.

Unterrichtswesen. Molkerei-Lehranstalt Beelitzen.

Beobachtungen, Versuche, Erfindungen. Zusammensetzung einiger als Margarinezusätze empfohlenen Präparate. — Nachweis von Kokosfett in Butter.

Sprechsaal. Zur Berliner Butternotierung.

Handel und Verkehr. Wochenbericht vom Buttermarkt.

Marktberichte. — **Feuilleton.**

Nachdruck ist nur mit genauer Quellenangabe gestattet.

Prüfung einer „Hand-Balance"-Milchcentrifuge.

Von Prof. Dr. Th. Henkel,
Vorstand der Kgl. Molkereischule Weihenstephan.

Die Maschine wurde von der Aktien-Gesellschaft der Holler'schen Carlshütte in Rendsburg zur Prüfung eingeschickt. Die Hand-Balance führt die Katalog-Nr. 34, die Schleudertrommel hatte die Fabrikations-Nr. 13003. Die Stundenleistung war zu 300 l angegeben. Der Zulauf wurde nur durch einen Schwimmer geregelt. Die Zahl der Kurbelumdrehungen wurde von der Fabrik auf 48 angegeben, die Rahmentnahme war auf 15 Proz. festgesetzt. Die Regulierung des Verhältnisses von Rahm und Magermilch wird erreicht durch eine Regulierschraube, welche sich in dem Magermilchkanal befindet.

Obwohl Handmaschinen mit dieser neuen Konstruktion noch nirgends geprüft worden sind, ist eine Beschreibung der Trommel und ihrer Teile hier übersichtig, insofern als bereits Kraftmaschinen mit derselben Trommel-Ausführung geprüft und beschrieben wurden.*) Ich verweise in dieser Hinsicht auf den Bericht der Prüfung an der Versuchsstation für Molkereiwesen Kiel in Milchzeitung 1904 Nr. 38. Es sei nur noch erwähnt, daß die Schleudertrommel der geprüften Maschine samt Einsatz 9,6 kg wiegt und 0,6 kg Milch faßt. Die Wandstärke der Schleudertrommel beträgt 5 mm. Die Wand ist durch sechs senkrechte Rippen noch verstärkt. Das Material der Schleudertrommel ist Stahl. Sie schwingt frei, wie bei der „Balance" bekannt, auf dem oberen kugelförmig verdickten Ende der senkrechten Spindel und wird durch die Reibung zwischen Spindel und Trommel mitgenommen. An der Auflegestelle ist in der Trommel eine mehrfach aufgeschlitzte Lagerschale mit untergelegten Blechplatten eingelegt, welche bei Abnutzung durch Entfernung einer der Blechplatten nachgestellt und wieder wirksam gemacht werden kann.

An den Antriebsvorrichtungen sind besondere Konstruktionseigentümlichkeiten hervorzuheben: Die Kurbel mit einer Länge von 280 mm sitzt auf der Antriebswelle mit 2 Lagern in der Weise, daß ein an ihrer Nabe angebrachter selbständig auslösender Mitnehmer beim Loslassen anbrückt, so daß während des Auslaufens des Rädermerkes die Kurbel stehen bleibt.

Bei der Uebertragung der Drehbewegung zwischen Kurbel und der senkrecht stehenden Antriebsspindel sind die bis jetzt üblichen konischen Zahnräder vermieden. Die winklige Uebertragung erfolgt vermittelst eines neuen gesetzlich geschützten Kronrades. Die senkrecht stehende Spindel 12 ist an ihrem unteren Ende mit gewundenen Zähnen versehen und arbeitet mit dem Kronrad nach dem Prinzip rollender Abwicklung zusammen, also nicht wie bei den üblichen und bekannten Schneckenantrieben, welche auf gleitender Reibung basieren, die zum Verschleiß der Zähne führt und unnütz Kraft verbraucht. Ferner ist es ein Vorzug des Kronrades, daß der Zahndruck, wenn er auch noch so gering ist, in normaler Richtung auf die Spurschraube der Spindel und auf diejenige der Triebwelle seine Ausgleichung findet, während beim Schneckenantrieb bekanntlich seitliche Reibung in den Lagern verursachende Drucke entstehen, die Ursache von Kraftaufwand bilden. Der Eingriff der Zähne zwischen Kronrad und Spindel läßt sich vermittelst einer Druckschraube aufs genaueste einstellen. Im Betriebe war der Gang der Maschine ruhig, der Kraftverbrauch gering, das Geräusch der Kronrad-Uebersetzung schwach.

Weiter ist zu erwähnen die Konstruktion des Halslagers, dessen Eigentümlichkeit darin besteht, daß durch eine Stahlfeder das als Führung dienende Halslager gegen einen Metallkonus gedrückt wird. Letzterer kann beim Nachlassen der Spannung der Feder durch 2 Schrauben angezogen werden, wodurch die Feder wieder stärker gespannt wird. Auf diese Weise kann, ohne daß eine neue Feder eingesetzt zu werden braucht, das Halslager in der richtigen Mittellage erhalten werden.

Das gesamte Trieb- und Räderwerk ist teils durch eine Haube verdeckt, teils in das gußeiserne Gehäuse eingeschlossen, aber doch leicht zugänglich, indem durch Abnahme der Haube und des an der Vorderseite des Gestelles angebrachten Schildes mit Fabrikationsnummer u. s. w. das Getriebe freigelegt wird.

Das Vollmilchsaßsin befindet sich auf einem Dreifuß, der auf einem an das Gehäuse angegossenen Arme befestigt ist.

Das Gestell ist sehr kräftig gebaut und stabil. Die ganze Maschine macht den Eindruck solider, zweckentsprechender Ausführung.

Nach der Aufstellung wurde die Maschine von einem Ingenieur der Fabrik in allen Teilen nachgesehen und in Betrieb gesetzt.

Die Versuche verliefen ohne jede Störung.

Bei Feststellung des Fettgehaltes der Vollmilch wurde das gewöhnliche Gerbersche Butyrometer benutzt. Bei Bestimmung des Fettgehaltes der Magermilch kam Gerbers Präzisionsbutyrometer in Anwendung. Alle Bestimmungen wurden doppelt ausgeführt.

Die Maschine wurde geprüft:

1. unter normalen Betriebsverhältnissen, wobei

1a auch während des Betriebes mehrere Proben Magermilch entnommen wurden und

1b auch die Betriebszeit auf das Doppelte ausgedehnt wurde.

1c zeigt die Leistung der Maschine bei schwer zu entrahmender Milch (Milch von altmelken Kühen). — Die unter

*) Vergl. Abbildung und Beschreibung S. 280 dies. Blattes von 1904.

Digitized by Google

11 aufgeführten Versuche stellten die Leistung fest bei Entnahme von dünnerem, normal dickem und dickerem Rahm. — Bei

111a wurde bei normaler Drehgeschwindigkeit die Temperatur niedriger genommen; — bei

111b wurde die normale Temperatur beibehalten, aber die Drehgeschwindigkeit weniger und mehr verringert; — und bei

111c wurden sowohl Drehgeschwindigkeit als auch Temperatur zu niedrig genommen.

Das Ergebnis der Versuche ist im Nachfolgenden tabellarisch zusammengestellt.

1.

Normale Drehgeschwindigkeit (48), normale Temperatur (35° C.), normale Rahmmenge. Milchmenge nicht über 300 l. Betriebszeit nicht über 1 Stunde.

Versuchs-Nummer	Zahl der Kurbel-umdrehungen in der Minute	Temperatur	Dauer des Versuchs	Milch verarbeitet	Stundenleistung	Rahm		Fettgehalt der		
						erhalten	in Proz. der Vollmilch	Vollmilch	Magermilch	Von 100 Fett sind in Magermilch verblieben
		° C	Min.	kg	kg	kg		Proz.	Proz.	
1	48	35	36,0	190,0	300,0	28,9	15,2	3,80	0,110	2,5
2	48	35	45,0	225,2	300,3	32,7	14,5	3,75	0,115	2,6
3	48	35	45,0	225,3	300,4	35,5	15,8	3,35	0,120	3,3
4	48	35	46,0	231,5	302,2	37,0	16,0	3,50	0,110	2,6
5	48	35	38,0	191,2	301,9	26,0	13,6	3,90	0,130	2,9
6	48	35	38,0	190,0	300,0	29,0	15,6	3,90	0,100	2,2
7	48	35	36,5	184,6	303,4	25,1	13,6	3,90	0,125	2,6
8	48	35	45,0	228,4	301,9	31,7	14,0	3,90	0,120	2,5
9	48	35	39,0	194,8	299,7	27,8	14,3	3,70	0,100	2,3
10	48	35	39,0	192,8	296,7	27,8	14,1	3,70	0,105	2,3
11	48	35	60,0	301,3	301,3	49,8	16,6	3,60	0,120	3,1
Mittel	48	35			300,7		14,9	3,73	0,114	2,6

Leistung: sehr gut.

1a.

Normale Drehgeschwindigkeit (48), normale Temperatur (35° C.), normale Rahmmenge. Milchmenge 300 kg, Betriebszeit 1 Stunde. Mehrere Proben Magermilch während des Versuchs entnommen.

Versuchs-Nummer	Zahl der Kurbelumdrehungen	Temperatur	Dauer des Versuchs	Milch verarbeitet	Stundenleistung	Rahm		Fettgehalt der			
						erhalten	in Proz. der Vollmilch	Vollmilch	Magermilch	Von 100 Fett sind in Magermilch verblieben	
		° C	Min.	kg	kg	kg		Proz.	Proz.		
12	48	35	60,0	301,3	301,3	49,8	16,6	3,60	0,120	3,1	Durchschnitt zu
			3,0						—		Beginn nach Durchlauf von 60 l
			12,0						0,130		„ 60 „
			24,0						0,120		„ 120 „
			36,0						0,130		„ 180 „
			48,0						0,130		„ 240 „
			60,0						0,110		„ 300 „
13	48	35	60,0	298,3	298,3	45,3	15,1	3,70	0,130	3,3	Durchschnitt zu
			3,0						0,130		Beginn nach 60 l
			12,0						0,150		„ 60 „
			24,0						0,140		„ 120 „
			36,0						0,140		„ 180 „
			48,0						0,130		„ 240 „
			60,0						0,150		„ 300 „

1b.

Normale Drehgeschwindigkeit (48), normale Temperatur (35° C.), Milchmenge über 300 l. Betriebszeit über 1 Stunde. Mehrere Proben Magermilch während des Versuchs entnommen.

14	48	35	111,0	559,0	301,3	99,8	16,6	3,60	0,120	3,1	Durchschnitt zu
			3,0						—		Beginn nach 60 l
			12,0						0,130		„ 120 „
			24,0						0,120		„ 180 „
			36,0						0,130		„ 240 „
			48,0						0,120		„ 300 „
			60,0						0,110		„ 360 „
			72,0						0,120		„ 420 „
			84,0						0,120		„ 480 „
			96,0						0,120		„ 540 „
			111,0						0,110		„ 559 „
15	48	35	111,5	554,5	298,3	83,6	15,1	3,70	0,130	3,0	Durchschnitt zu
			3,0						0,130		Beginn nach 60 l
			12,0						0,150		„ 120 „
			24,0						0,140		„ 180 „
			36,0						0,140		„ 240 „
			48,0						0,130		„ 300 „
			60,0						0,150		„ 360 „
			72,0						0,130		„ 420 „
			84,0						0,130		„ 480 „
			96,0						0,120		„ 540 „
			111,5						0,120		„ 554,5 „

1c.

Normale Drehgeschwindigkeit (48), normale Temperatur (35°). Schwer zu entrahmende Milch (von altmelken Kühen).

16	48	35	46,0	235,3	306,9	35,5	15,1	3,95	0,180	3,9
17	48	35	38,5	192,7	300,3	32,5	16,8	3,90	0,185	3,9
18	48	35	39,5	196,0	297,7	34,8	17,7	3,90	0,175	3,7
										3,8

Leistung: gut.

II.

Normale Drehgeschwindigkeit (48), normale Temperatur (35° C.), wechselnde Konsistenz des Rahms.

Versuchs-Nummer	Zahl der Kurbelumdrehungen	Temperatur	Dauer des Versuchs	Milch verarbeitet	Stundenleistung	Rahm		Fettgehalt der		
						erhalten	in Proz. der Vollmilch	Vollmilch	Magermilch	Von 100 Fett sind in Magermilch verblieben
		° C	Min.	kg	kg	kg		Proz.	Proz.	
19	48	35	43,0	215,3	300,4	41,6	19,2	3,70	0,110	2,4
20	48	35	40,0	198,4	299,1	41,0	20,6	3,80	0,105	2,2
21	48	35	38,5	195,6	304,8	35,0	17,9	3,95	0,105	2,2
22	48	35	39,0	195,0	300,0	29,4	17,8	3,60	0,100	2,3
23	48	35	43,0	210,1	293,2	39,8	19,0	3,80	0,105	2,2
24	48	35	41,0	215,7	301,0	38,9	18,8	3,90	0,105	2,2
							19,1			

Leistung: sehr gut bis wegäßlich.

1 bis 11	48	35	60,0		300,7		14,9	3,73	0,114	2,6

Rahm normal 1 : 5,7

Leistung: sehr gut.

25	48	35	47,0	265,5	300,7	29,2	12,4	3,65	0,130	3,1
26	48	35	30,0	149,3	298,6	17,6	11,8	3,70	0,140	3,3
27	48	35	38,5	187,9	292,8	20,5	10,9	3,80	0,200	4,7
28	48	35	29,0	148,5	307,8	16,1	10,8	3,50	0,140	3,6
29	48	35	39,0	193,6	297,8	19,0	9,8	4,10	0,160	3,5

Leistung: gut.

Leistung gut. Rahm dicker

Leistung gut. Rahm dünner 1 : 7,1

„ beträchtig.

„ gut

„ gut: 1:9,2

III a.

Dreigeschwindigkeit normal (48). Temperatur niedriger (30° C.).

Versuchs-Nummer	Zahl der Kurbelumdrehungen	Temperatur	Dauer des Versuchs	Milch verarbeitet	Stundenleistung	Rahm		Fettgehalt der		
						erhalten	in Proz. der Vollmilch	Vollmilch	Magermilch	Von 100 Fett sind in Magermilch verblieben
		° C	Min.	kg	kg	kg		Proz.	Proz.	
30	48	30	30,5	153,7	302,4	29,2	19,0	3,40	0,120	2,9
31	48	30	38,0	188,0	296,8	35,7	19,0	3,65	0,120	3,0
32	48	30	39,5	197,8	300,5	37,3	18,9	3,70	0,115	2,8
							19,0		0,118	2,9

Leistung: noch sehr gut.

III b.

Drehgeschwindigkeit geringer, Temperatur normal.

33	45	35	43,5	218,1	300,8	38,4	17,6	3,70	0,120	2,7
34	45	35	40,5	203,0	300,6	34,0	16,8	3,65	0,120	2,8
35	45	35	43,5	213,3	294,2	35,6	16,7	3,60	0,120	2,8
							17,0			2,8

Drehgeschwindigkeit um 6,3 Proz. verringert

Leistung: noch sehr gut.

36	42	35	27,0	126,0	280,0	30,8	24,4	3,25	0,170	4,0
37	42	35	42,0	210,0	300,0	45,8	21,8	3,45	0,150	3,4
38	42	35	31,0	155,8	301,6	37,8	24,3	3,50	0,150	3,2
									0,156	3,7

Drehgeschwindigkeit um 12,5 Proz. verringert

Leistung: gut.

III c.

Drehgeschwindigkeit geringer (um 12,5 Proz.) und Temperatur niedriger (30° C.).

39	42	30	37,0	186,4	302,3	40,0	21,5	3,45	0,180	4,1
40	42	30	40,0	200,6	300,9	44,0	21,4	3,45	0,160	3,6
41	42	30	40,5	199,1	295,0	49,6	24,9	3,60	0,170	3,7
									0,170	3,8

Leistung: noch gut.

Aus den bei vorstehenden Versuchen gemachten Beobachtungen und aus dem jeweils ermittelten Fettgehalt der Voll- und Magermilch ergibt sich:

1. Bei normaler Drehgeschwindigkeit der Kurbel (48), normaler Temperatur (35° C.), normaler Rahmmenge (15 Proz.), normalem Zulauf und einer über 1 Stunde nicht hinausgehenden Betriebszeit, sowie beim Entrahmen von Durchschnittsmilch ist der Entrahmungsgrad als ein sehr guter zu bezeichnen. Von 100 in der Vollmilch enthaltenem Fett verbleiben in der Magermilch 2,6; der Fettgehalt der Magermilch schwankte zwischen 0,100 und 0,130 und betrug im Mittel 0,114 Proz.

2. Die zugesicherte Stundenleistung wurde erreicht.

3. Fettärmere und fettreichere Milch (3,35 bis 3,90 Proz. Fett) wurde gleich gut entrahmt.

4. Bei einer Betriebszeit von 1 Stunde zeigten die in Pausen von 12 Minuten entnommenen Proben Magermilch nur ganz kleine Schwankungen im Fettgehalt und es blieb sich die Entrahmungsschärfe während 1 Stunde gleich.

5. Bei einer ununterbrochenen Betriebszeit von nahezu zwei

Digitized by Google

Stunden zeigten die in Pausen von 12 Minuten entnommenen Magermilchproben auch in der 2. Stunde so gut wie gleichbleibenden Fettgehalt und es blieb sich die Entrahmungsschärfe auch in der 2. Stunde gleich.

6. Eine Verschlemmung der Einsatzteller war dabei nicht zu bemerken. An der Trommelwand ist reichlich Raum für den Centrifugenschlamm vorgesehen. Das Gewicht des nach 2stündiger Betriebsdauer abgelegten feuchten Centrifugenschlammes betrug 300 g.

7. Bei schwer zu entrahmender Milch (von altmelken Kühen) war der Ausrahmungsgrad gut. Der Fettgehalt der Magermilch betrug 0,180 Proz. Von dem in der Vollmilch enthaltenen Fett verblieben 3,83 Proz. in der Magermilch.

8. Hielt man gemäß der Gebrauchsanweisung das Verhältnis von Rahm zu Magermilch wie 1:4,2 (in Gebrauchsanweisung 1:4), wurde also dünnerer Rahm entnommen, so war der Ausrahmungsgrad sehr gut bis vorzüglich. Von dem in der Vollmilch enthaltenen Fett verblieben in Magermilch 2,2 Proz.

Rahm man das Verhältnis wie 1:5,7, gleich 15 kg Rahm von 100 kg Vollmilch, welches Verhältnis mir vom Fabrikanten als das normale bezeichnet wurde, so war der Ausrahmungsgrad sehr gut. Von dem in der Vollmilch enthaltenen Fett verblieben in Magermilch 2,6 Proz. Der Fettgehalt der Magermilch betrug 0,114 Proz.

Entnahm man den Rahm noch dicker, bis zu 10 von 100, entsprechend einem Verhältnis von Rahm zu Magermilch wie 1:9, so war der Ausrahmungsgrad immer noch gut zu nennen. Von dem in der Vollmilch enthaltenen Fett verblieben in der gewonnenen Magermilch 3,6 Proz.

9. Würde die Temperatur der Milch niedriger genommen, statt 35° C. nur 30° C., die Drehgeschwindigkeit aber normal (48) gehalten, dann war der Ausrahmungsgrad noch sehr gut. Von dem in der Vollmilch enthaltenen Fett verblieben in der erhaltenen Magermilch 2,9 Proz. Der Fettgehalt der Magermilch betrug 0,118 Proz.

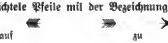
10. Bezieht man die Normallemperatur bei verringerte aber die Drehgeschwindigkeit von 48 auf 45 Kurbelumdrehungen, also um 6,3 Proz., so war der Ausrahmungsgrad ebenfalls noch sehr gut. Von dem in der Vollmilch vorhandenen Fett verblieben in der erhaltenen Magermilch 2,8 Proz. Der Fettgehalt der Magermilch betrug 0,120 Proz. Ging man von 48 auf 42 Kurbelumdrehungen, also um 12,5 Proz. herunter, so war der Ausrahmungsgrad trotzdem ein guter. Von dem in der Vollmilch enthaltenen Fett verblieben in der Magermilch 3,5 Proz. Der Fettgehalt der Magermilch betrug 0,156 Proz. Da die Drehgeschwindigkeit der Kurbel ohnedies verhältnismäßig niedrig angesetzt ist und der Gang der Maschine im Verhältnis zur Leistung ein sehr leichter ist, so ist kaum anzunehmen, daß in der Praxis zu langsam gedreht wird.

11. Wurde neben verringerter Drehgeschwindigkeit auch noch die Temperatur niedriger genommen, so war der Ausrahmungsgrad auch unter diesen Umständen noch ein guter zu nennen. Von dem in der Vollmilch enthaltenen Fett verblieben in Magermilch 3,8 Proz. Der Fettgehalt der Magermilch betrug 0,170 Proz.

Es ergibt sich aus 9, 10 und 11, daß nur ganz grobe Verstöße gegen die Vorschrift in Bezug auf Drehgeschwindigkeit und Temperatur der Milch eine gute Entrahmung in Frage stellen können.

12. Behufs vollständiger Verdrängung des Rahmes aus den Tellern und speziell aus dem „Nachscheider" genügen, besonders bei Entnahme von dickerem Rahm 4:1 Magermilch nicht. Bei Rahm von normaler Dicke genügen 4—5 l hiergu. Mit warmem Wasser läßt sich der Rahm sehr leicht vollständig entfernen. Der Fettgehalt der nach dem Verdrängen mit 5 l Magermilch in der Trommel verbliebenen Milch von 0,4 Proz. kann bei der bedeutenden Stundenleistung und auch deshalb nicht in Betracht kommen, da ja die Trommel nur 0,6 kg Milch faßt.

13. Beim Reinigen und Zusammensetzen der einzelnen Teile des Trommeleinsatzes ist besondere Sorgfalt anzuwenden. In den Milch-Zulauf- und Verteilungsröhren sammelt sich Milchschmutz an. Auf die vollständige Reinigung derselben ist im Interesse der gleichmäßigen Verteilung der Milch sehr zu achten. Die Schwierigkeit, sich von der vollzogenen vollständigen Reinigung der Verteilungsröhren zu überzeugen, ist als ein Mißstand noch zu bezeichnen. Bei einiger Uebung läßt sich der Einsatz ohne Schwierigkeit zusammensetzen und auseinandernehmen. Um das Einsetzen des Schlußtellers an die richtige Stelle zu sichern, wäre am letzten Teller und an dem drehbaren Verschlußteller eine Marke anzubringen, sowie durch nach links und rechts gerichtete Pfeile mit der Bezeichnung auf bezw. zu



die Richtung anzugeben, in welcher man beim Einsetzen bezw. beim Herausnehmen den Schlußteller zu drehen hat.

14. Das Auswechseln von abgenutzten Teilen durch Ersatzteile ist leicht zu bewerkstelligen.

15. Der Kraftaufwand wurde mir von der Fabrik mit ca. 6 mkg = 0,125 PS angegeben. Hier ist er mit Hilfe eines elektrischen Kraftmessers, der $^1/_{50}$ PS bequem abzulesen gestattet, mit 0,09 ermittelt worden. Er ist also mit Rücksicht auf die Stundenleistung gering und es erscheint infolge der geringen Umdrehungszahl der Kurbel der Antrieb noch besonders leicht.

Die sorgfältige Ausführung und besondere Konstruktion der einzelnen Teile der Maschine, insbesondere des Getriebes und der Lager läßt eine große Dauerhaftigkeit annehmen.

Im ganzen ist die geprüfte „Hand-Balance" für 300 l Stundenleistung als

eine sehr gute Entrahmungs-Maschine

zu bezeichnen.

Ueber den Einfluß des Erhitzens auf die Kuhmilch.

Beitrag zu der Kindermilchfrage.

Von Dr. Orla Jensen, Vorstand der schweizerischen milchwirtschaftlichen Versuchsanstalt,

unter Mitwirkung von Dr. Ernst Plattner, Assistent der Anstalt.

(Schluß.)

Der Milchzucker. Der Vollständigkeit halber wollen wir kurz die Veränderungen, welche der Milchzucker beim Erhitzen der Milch erleidet, besprechen, obwohl sie sich erst bei Temperaturen vollziehen, die in der Praxis kaum Verwendung finden.

Tabelle X zeigt, daß durch Erhitzen der Milch die Drehung des Milchzuckers zwischen 120° bis 130°, die Reduktion desselben dagegen erst nach längerer Zeit bei 140° merkbar abnimmt.

Tabelle X.

Milch	Milchzucker	
	Polarimetrisch nach Scheibe	Gewichtsanalytisch nach Soxhlet
Nicht erhitzt	5,01	4,91
Erhitzt während $^1/_4$ Stunde auf 100°	5,06	4,90
Erhitzt während $^1/_4$ Stunde auf 110°	4,85	4,73
Erhitzt während $^1/_4$ Stunde auf 120°	4,63	4,66
Erhitzt während $^3/_4$ Stunde auf 130°	3,87	4,77
Erhitzt während $^1/_4$ Stunde auf 140°	2,42	4,60
Erhitzt während 1 Stunde auf 140°	2,05	4,09
Mit Kreide versetzt und erhitzt während 1 Stunde auf 140°	2,05	3,88

Der Unterschied zwischen der in erhitzter Milch polarimetrisch und gravimetrisch gefundenen Menge Milchzucker beruht nicht auf einem Halbrotationsphänomen, das beim Stehen wieder aufgehoben wird. Es läßt sich erklären, teils durch die Entstehung von Körpern mit geringem Drehungsvermögen und ähnlichem Reduktionsvermögen aus dem Milchzucker, teils durch die Bildung von linksdrehenden, N-halligen Körpern, die vom Scheibeschen Reagens (Schwefelsäure und Quecksilberjodidlösung) nicht ausgefällt werden. Die in der folgenden Tabelle zusammengestellten Versuchsergebnisse berechtigen zu diesen Annahmen.

Tabelle XI.

Milchzuckerlösung	Auf 100 kbem zugesetzt:	Säurezunahme während 8 Tagen bei 37° in kbem in 10 kbem Milch	Milchzucker	
			Polarimetrisch nach Scheibe	Gewichtsanalytisch nach Soxhlet
Nicht erhitzt	Nichts	0,0	—	4,71
Erhitzt während 1 Std. auf 140°	Nichts	0,0	4,85	4,72
Erhitzt während 1 Std. auf 140°	1 kbem $\frac{n}{10}$ Natronlauge	2,4	3,81	—
Erhitzt während 1 Std. auf 140°	1 kbem $\frac{n}{4}$ Natronlauge	4,8	3,28	—
Erhitzt während 1 Std. auf 140°	1 kbem $\frac{n}{2}$ Natronlauge	7,3	3,11	4,57
Erhitzt während 1 Std. auf 140°	0,5 g Natriumphosphat und Phosphorsäure	—	2,85	4,58
Erhitzt während 1 Std. auf 140°	0,75 kbem Milchsäure	7,0	5,48	5,51
Erhitzt während 1 Std. auf 140°	2,5 g Kasein	—	4,35	4,87
Erhitzt während 1 Std. auf 140°	2,5 g Kasein	23,0	3,19	—
Wasser ohne Milchzucker erhitzt während 1 Std. auf 140°	2,5 g Kasein	16,0	−0,25	—

Digitized by Google

Aus dieser Tabelle geht hervor, daß eine reine 5proz. Milchzuckerlösung bei einer einstündigen Erhitzung auf 140° unverändert bleibt. Milchzuckerlösungen sind also an und für sich sehr resistent gegen Wärme unter der Voraussetzung, daß die Erhitzung in gutem, nicht Alkali abgebendem Glas vorgenommen wird (bei allen unseren Erhitzungsversuchen wurde ausschließlich Jenaerglas verwendet), denn blos eine Spur Alkali genügt, um eine Zersetzung des Milchzuckers herbeizuführen. Dieselbe besteht in einer Säurebildung, wobei das Drehungsvermögen der Milchzuckerlösung stark, ihr Reduktionsvermögen dagegen — ganz wie beim Erhitzen der Milch — nur wenig abnimmt. Natronphosphat, das mittels Phosphorsäure auf Lakmus neutralisiert ist, wirkt gleichwohl gegenüber Milchzucker wie freies Alkali. Da hocherhitzte Milch sauer reagiert, so schien es von besonderem Interesse, zu untersuchen, wie eine mittels Milchsäure angesäuerte Milchzuckerlösung sich beim Erhitzen verhält. Eine solche mit dem Säuregrad 12 (dem Säuregrade des Filtrates einer Milch, die während einer Stunde auf 140° erhitzt worden ist) wurde, wie die Tabelle XI zeigt, teilweise invertiert, was aus dem erhöhten Drehungs- und Reduktionsvermögen zu schließen ist. Wertvolldigerweise wurde auch gleichzeitig etwas Säure gebildet. Da die Milch sich beim Erhitzen bezüglich des Milchzuckers eher wie die alkalische als wie die laure Lösung verhält, so muß man annehmen, daß die in der erhitzten Milch gebildeten Säuren nur einen sehr schwach sauren Charakter haben.

Erhitzt man reines Kasein mit Wasser (in einem ähnlichen Verhältnis, wie es in der Milch vorkommt) während einer Stunde auf 140°, so zeigt die dadurch gebildete mit dem Scheibeschen Reagens ausgefällte Lösung eine schwache Linksdrehung. Diese beträgt als Milchzucker berechnet zwar nur — 0,25 Proz., wozu doch zu bemerken ist, daß das Kasein im Wasser aufgeschwemmt nicht die gleiche feine Verteilung wie in der Milch darbietet, weshalb die Zersetzung desselben auch weit geringer als in der Milch ist. Wenn eine Milchzuckerlösung mit Kasein erhitzt wird, geht ihr Drehungsvermögen stark zurück. Ein Vergleich zwischen den in den zwei letzteren Versuchen erhaltenen Säuregraden (siehe Tabelle XI) zeigt, daß die durch Erhitzung der Milch entstandene Säure in höherem Maße aus dem Kasein als aus dem Milchzucker gebildet wird. Diese Versuche bestätigen auch die von der bakteriologischen Technik bekannte Tatsache, daß der Säuregrad verschiedener N-haltiger oder zuckerhaltiger Nährböden beim Sterilisieren zunimmt.

Wie man sieht, sind die Verhältnisse sehr komplitzierl; sowohl die Milchsalze als auch das Kasein tragen zu den Veränderungen bei, welche der Milchzucker beim Erhitzen der Milch erleidet.

Die Bräunung. Zur Erklärung der Bräunung der Milch und der dadurch gebildeten eigentümlichen Geruch- und Geschmacksstoffe dient folgendes: Kasein mit Wasser erhitzt (1 Stunde auf 140°) wird grau und stinkt widerlich. Eine 5proz. Milchzuckerlösung erhitzt mit ein wenig Säure bleibt farblos, ohne Zusatz wird sie schwach gelblich, und mit ein wenig Alkali oder neutralem Alkaliphosphat wird sie je nach der Menge des Zusatzes gelb bis braun, bekommt aber in keinem Fall Karamelgeruch. Eine 5proz. Milchzuckerlösung mit 2,5 Proz. Kasein erhitzt, wird stark braun, das Kasein nach mehr als die Flüssigkeit, und nimmt den für erhitzte Milch eigentümlichen Geruch und Geschmack an. Diese Erscheinungen lassen sich also nur als eine Reaktion zwischen Milchzucker und Kasein (bezw. zwischen ihren Zersetzungsprodukten) erklären.

Das Milchfett. Obwohl die durch das Erhitzen verursachten Veränderungen des Milchfettes nicht speziell Gegenstand unserer Untersuchungen waren, so hatten wir gleichwohl Gelegenheit zu bemerken, daß ein Zusammenfließen der Milchkügelchen bei einer kurzdauernden Erhitzung erst bei Temperaturen über 120°, bei fünfstündigem Erwärmen dagegen schon bei 70° sichtbar wurde.

Eine Oxydation des Milchfettes wird bei den gewöhnlichen Pasteurisierungs- und Sterilisierungsverfahren, d. h. bei momentaner Erwärmung auf höchstens 90° bezw. bei Erhitzung im luftleeren Raum während 15 Minuten auf höchstens 120°, kaum stattfinden können. Ebenso geht bei diesem Verfahren keine nennenswerte hydrolytische Spaltung des Milchfettes vor sich, denn Butterfett eine ganze Stunde mit Wasser auf 140° erhitzt, erhöhte den Säuregrad des Wassers nicht im geringsten.

Die Verdaulichkeit. Der Umstand, daß die Wärme einen großen Einfluß auf den Geschmack, die Verdaulichkeit und die Käsereitauglichkeit der Milch ausübt, war, wie eingangs betont, unser Beweggrund zur Ausführung vorliegender Arbeit. Der Einfluß der Wärme auf den Geschmack ist schon erwähnt, und ebenfalls ist alles, was für die Käsereitauglichkeit Interesse hat, im Abschnitte über die Labungsfähigkeit erörtert worden; es bleibt uns also nur noch die Frage zu besprechen: Erleidet die Milch beim Erhitzen eine für die Verdaulichkeit günstige oder ungünstige Veränderung?

Durch künstliche Verdauung allein wird man diese Frage nie vollständig lösen können. Die meisten in dieser Hinsicht ausgeführten Arbeiten sprechen in entschiedener Weise weder zu Gunsten der rohen, noch zu Gunsten der gekochten Milch; allerdings fehlen uns ausreichende analytische Methoden. Die Bekömmlichkeit der Milch hängt außerdem noch von anderen Faktoren ab als von dem Verhalten des Kaseins gegenüber Pepsin und Trypsin. Faktoren, die oft schwer zu kontrollieren sind, wie z. B. der Gehalt an Toxinen und Antitoxinen, deren Bedeutung aber, besonders wenn die Milch zur Ernährung der Kinder dienen soll, sehr groß sein kann. Schon der Geschmack als physiologisches Moment spielt eine nicht zu unterschätzende Rolle, und es dürfte wohl in den meisten Fällen zutreffen, daß Kinder den Geschmack der rohen Milch vorziehen, während bei vielen Erwachsenen die angeborene Vorliebe für rohe Milch durch den Glauben an ihre Gesundheitsfrische in das entgegengesetzte Gefühl übergeht. Am bedenklichsten für die Bekömmlichkeit der Milch ist selbstverständlich die bei dem zweiten kritischen Punkt anfangende Zersetzung des Kaseins, des wichtigsten Proteinstoffes der Milch. Da Milch sich nicht mit Sicherheit keimfrei machen läßt, ohne bräunlich zu werden, so ist es verwerflich, sterilisierte Milch zur Kinderernährung zu verwenden. In diesem Punkt stimmen auch die modernen Kinderärzte überein, sie verschicken daher meistens auf absolut keimfreie Milch und begnügen sich mit Milch, die frei von spezifischen Krankheitserregern ist. Solche Milch erhält man durch bloßes Aufkochen oder, wenn sie speziell zur Kinderernährung dienen soll, noch besser durch kurzes Erhitzen im Soxhletschen Apparat. Aber auch in dieser Weise behandelte Milch ist stark verändert. Unter anderm ist die ganze darin vorhandene Albuminmenge geronnen, und da man annehmen muß, daß das spezifisch in Frauenmilch so reichlich vorkommende Albumin eine physiologische Rolle zu erfüllen hat, kann diese Veränderung nicht gleichgültig sein. Ferner zerlegt sich nach den Versuchen von Bordas und v. Raczkowski[1]) das für die Gehirnbildung wichtige, aber bereits in roher Kuhmilch nur spärlich vorhandene Lecithin um so mehr, je höher die Milch erhitzt wird, und „fast not least“ verändert sich sogar das Kasein. Wäre die bei dem ersten kritischen Punkt eingetretene Abnahme der Labungsfähigkeit, wie früher allgemein angenommen wurde, nur durch eine Ausfällung von Kalksalzen bedingt, so müßte sie durch die Magensäuren wieder aufgehoben werden, und sie wäre somit ohne jeglichen Einfluß auf die Bekömmlichkeit der Milch. Viel bedenklicher stellt sich jetzt die Sache, nachdem es bewiesen worden ist, daß diese Abnahme auf Veränderungen im Kasein selber zurückzuführen ist, es ist daher aller Grund vorhanden, Kindermilch nicht stärker zu erwärmen, als gerade zur Vernichtung der etwaigen pathogenen Keime und insbesondere der Tuberkelbazillen ausreicht.

Es ist ein ziemlich verbreiteter Irrtum, zu glauben, daß Milch, welche längere Zeit auf 80° erwärmt wurde, sich für die Ernährung besser eignet als nur kurze Zeit gekochte Milch. Unsere Tabellen zeigen, daß bei sehr langer Erwärmung die Veränderungen der Milch schon bei 60° anfangen, bei kurzer Erwärmung dagegen erst bei 70° nachweisbar sind. Will man deshalb die Eigenschaften der rohen Milch bewahren, so darf die Erwärmung nicht mehrere Stunden 60° und keinen Moment 70° übersteigen. Da die Tuberkelbazillen in der Milch nach Th. Smith schon durch Erwärmung während 20 Minuten auf 60° und nach Bang und Stribolt durch Erwärmung während 5 Minuten auf 65° unterliegen, so läßt sich also die Milch von den gesährlichsten pathogenen Keimen durch Erwärmung befreien, ohne daß sie verändert wird. Die einzige Vorsichtsmaßregel ist, daß man jede Haut- und Schaumbildung verhindert, was im Großbetrieb am besten durch Erwärmung in verschlossenen Flaschen nach dem Gerberschen Schüttelverfahren[2]) erreicht wird. Da indessen gleichzeitig mit den Tuberkelbazillen auch die Milchsäurefermente abgetötet werden, die unter normalen Verhältnissen die Milch gegen schädliche Zersetzungen schützen, so bietet pasteurisierte Milch, in den Handel gebracht, viel größere Gefahren als rohe Milch. Während der Säuregrad der letzteren gleich den mehr oder weniger frischen Zustand zeigt, so sind die weit gefährlicheren Veränderungen der pasteurisierten Milch öfters gar nicht makroskopisch sichtbar und entziehen sich deshalb meistens der Kontrolle der Konsumenten. Aus diesem Grund dürfte es sich empfehlen, die Pasteurisierung in der Haushaltung selber vorzunehmen, und es sind bereits Versuche im Gange, um einen zu diesem Zwecke geeigneten Apparat herzustellen.

[1]) Comptes rendus. 1903, T. 136, p. 56.
[2]) Revue générale du lait. 1903, p. 169.

Tagesgeschichtliche Rundschau.

Deutschland.

Preisverteilung in der Milchwirtschaftlichen Abteilung der Landwirtschaftlichen Provinzial-Ausstellung in Altona vom 24. bis 29. Mai d. Von 341 Butterproben sind 339 zur Beurteilung gekommen. Davon haben 4 erste Siegerpreise, 8 zweite Siegerpreise,

Digitized by Google

5 dritte Siegerpreise, 48 1. Preise, 113 2. Preise und 106 Anerkennungen erhalten. Auf die vier Bezirksmeierei-Verbände und nicht angeschlossenen Meiereien entfallen die Preise wie folgt:

	1. Siegerpr.	2. Siegerpr.	3. Siegerpr.	1. Pr.	2. Pr.	Anerk.
Nordschleswig	2	5	1	14	26	25
Südschleswig	1	3	3	18	48	40
Ostholstein	—	—	—	3	10	13
Westholstein	1	2	1	9	19	20
Nicht angeschlossen	—	—	—	4	10	8

In der Käsehalle wurden ausgestellt 48 Proben. Davon haben 2 Ehrenpreise, 2 erste Preise, 11 zweite Preise und 15 Anerkennungen erhalten:

	Ehrenpr.	1. Preis	2. Preis	Anerk.
Nordschleswig	—	—	1	1
Südschleswig	—	—	3	5
Ostholstein	1	1	3	3
Westholstein	—	—	—	—
Nicht angeschlossen	1	1	4	6

1. Siegerpreis: Genossenschaftsmeierei e. G.-Hohenwestedt. Freie Genossenschaftsmeierei-Kattrup, Genossenschaftsmeierei-Blocksberg (Kreis Tondern), Genossenschaftsmeierei-Erfde e. G. m. u. H. 2. Siegerpreise: Flensburger Genossenschaftsmeierei e. G. m. u. H., Meiereigenossenschaft-Süderfeistedt, Genossenschaftsmeierei-Haseland, Freie Genossenschaftsmeierei-Heidsager, Freie Genossenschaftsmeierei-Midsum (Wyk a. F.), Genossenschaftsmeierei-Stollig, Meiereigenossenschaft-Süderhastedt, Freie Meiereigenossenschaft-Tating. 3. Siegerpreise: Genossenschaftsmeierei-Fedderingen, Freie Meiereigenossenschaft-Hardebüh-Winderatt, Genossenschaftsmeierei-Jels, Freie Genossenschaftsmeierei-Kleinjörl. Freie Genossenschaftsmeierei-Meggerdorf. 1. Ehrenpreis: Lehranstalt der Versuchsstation für Molkereiwesen-Kiel, Prüne 48 (verfertigt ist der Käse von Schülern der Anstalt). 2. Ehrenpreis: Meiereibesitzer Otto Evers-Mölln i. H.

Eine Warnung vor Benutzung von Margarine, Palmin, altem Rindsfett und ähnlichen Butter-Ersatzmitteln hat dem „Verein zur Förderung des Fremdenverkehrs in München und im bayerischen Hochland" (E. V. mit dem Sitz in München) einen Prozeß zugezogen. Der Verein hat unter dem Titel: „Ratschläge für Hotelbesitzer, Pensions-Inhaber und Wirte" eine Broschüre herausgegeben, in welcher er vor der Benutzung von Margarine, Palmin, altem Rindsfett oder ähnlichen Butter-Ersatzmitteln zur Zubereitung von Speisen aller Art nachdrücklichst warnt, eine Nichtbefolgung dieses Ratschlags als „Schwerverbrechen" hinstellt, „das sich durch Ausbleiben der Gäste sicher rächen wird", und die ausschließliche Verwendung von Butter empfiehlt. Diesen Ausführungen ist folgender Merkspruch beigefügt:

„Ein feingebauter Magen
Kann Margarine nie vertragen.
Und ob der Wirt den armen Gast
Auch noch so reich bediene,
Er ist ein Scheim, verwendet er
Ein Lot nur Margarine.
Ihr Wirte laßt von dieser ab
Und auch von dem Palmine,
Sonst schmort ihr in der Hölle einst
In lauter Margarine!"

Durch diese Ausführungen fühlte sich die Firma H. Schlink u. Co., Palminfabrik in Mannheim, schwer geschädigt, stellte daher gegen den Fremdenverkehrs-Verein Klage, mit Antrag, dem Verein bei Vermeidung einer Geldstrafe von 500 M. für den ersten, 1000 M. für den zweiten und einer vom Vorstand des Vereins zu verhütenden Haftstrafe von zwei Monaten für jeden weiteren Fall der Zuwiderhandlung zu verbieten, daß durch Versendung dieser Broschüre oder in sonstiger Weise derartige unwahre Behauptungen aufgestellt werden. Weiter wurde die Publikationsbefugnis für das Urteil verlangt. Zur Begründung der Klage wurde angeführt, daß das von der Klagsfirma hergestellte und „Palmin" benannte Produkt, als Warenzeichen gesetzlich geschützt, laut einer Reihe vorgelegter Sachverständigenbefunde ein auf dem Gipfel der Vollkommenheit stehender Ersatz für Kuhbutter sei, indem es lediglich aus Oelen bestehe, welche aus der Frucht der Kokospalme gewonnen werden. In hygienischer Beziehung übertreffe Palmin die Milchbutter, da eine Uebertragung von tierischen Krankheitsstoffen auf den menschlichen Körper ausgeschlossen sei. Gegen einen Ratschlag, zur Zubereitung von Speisen ausschließlich Milchbutter zu verwenden, hätte sicherlich niemand etwas einzuwenden, aber wenn dabei gegen andere Produkte in der Oeffentlichkeit mit unwahren Behauptungen Stimmung gemacht werde, erscheine die Klage unter Hinweis auf die §§ 823 und 824 gerechtfertigt. Der Vertreter des beklagten Vereins erklärte auf eine Vergleichs-Anregung des Gerichts-Vorsitzenden, daß der Verein geradezu seinen Grundsätzen abtrünnig werden müßte, wollte er aufhören, das immer mehr überhandnehmende Wirtschaften mit Surrogatmitteln, wie es schon in den Gebirgsortschaften sich einzubürgern beginnt, mit allen Mitteln zu bekämpfen. Es müsse als ein gutes Recht des Fremdenverkehrsvereins angesehen werden, aufklärend und unterweisend einzugreifen, daß besonders in solchen Gegenden im eigenen Interesse der in Betracht kommenden Wirte mit natürlichen Landwirtschaftsprodukten zubereitete Speisen verabreicht werden. Im Gebirge wolle man eben keine Krankenhaus-, Kasernen- oder „Gefängniskost", wie sie die offenbar der Reklame halber zur Verlesung gebrachten Gutachten der Klagspartei ins Auge fassen, sondern eine einfache Gebirgskost und für diese sei ausschließlich die Milchbutter das geeignete Zubereitungsmittel. Von einer Schädigung der Klagspartei in einer wider die guten Sitten verstoßenden Weise könne somit keine Rede sein. Das Gericht vertagte sodann die Verkündung der Entscheidung auf 8. Juni.

Eine merkwürdige Streitfrage des Käsehandels. Wie der Generalanzeiger für Delikatessen- und Kolonialwarengeschäfte berichtet, schwebt zwischen einem Käsehändler im Algäu und einem Münch. Abnehmer ein Gbilprozeß, weil der letztere die Annahme der Käse verweigerte, da er nicht der bestellten Qualität entspreche. Es hat nun das Gericht die Vernehmung von Sachverständigen angeordnet, denen die Frage zur Begutachtung vorliegt, „wie lange man im normalen Käsekeller Zeit braucht, um 100 Käselaibe zu untersuchen". Diese Frage hielt im Prozesse um deswillen eine Rolle, weil der Kläger behauptet, der Beklagte habe die Käse zu früh beanstandet, wogegen dieser behauptet, es sei ohne Schädigung der Gesundheit nicht möglich, 100 Käselaibe auf ihre Güte sosort zu prüfen, da man von jedem ein Stück verkosten müsse. Es sollen also die Sachverständigen sagen, wie lange man dazu braucht, ohne sich den Magen zu verderben.

Die vorläufigen Ergebnisse der Viehzählung in Preußen vom 1. Dezember 1904 liegen jetzt in einer Sondernummer der Statistischen Korrespondenz vom 5. April d. vor. Es ergab sich ein Bestand von 11 143 733 Rindern, 5 654 273 Schafen, 12 540 498 Schweinen, 2 110 612 Ziegen.

Die Ergebnisse der früheren Zählungen, verglichen mit der jetzigen waren:

	Gesamtzahl in Millionen nach der Erhebung von				
	1873	1883	1892	1900	1904
Pferden	2,28	2,42	2,65	2,92	2,96
Rindern	8,61	8,74	9,87	10,98	11,14
Schafen	19,67	14,75	10,11	7,00	5,65
Schweinen	4,29	5,81	7,72	10,67	12,54
Ziegen	1,48	1,68	1,96	2,05	2,11
	also die Zu- (+) bezw. Ab- (−) nahme gegen die vorige Zählung in Hundertteilen				
Pferden	—	+ 5,91	+ 9,77	+ 10,17	+ 1,35
Rindern	—	+ 1,14	+ 12,98	+ 10,19	+ 2,45
Schafen	—	− 24,99	− 31,47	− 30,74	− 19,24
Schweinen	—	+ 35,49	+ 32,76	+ 38,08	+ 14,35
Ziegen	—	+ 13,45	+ 16,86	+ 4,45	+ 2,98

Wir finden in diesen Zahlen die bereits bekannten Tatsachen belegt, daß die Pferdezucht so gut wie gar keine Zunahme zu verzeichnen hat; die Rindviehzucht zeigt fortgesetzte allmähliche Steigerung, die Schafzucht verringert sich fortgesetzt, während die Schweinezucht wiederum ihr rapides Steigen beibehält.

Mittelbare Ursache der Steigerung der Schweinezucht ist die Milchwirtschaft mit ihren ungeheuren Mengen Magermilch und Molke-Rückständen.

Gewichtskontrolle der ausgepfundeten Butter. Eine beliebte Form des unlauteren Wettbewerbs bildet die sogen. Quantitäts-Verschleierung, d. i. die für den Abnehmer schwer bemerkbare Verringerung der Menge im Einzelverkauf, insbesondere die Verringerung des Sollgewichts bei Waren, die in abgefaßten Stücken verkauft und nach dem Gewicht bezahlt werden. Da Anhaltspunkte dafür vorhanden waren, daß diese unredliche Handhabung besonders auch beim Butterhandel vorkam, hat das Großh. Polizeiamt Darmstadt durch seine Nahrungsmittel-Kontrollbeamten wiederholt Revisionen durch Nachwiegen der in abgefaßter Form zu einem bestimmten Sollgewicht feilgehaltenen Butterstücke vornehmen lassen.

Das Ergebnis dieser Revisionen war folgendes: Bei einer Revision im Juni 1901 wurden bei 8 Verkäufern 117½ Pfund-Butterstücke (Sollgewicht = 250 g) nachgewogen, von denen bei 46 Stücken ein Mindergewicht von 5 bis 15 g festgestellt wurde. Bei der 2. Revision im Dezember 1901 wurden bei 15 Verkäufern unter 183½ Pfund-Stücken 73 mit Mindergewicht von 5 bis 25 g, bei der 3. Revision im Februar 1905 bei 16 Verkäufern unter 121 Stücken 34 mit Mindergewicht von 5 bis 25 g vorgefunden. Die 4. Revision im Mai 1905 ergab bei 20 Verkäufern unter 145 Stücken nur 2 Stücke mit Mindergewicht von je 5 g.

Errichtung einer Milchküche in Abendt. Der seit kurzem in Abendt bestehende Verein Caritas, der sich die Pflege der Wöchnerinnen und Säuglinge zur Aufgabe gestellt, beschloß die Errichtung einer Sanitätsmilchküche zur Beschaffung bester Milch insbesondere für Säuglinge. Die Kosten sind mit 15 000 M. vorgesehen.

Digitized by Google

Preußischer Beamten-Verein zu Hannover, Lebensversicherungsverein a. G. Lebens-, Kapital- (Aussteuer- und Militärdienst-), Leibrenten- und Begräbnisgeld-Versicherungs-Anstalt für alle deutschen Reichs-, Staats- und Kommunal-2c. Beamten, Geistlichen, Lehrer, Rechtsanwälte, Aerzte, Tierärzte, Apotheker, Redakteure, Ingenieure und geprüften Baumeister, sowie für Privatbeamte in gesicherten Stellungen. Keine bezahlten Agenten und infolgedessen niedrige Verwaltungskosten. Versicherungsbestand Ende April 1905: 72 741 Versicherungen über 267 407 350 M. Kapital und 886 827 M. 80 Pf. jährliche Rente. Reiner Zugang vom 1. Januar bis Ende April 1905: 1487 Versicherungen über 7 156 500 M. Kapital und 47 650 M. jährliche Rente. Vermögensbestand: 87 750 000 M.

Westpreußischer Butterverkaufs-Verband.

Bilanz pro 1904.

Aktiva.		Passiva.	
1. Effekten-Konto . .	11 751,— M.	1. Geschäftsanteile .	5 225,— M.
2. Immobilien-Konto .	495,40 „	2. Reservefonds . .	10 000,— „
3. Mobilien-Konto . .	275,— „	3. Diverse Kreditoren	58 994,30 „
4. Diverse Debitoren	63 552,84 „	4. Gewinn- und Verlust-Konto . . .	1 994,94 „
Summa der Aktiva	76 074,24 M.	Summa der Passiva	76 074,24 M.

Mitgliederzahl:

Ende	1903:	79 mit	224 Geschäftsanteilen und	11 200 M.	Hafтsumme
Zugang	1904:	12 „	29 „	1 450 „	„
Abgang	1904:	23 „	51 „	2 550 „	„
Ende	1904:	68 „	202 „	10 100 „	„

Westpr. Butterverkaufs-Verband, e. G. m. b. H.
Danzig, den 20. Mai 1905.
R. Suhr. C. Hartert.

Neue Mitglieder. Meiereibesitzer Friedrich Zürcher-Barsdehnen b. Pakeliten; Milchpächter Arnold Bärwald-Wilhelmshof bei Märk. Friedland; Molkerei Wilhelmsmark, e. G. m. b. H. zu Wilhelmsmark b. Gruschno. F. Hübner.

Unterrichtswesen.

Molkerei-Lehranstalt Wreschen. Ein vierteljähriger Molkereikursus für Meiereisten beginnt am 8. Juli 1905 an der Versuchsstation und Lehranstalt für Molkereiwesen zu Wreschen. Stipendien werden nötigenfalls vom Herrn Oberpräsidenten sowie einigen Kreisen gewährt.

Beobachtungen, Versuche, Erfindungen.

Ueber die Zusammensetzung einiger als Margarinezusätze empfohlenen Präparate. Von G. Fendler. Die Mittel, um das Schäumen und Bräunen der Margarine beim Braten hervorzubringen, sollen Lecithin enthalten. Verfasser teilt die Zusammensetzung einzelner Präparate mit. Einige Fabriken setzen der Margarine Rindermark zu. Ein als „Fischeier" für den gleichen Zweck angepriesenes Produkt besaß hirnartigen, schwach fauligen Geruch; bei mehrtägigem Stehen im Zimmer nahm dieser Fäulnisgeruch schnell zu. Vermutlich lag hier ein von den Häuten befreites, mit Kochsalz versetztes Kalbshirn vor. Schon infolge geringer Haltbarkeit dürfte diese Substanz keinen geeigneten Margarinezusatz bilden. (Apoth.-Ztg. 1904, 19, 835 bis 836 d. Zeitschr. f. Unters. d. Nahr.- u. Genußm.)

Ueber den Nachweis von Kokosfett in Butter. Von Adalbert Segin. Verf. bestimmte die Gesamtmenge der flüchtigen wasserlöslichen und unlöslichen Fettsäuren in Kokosfett und Hammeltalg, um zu sehen, in welcher Weise sich bei fortgesetzter Destillation das Verhältnis der wasserlöslichen und wasserunlöslichen Fettsäuren gestaltet. Er fand, daß die flüchtigen wasserlöslichen Fettsäuren des Kokosfetts sich viel rascher vermindern, als die wasserunlöslichen und daß man selbst bei öfters wiederholtem Abdestillieren kein neutrales Destillat erhält. Ob diese Erscheinung dadurch hervorgerufen wird, wie Jean annimmt, daß durch die Einwirkung des heißen Wasserdampfes die nichtflüchtigen Fettsäuren zum Teil in flüchtige gespalten werden, bleibt noch zu beweisen. Um einen Aufschluß über die Zusammensetzung der im Kokosfett vorkommenden flüchtigen Säuren zu erhalten, wurde das mittlere Molekulargewicht der wasserlöslichen, der wasserunlöslichen und der Gesamtmenge der flüchtigen Säuren ermittelt. Es wurde das mittlere Molekulargewicht der wasserlöslichen Fettsäuren zu 114, das der wasserunlöslichen Fettsäuren zu 163, das der Gesamtmenge der flüchtigen Säuren zu 156 bestimmt. Aus diesen Zahlenergebnissen ist zu schließen, daß die in Wasser löslichen, flüchtigen Säuren des Kokosfettes vorzugsweise aus Kapronsäure (Molekulargewicht 116) zu bestehen scheinen und die in Alkohol gelösten analog aus Kaprinsäure (Molekulargewicht 172). Zur Bestimmung des Phytosteringehaltes im Kokosfett wurde die Bömersche Methode angewendet und im Mittel zu 0,15 Proz. gefunden. Nach den Angaben des gleichen Forschers beträgt der Cholesteringehalt der Butter im Mittel 0,34 Proz., derselbe steht mithin zu dem Phytosteringehalt des Kokosfettes im Verhältnis 2:1. Da man im Schweinefett, dessen Cholesteringehalt im Mittel 0,16 Proz. beträgt, nach der Acetatmethode noch etwa 2 Proz. Baumwollsamenöl nachweisen kann, so ist es unwahrscheinlich, daß auf diesem Wege noch weniger wie 15 bis 20 Proz. Kokosfett in der Butter nachgewiesen werden können; denn das Verhältnis des Cholesterins des Schweinefettes zu dem Phytosterin des Baumwollsamenöles ist 1:5, während das Cholesterin der Butter zu dem Phytosterin des Kokosfettes sich wie 3:1 verhält. Vandam hat gefunden, daß der Unterschied der Löslichkeit der flüchtigen Fettsäuren der Butter und des Kokosfettes am größten ist in 60prozentigem Alkohol, und ermittelt, daß sich der Unterschied zwischen den in 60prozentigem Alkohol löslichen flüchtigen Säuren des Kokosfettes und der Butter noch wesentlich verschärft, wenn die in Alkohol obiger Stärke gelösten Säuren durch Wasser, worin sie unlöslich sind, gefällt werden; er erreichte dies auf die Weise, daß er einen aliquoten Teil des Filtrates zum Teil verdampfte, mehrere Male mit heißem Wasser auswusch, erkalten ließ, schließlich die erstarrten Fettsäuren abfiltrierte, in heißem Alkohol löste und direkt mit ½ N-Kalilauge titrierte. Aus dieser Tatsache glaubte Vandam annehmen zu können, daß sich Kokosfett in Butter bis zu wenigen Prozenten werde nachweisen lassen, ein Schluß, den Verf. für ungutreffend bezeichnet. (Arch. Pharm. 1904, 242, 441—450 durch Zeitschr. für Unterf. d. Nahr.- u. Genußmittel.)

Sprechsaal.

Zur Berliner Butternotierung. Der Anonymus der Hildesheimer Molkereizeitung gibt zu, daß verschiedene Molkereien die alten Preise erhalten, damit bestätigt er die Haltlosigkeit des jetzigen Zustandes.

Die Butternotierungskommission sollte für jede Anregung dankbar sein, welche Klarheit für die Zukunft schaffen will.

Die Uebertumpelung der Produzenten unter Vorspann der Central-Landwirtschaftskammer vom 3. März ist eine unsichöne Stufe in der Entwicklung der Berliner Notierung.

Solche Angelegenheiten müssen künftig unter Anhörung der beteiligten Kreise gründlich vorbereitet werden. Dazu gehört:

1. Kündigung aller bestehenden Verträge.
2. Einverständnis aller Molkereien.
3. Anpassung der Notiz an die Neuerung.
4. Garantien für Lebensfähigkeit des neuen Notierungsmodus.

Weder das Eine noch das Andere ist erfüllt, wir verharren daher auf unserem Standpunkt, und werden die ordentlichen Gerichte zur Durchführung unserer allein richtigen Ansicht anrufen.

Molkereigenossenschaft Stargard i. Pomm., e. G. m. u. H.
Der Vorstand:
von Schoening. Michels. von Wietersheim.

Handel und Verkehr.

Wochenbericht vom Buttermarkt. Berlin, 27. Mai 1905. Der Uebergang zum Weidegang hat sich noch nicht allenthalben vollzogen, die Produktion ist deshalb auch noch nicht erheblich größer geworden. Es ließen sich die bisherigen Preise gut behaupten.

Der Hamburger Markt berichtet über größere Zufuhr. Anfangs der Woche war das Geschäft lebhaft, in den letzten Tagen ist jedoch eine Beruhigung eingetreten.

Berlin notiert unverändert, Hamburg 3 M. niedriger.

Marktberichte.

Abrechnungspreise zwischen Molkereien und Butterhändlern. Eigenbericht der Molkerei-Zeitung Berlin. **Berlin,** 27. Mai 1905. Im Großhandel ist die Notierung für feine Butter wirklich bezahlte Preise. Reines Buttergewicht, frei in Berlin oder Hamburg, alle nach Abzug der Fracht reines Geld:

Berlin	bis 116	Mk.
Hamburg	„ 116	„

Berlin, 27. Mai 1905. Butterbericht der Firma **C. J. Wienstrad,** SW., Leipzigerstr. 92, und W., Kronenstr. 32.

Da die jetzt nur ganz vereinzelt Grasbutter geliefert wird, und infolge dessen die Produktionsanahme nur gering ist, blieb der Markt bei sehr guter Nachfrage fest, um so mehr als die Angebote vom Auslande so doch sind, daß der Import nicht Rechnung läßt. Unter diesen Umständen konnten sich die Preise für alle Qualitäten gut aufrecht erhalten.

Telegramme der Molkerei-Zeitung Berlin.

Berlin, den 27. Mai 1905. Preisfeststellung der von der ständigen Deputation gewählten Notierungs-Kommission. Mitgeteilt von der Firma **C. J. Wienstrad,** Berlin, Leipzigerstr. 82. Durchschnittspreise für die Woche vom 21. bis 27. Mai 1905.

				24. Mai	27. Mai
Hof- u. Genossensch.-Butter:		Ia per 50 kg M.		109—112	109—112
do.	do.	Ib „ „	„	106—110	104—111
do.	do.	IIa „ „	„	102—106	103—107
do.	do.	Abfallende „	„	100—102	98—104

Tendenz: Behauptet. Matt.

Hamburg, Grimm, den 26. Mai 1905. (Butter-Bericht von Hillmann u. Bossen.) Notierung der Notierungs-Kommission der am Butterhandel beteiligten Firmen zu Hamburg. In Hamburg höchstbezahlte Brutto-Preise: I. Klasse M. 109—109, II. Klasse M. 98—100 pr. 50 kg. Netto reine Tara. Tendenz: Ruhig.

Digitized by Google

Der Markt verkehrte in dieser Woche in ruhigerer Stimmung. Die Lieferungen frischer Butter waren sehr groß und konnten, obwohl nur wenig fremde Ware geliefert wurde, nur schwer und zu ermäßigten Preisen abgegeben werden, eine völlige Räumung dürfte nicht eingetreten sein; es ist 104—106 bis 108 M. bezahlt woeden. Die Zufuhren russischer und sibirischee Buttee fanden, soweit es sich um feste Ware handelt, Nehmer, und wurde hierfür 99—102 M. bezahlt. — Kopenhagen notierte unverändert, während unsere Notierung um 2 M. herabgesetzt wurde.

Ferner Privat-Notierungen: Fehlerhafte und ältere Butter pr. 50 kg M. ——. Schleswig-Holsteinische und ähnliche frische Bauer-Buttee M. ——. Russische, Sibir. und Livländ. Winteebutter (verzollt) M. 98—102, Galizische (verzollt) M. ——. Finnländische Winter-Butter (verzollt) M. ——. Amerikanische (verzollt) M. ——.

Butternotierungen in Kopenhagen. Den 25. Mai 1905. Butter: I. Klasse 83—84 Kr. (1 Kr. = 112,5 Pf.). Tendenz: Fest.

Berlin, 25. Mai 1905. Amtlicher Marktbeeicht der städtischen Mackthallen-Direktion übee den Geoßhandel in der Central-Markthalle. **Butter.** Preise franko Beelin einschließlich Provision. Füe 50 kg Ia M. 110—112, IIa M. 107—110, Abfallende M. 102—107.

Käse. Import. Emmenthaler Ia p. 50 kg 85—90 M., dito IIa M. 60—80, import. Glarner Kräuterkäse M. 60——, import. Holl. Gouda Ia M. 80—85, import. Holl. Gouda IIa M. ——, import. Edamer M. 80—— import. Camembert per Dtzd. M. 7,50, import. Gervais M. —, import., Neufchatel per 100 Stück M. 20, import. Roquefort sur choix Ia per 50 kg M. 130—140, import. Parmesan, 3-4 jährig, M. ——, dito, 2—3 jährig M. 80—85, import. Chestee-Viktoria M. 115—125, dito Cheshiee M. 80—85, Gorgonzola per 50 kg M. 90—100. Steppenkäse M. —. Inländische. Westpr. Schweizer-Käse Ia per 50 kg M. ——, Neufchatel, do. pee 100 Stück M. ——, Holländer, rheinisch, Ia per 50 kg M. ——, Edamer Ia M. ——, Limburger Alpenkäse in Pergament M. ——, Tilsiter Käse, fette Ia M. 58—60, Tilsiter Käse IIa, halbfette M. 45—50, Harzer per Kiste, 100 Stück, M. 2,10—2,30, IIa — — —, Soldiner per Schock M. 6,00, Schloßkäse per Dutzend M. ——, Camembert, große I (H. Prinz), per Dtzd. M. 6,00, do. II, per Dtzd. M. 4,40, Kaiserkäse (H. Prinz) M. 2,40, Kronenkäse M. ——, Frühstückskäse per 50 Stück M. 3,75 (H. Prinz). Deutscher Gervais Dutzend M. 2,20. Briekäse, Orig.-Packung, per $\frac{1}{2}$ kg M. 0,80.

Butter-Notierungen der Landwirtschaftskammer für die Provinz Schleswig-Holstein. Butter-Auktionen des Ost-Holsteinischen Meierei-Verbandes.

Hamburg, den 24. Mai 1905.

1. Klasse 5 Drittel zu 108, 4 Drittel zu $107\frac{1}{2}$, 14 Deittel zu 107, 10 Drittel zu $106\frac{1}{2}$, 21 Drittel zu 106, 33 Drittel zu $105\frac{1}{2}$, 19 Drittel zu 105, 60 Drittel zu $104\frac{1}{2}$, 37 Drittel zu 104, 13 Drittel zu $103\frac{1}{2}$, 15 Drittel zu 103, 14 Drittel zu $102\frac{1}{2}$, 19 Drittel zu 102, 6 Drittel zu $101\frac{1}{2}$, 4 Drittel zu 101 M. Zusammen 1. Klasse 274 Drittel zu 104,49 M. im Durchschnitt, 2. Klasse 39 Drittel zu 99,54 M.

Jeder Produzent in Schleswig-Holstein ist berechtigt, die Auktionen zu beschicken. Der Vorstand des Ostholst. Meierei-Verbandes.

Halle a. S., den 25. Mai 1905. (Bericht von Gebr. Rößler.) Die Marktlage blieb fest, und konnten die etwas größeren Eingänge zu unveränderten Preisen schlank geräumt werden.

Ausgesucht feinste gesalzene Molkereibutter	111—112	M.
I	107—111	"
II	105—106	"

n Tonnen von 100 Pfd. und Kübeln von 50 Pfd.

Hamburg, 23. Mai 1905. (Bericht von Cölle u. Gliemann.) Kraftfuttermittel: Unsee Markt verkehrt nach wie vor in sehr fester Haltung, und haben in fast allen Artikeln die Preise eine weitere Steigerung erfahren. Speziell gilt dieses außee Baumwollsaatmehl von Lein-, sowie Palmkuchen, in denen größere Umsätze stattfanden.

Erdnußkuchen 129—148 M., Kokoskuchen 136—140 M., Amerik. Baumwollsaatkuchen und -Mehl 105—136 M., Sesamkuchen 117—135 M., Rapskuchen aus inländischer Saat 110—140 M., Palmkernkuchen 112—114 M., Leinkuchen 137—140 M., Amerik. Maisölkuchen 125—129 M. für 1000 kg ab hiee.

Königsberg i. Pr., 25. Mai 1905. (Butteebericht von Gyßling, Edhardt u. Co.) Die Eingänge bestehen jetzt zum größeren Teil aus unhaltbarer Uebergangsware und lassen daher an Qualität zu wünschen übrig. Wirklich feinste Qualitäten sind deshalb noch knapp und werden unschwer geräumt.

Wir zahlen heute für feinstes Produkt 95—102 M. für 100 Pfd. netto hier. Fehlerhafte Ware verrechnen wir nach Verkauf.

Schweine- und Ferkelmarkt. (Amtlicher Marktbericht vom Magerviehhof in Friedrichsfelde.) Mittwoch, den 25. Mai 1905. Es standen zum Verkauf: 5525 Schweine, 377 Ferkel.

Veelauf des Marktes: Flottes Geschäft. Preise anfangs höher, zum Schluß nachgebend.

Im Engroshandel wurden gezahlt für: Läuferschweine, 3—5 Monate alt 34—48 M.; 6—7 Monate alt 46—66 M. für 1 Stück. Feekel, mindestens 8 Wochen alt 18—29 M.; unter 8 Wochen alt 15—22 M. für 1 Stück.

Die Direktion des Magerviehhofes.

Städtischer Centralviehhof. Berlin, 20. Mai 1905. Zum Verkauf standen: 5057 Rinder, 1624 Kälber, 7958 Schafe, 9912 Schweine.

Bezahlt wueden für 100 Pfund oder 50 kg Schlachtgewicht in Mark (bezw. für 1 Pfund in Pfg.): Für Rinder: Ochsen: 1. vollfleischig, ausgemästet, höchsten Schlachtwerts, höchstens 7 Jahre alt 68—72; 2. junge fleischige, nicht ausgemästete und ältere ausgemästete 63—67; 3. mäßig genährte junge und gut genährte ältere 58—62; 4. gering genährte jeden Alters 55—57. — Bullen: 1. vollfleischige höchsten Schlachtwerts 64—67; 2. mäßig genährte jüngere und gut genährte älteee 60—63; 3. gering genährte 55—59; — Färsen und Kühe: 1. a) vollfleischige, ausgemästete Färsen höchsten Schlachtwerts ——; b) vollfleischige, ausgemästete Kühe höchsten Schlachtwerts, höchstens 7 Jahre alt 59—62; 2. ältere, ausgemästete Kühe und wenig gut entwickelte jüngere 56—57; 3. mäßig genährte Färsen und Kühe 50—55; 4. gering genährte Kühe und Färsen 43—48. — Kälber: 1. feinste Mastkälber (Vollmilchmast) und beste Saugkälber 82—89; 2. mittlere Mastkälber und gute Saugkälber 71—77; 3. geringe Saugkälber 54—63; 4. ältere gering genährte Kälber (Fresser) 50—59. — Schafe: 1. Mastlämmer und jüngeee Masthammel 67—70; 2. ältere Masthammel 58—64; 3. mäßig genährte Hammel und Schafe (Merzschafe) 52—56; 4. Holsteiner Niederungsschafe (Lebendgewicht) ——. — Schweine: Man zahlte für 100 Pfd. (mit 20 pCt. Tara): vollfleischige, kernige Schweine feinerer Rassen und deren Kreuzungen, höchstens $1\frac{1}{4}$ Jahe alt, 220—280 Pfund schwer, 65——; schwere, 280 Pfd. und darüber (Käser) ——; fleischige Schweine 63—64; gering entwickelte 59—61; Sauen 60—— M.

Verlauf und Tendenz des Marktes:

Das Rindergeschäft wickelte sich gedrückt und schleppend ab und hinterläßt erheblichen Ueberstand. — Der Kälberhandel gestaltete sich ruhig. — Bei den Schafen war das Geschäft langsam, es wird nicht ausverkauft. — Dee Schweinemarkt verlief ruhig und wurde geräumt.

Versuchsstation für Molkereiwesen Kiel.

Versand von Reinkulturen füe die Ansäuerung des Rahmes. Ausbildung von Molkereipersonal.

Professor Dr. H. Weigmann.

Allgemeiner Verband landwirtschaftl. Genossenschaften in Oesterreich.

Für die beim „Allgemeinen Verbande" zu errichtende **Abteilung für Molkereiwesen** wird ein

Beamter

angestellt, welcher nicht nur kaufmännisch gebildet sein muß, sondern auch die auf diesem Gebiete erforderlichen **Waren- und Marktkenntnisse** besitzen muß.

Die Anstellung erfolgt mit Dienstvertrag. Gehalt nach Uebereinkommen.

Anträge sind bis **20. Juni d. J.** zu richten an den **„Allgemeinen Verband landwirtschaftlicher Genossenschaften in Oesterreich, Wien, I., Schauflergasse 6".**

Stellen-Angebote.

Harzkäser und Kuhkäser
suche sofort oder später
Aug. Riemer, Neubrandenburg.

Zuverlässige Meierin
als Wirtschafterin gesucht. Zeugnisse und Gehaltsforderung an **Rittergut Zimkendorf** bei Stralsund.

Stellen-Gesuche.

Für einen tüchtigen, zuverlässigen **Gehülfen,** welcher 9 Jahre beim Fach, praktisch und theoretisch gebildet und den ich besonders empfehlen kann, **suche** ich zum 1. Juli Stellung als Obermeier odee 1. Gehülfe.

Offert. erbittet **A. Harm,** Molkeeeiverwaltee, **Eichede** in Holstein.

Durchaus tüchtige
Meierin
sucht Stellung in der Nähe Berlins.
Offerten unter **E. P. 100** an die Expedition der Zeitung erbeten.

Aelterer Gehilfe
mit sämtlichen Molkereiarbeiten vertraut, sucht sofort Stellung.
Offerten erbittet **Otto Friedrich, Berlin N., Koloniestraße 69 I.**

Tüchtiger Meier,
der mit allen Facharbeiten gut vertraut, deutsch und polnisch sprechend, 25 Jahre alt u. militärfrei ist, sucht od. sof. später Stellung. Ausland **nicht** ausgeschlossen.
Off. erb. **Górszak, Tomice** b. Seeheim, Posen.

Vermischte Anzeigen.

Quark und Käse
suche zu kaufen.
Aug. Riemer, Neubrandenburg.

Hochtragendes Milchvieh,
Holländer, hat per Mai abzugeben **Dom. Altgolssen,** 5 Minuten v. Bahnhof Golßen, N.-L.

Post-Butterkisten, Käsekisten, Tilsiter Käserollen.
Preislisten gratis und franko.
F. Wurm, Bartenstein, O.-Pr.
Dampfsägewerk, Holzhandlung, Kistenfabrik.

Wasserleitungsrohre,
250 m, 65 mm Durchmesser, **sucht gut erhalten Kramss b. Tannenwalde** (Prignitz).

Butterkisten • Käsekisten
in fertig geschnittenen Brettern
od. genagelt lief. jed. Quantum billigst
C. Hartmann, Reichenstein i. Schles.
Dampfsägewerk und Kistenfabrik.

Butterkisten
liefert billigst
F. W. Amtenbrink,
Kisten-Fabrik,
Detmold.

Butterkartons
in jeder Größe, sowie **alle anderen Kartons** liefert aus zähester Lederpappe franko
S. Ullmann, Wiesenthal b. Tzschecheln i. L.,
Lederpappen- u. Kartonfrabik.

F. Oswald Richter
DRESDEN-A. 1.
Wettinerstr. 32
Butter-Gross-Handlung
sucht regelmässige Lieferanten in **feinster** und **feiner Butter** und zahlt höchste Preise bei prompter Abrechnung und Kasse.
Jahresabschlüsse und Uebernahme ganzer Produktionen erwünscht.

Bestes echtes Pergamentpapier,
auch schön bedruckt,
empfehlen preiswert
Schleipen & Eichhorn G. m. b. H.,
Pergamentpapier-Fabrik,
Emmerich am Rhein.

Buttertonnen
in den gangbarsten Dimensionen, in weißer Waare und saubersten Ausführung empfehlen billigst
W. Stange & Co., Stettin,
Faßfabrik.

GEBR. ROESSLER,
Butterabsatzstelle von Molkereien der Provinz Sachsen und der angrenzenden Staaten.
HALLE a. S.,
Freiimfelderstr. 8. Fernspr. No. 858.

Gebrüder Groh,
Hoflieferanten,
BERLIN O., Blumenstr. 70,
Buttergrosshandlung.
23 eigene Detail-Geschäfte.
Ständige Abnehmer für feine Molkereibutter zu höchsten Tagespreisen bei wöchentlicher Abrechnung und Kasse.
Jahres-Abschluss erwünscht.

Gust. Schultze & Sohn,
Berlin C., Gertraudten-Strasse 22.
Butter-Grosshandlung.

Digitized by Google

Preussischer Beamten-Verein in Hannover.

(Protektor: Seine Majestät der Kaiser.)

Billigste Lebensversicherungs-Gesellschaft für alle deutschen Reichs-, Staats- und Kommunalbeamte, Geistliche, Lehrer, Lehrerinnen, Rechtsanwälte, Aerzte, Zahnärzte, Tierärzte, Ingenieure, Architekten, Molkereibeamte, kaufmännische und sonstige Privat-Beamte.

Versicherungsbestand 267 407 350 Mk.,

Vermögensbestand 89 750 000 Mk.,

Ueberschuss im Geschäftsjahre 1903: 2 606 796 Mk.

Alle Gewinne werden zu Gunsten der Mitglieder der Lebensversicherung verwendet. **Die Zahlung der Dividenden, die von Jahr zu Jahr steigen und bei Versicherungen aus dem Jahre 1877 bereits 80 bis 90 %, der Jahresprämie betragen, beginnt mit dem ersten Jahre. Betrieb ohne besondere Agenturen und deshalb die niedrigsten Verwaltungskosten aller deutschen Gesellschaften.**

Wer rechnen kann, wird sich davon überzeugen, daß der Verein unter allen Gesellschaften die günstigsten Bedingungen bietet.

Zusendung der Drucksachen erfolgt auf Anfordern kostenfrei durch

Die Direktion

des Preussischen Beamten-Vereins in Hannover.

Größere Landwirte

kaufen bevorzugt den neuen patentierten

„Lanz"-Separator

mit Hebelantrieb.

Derselbe wird mit Leistungen von 250 350 und 450 Liter geliefert.

Bequemer Antrieb, bequemes Arbeiten, weder Ermüdung bei der Bedienung möglich. Bequemes Einbringen der Milch auch in größter Kesselmilchbehälter. Recht freier Raum rund herum. Kurbel nicht vorgeschrieben. Kleinere Betriebe können durch

HEINRICH LANZ in MANNHEIM

oder deren Vertreter und Agenten Separatoren probeweise aufstellen lassen.

Einmal gebrauchte **Butter-tonnen** in unübertroffener Qualität für 100 Pfund Inhalt, liefert sofort und zu Kaufpreis **O. Thonack,** Böttchermeister, Berlin SO. 36, Harzer Straße 32. Anfragen und auch schwere Bezugsquelle für Buttertonnen. Fernspr. Amt A. No. 9417. Gegründet 1897.

Kupferne Käsekessel

für Heizung mit Dampf oder mit direkter Feuerung in tadelloser Ausführung.

Paul Neubäcker, Danzig.

PERGAMENTPAPIERFABRIK SCHLEIPEN & FERKENS RATINGEN

Achtung! Gelegenheitskauf!

Wegen Lagerräumung verkaufe sogut-billig gebrauchte, fast neue Schrotmühlen empfehlenswerte Fabrikat, andere vorrätige Maschinen, besonders geeignet für Molkereien. Kein Risiko, bei event. unpassendem Umtausch innerhalb 4 Wochen. Kaufgelegenheit! Anfr. sub: Hoffer W. X. 11 befördert die Annonc. Exp. Berlin.

Butterprüfungen auf Fett- u. Wassergehalt.

Wir übernehmen die Feststellung des Fettgehalts oder die Wasserbestimmung in Butter zu 1 Mk. für die Probe.

Zweckmässige Versandtschachteln, in denen sich die Proben sicher gegen Wasserverlust als Muster ohne Wert einsenden lassen, werden leihweise von uns abgegeben.

Milch-Kontrollanstalt der Molkerei-Zeitung Berlin. SW., Grossbeerenstrasse 40.

Milchuntersuchungen auf Fettgehalt

übernimmt zum Preise von 50 Pfg. für Einzelproben, von 30 Pfg. im Abonnement **die Milchkontrollanstalt der Molkerei-Zeitung Berlin.**

Stalleinrichtungen

für Schweine, Rinder und Pferde.

Selbsttränkeanlagen.

Transportable verzinkte Ferkeltröge

Alles nach System in der Praxis bewährtesten Systemen.

Uebernahme kompletter Stallbauten.

Franz Hüttenrauch, Apolda, 9

Spezial-Geschäft für Stalleinrichtungen.

Teilweise von Anlagen in Benutzung. Prospekt gratis.

Normal-Säure-Butyrometer n. d. T.

Schlüsche. Eisen. Patentviehsalz

A. V. Brandt,

Farbe Lab **Oel.**

Hamburg!

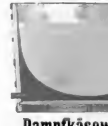
Fehr & Wolff, Act.-Ges. Zichoriendarrwerk, Schöl.

Zwei Fabriken im Gestorfer Kreis.

Käseschachteln

in Span oder Karton, rund und eckig □ ▷ ○

Butterversandkartons



Dampfkäsewannen

mit über den Rand d. Pitchpinholzbottich gefalz. Kupferkessel

400 500 600 800 1000 1500 Ltr.

140 170 190 235 275 375 Mk.

T. Bartels, jetzt Obercassel bei Bonn.

Crinitzer Fabrik säurefesten Steinzeugs

Emil Bühler, Crinitz, Niederlausitz

empfiehlt

Buttertonnen mit luftdichtem Verschluss in allen Grössen, **Tonnen** in cylindrischer Form, **Vieh- und Pferdekrippen, Schweine-, Ferkel- und Futtertröge** für Federvieh, **Pökelbottiche** und viereckige **Kasten.**

Neu! Buttertröge aus säurefestem, innen glasiertem Steinzeug von 1 bis 2 Meter Länge.

Stanz- und Emaillierwerke,

vormals

Carl Thiel & Söhne,

Aktien-Gesellschaft.

Lübeck.

Nahtlose Milchtransportkannen.
Halbgestanzte „
Gefalzte „
Transport-Milcheimer.
Milch-Messeimer.
Rahm- und Milchständer.
Milchsiebe, doppelt und einfach.
Bassins aus Stahlblech.
Bassins aus Doppelmetall.

Kataloge gratis und franko.

Für einige Gegenden werden noch Vertreter gesucht.

Digitized by Google

Feierabend.

Den Charakter eines Menschen erkennt man am besten in der Vertraulichkeit, denn da herrscht kein Zwang; in der Leidenschaft, denn sie läßt ihn seine Grundsätze vergessen; und in einem neuen Falle oder Versuche, denn da läßt ihn die Gewohnheit im Stich.

Fr. Baron.

Elisabeth und Lieschen.

Humoreske von Heinz Metzner.

(Nachdruck verboten.)

Seit zwölf Jahren paukt Herr Eichner den Schülern der soundsovielten Berliner Gemeindeschule das A-B-C und die Kunst des Addierens ein, und das ist nicht leicht. Aber es gibt noch Schwereres.

Heute ist Sonntag! Rohrstock und Fibel feiern den Tag des Herrn mit; den Schülern ist so wohl, doch Herrn Eichner ist darum nicht besser! Unruhig wandert er in seinem Zimmer hin und her und malträtirrt den Tabak in der Pfeife, so daß finstere Wolken die sonst schneeweiße Stirn Altmeister Goethes umlagern, der bei jedem Schritte Eichners auf seiner Konsole wackelt, denn er steht nicht ganz fest. Der Lehrer achtete jedoch nicht darauf, obgleich er ein großer Verehrer des Dichterfürsten ist; er redet mit sich selbst, bald leise, bald lauter, bis ihn die verglimmte Pfeife zwingt, eine neue zu stopfen.

„Wie mache ich's nur, daß ich damit ins Reine komme? Hm! — Dieses Hangen und Bangen in schwebender Pein ist nicht auszuhalten!"

Da öffnet sich die Tür und eine junge Dame in sauberer Morgentoilette setzt Kaffeegeschirr auf den Tisch.

„Guten Morgen, Herr Eichner, bitte schön, lassen Sie den Kaffee nicht kalt werden!"

„Guten Morgen!" erwidert er laut, hastig, dann murmelt er: „Jetzt, oder nie!"

„Was sagten Sie, Herr Eichner?"

„Ich — ich — eigentlich nichts! — Doch wollte ich Ihnen, Fräulein Lieschen — ja, wenn Sie mich so anblicken, bringe ich's nicht heraus!"

„Wie soll ich Sie denn anblicken? Mein Auge hat doch so etwas Ungewöhnliches nicht."

„Nein, nein! — Und doch — ich wollte —"

„Ja, was denn Herr Eichner?" lächelte das Fräulein.

„Ach, ich wollte nur — bitten, mir — durch das Mädchen etwas Tabak besorgen zu lassen."

„So?!" und sie schaut in den offenen Tabakskasten. „Sie haben ja noch so viel Tabak!"

„Ja — ja, aber — er schmeckt mir nicht!"

„Ist doch Ihre alte Sorte!"

„Ich möchte 'mal eine neue probieren!"

Fräulein Lieschen ist hinaus und der Lehrer geht wieder auf und ab, jetzt hastiger als vorhin. — An den Kaffee denkt er nicht, der duftet sein kräftiges Aroma vergeblich.

„Nein, was ich ungeschickt bin, ich möchte mich prügeln! Warum habe ich's denn nicht gesagt? Es gibt nur ein Mittel — ich werde schreiben!"

Als Herr Eichner eine Stunde später das Haus verläßt, winkt er an der nächsten Straßenecke einen Dienstmann.

„Da, besorgen Sie diesen Brief."

In seinem Zimmer haben Besen und Staubtuch inzwischen das Regiment übernommen. Fräulein Weber, die Wirtin Eichners, Fräulein Lieschens Tante, läßt von ihrer Minna aufräumen, verschmäht es aber nicht, hier und da selbst Hand anzulegen, denn sie hält sehr darauf, daß ihr Zimmerherr sich behaglich fühle, vielleicht in der stillen Hoffnung, daß aus dem Zimmerherrn einmal ein Hausherr werden könnte — und sie natürlich seine Hausfrau.

Sie paßten ja auch gar so gut zusammen, wenigstens meinte sie das. Zwar konnte sie sich mit ihren achtunddreißig Jahren nicht mehr zu den Jüngsten zählen, aber er war ja nur zwei Jahre jünger und würde sich, wenn er doch einmal heiraten wollte, kein so junges Gänschen nehmen wie etwa Nichte Lieschen mit ihren fünfundzwanzig Jahren. — An ihrer Person konnte ihm wohl auch nichts mißfallen! Sie war gerade keine Schönheit, schielte auch ein wenig, aber dieser Fehler wurde doch zur Genüge durch ihr Vermögen aufgewogen — sie konnte zehntausend Taler in die Ehe bringen. Weshalb erklärte er sich also nicht? — Nur seine Schüchternheit war Schuld daran, und sie wollte ihn deshalb etwas aufmuntern!

Nichte Lieschen, während sie in der Küche nach dem Sonntagsbraten sah, hing auch so ihren Gedanken nach. Was hatte er ihr wohl heute früh sagen wollen, das mit dem Tabak war doch nur eine Ausrede. Vielleicht hatte er die Absicht, zu kündigen, auszuziehen, und getraute sich nicht, es der Tante zu sagen — aber ihr gegenüber hätte er doch mit der Sprache herauskönnen! — Weshalb sollte er aber ziehen wollen? Sollte er . . .? Ein Gedanke stieg in ihr auf, der ihr Herz beben machte: sollte er — heiraten wollen? Hah! Jetzt fühlte sie es, dieser Gedanke zeigte ihr klar, was sie bis jetzt selbst nicht gewußt, sie liebte den stillen, schüchternen Mann! — Ob er —?

Es klingelt! Lieschen öffnet, ein Dienstmann reicht einen Brief herein.

„Tante, ein Brief für Dich. — Herr Gott, das ist ja Herrn Eichners Handschrift!"

„Herrn Eichners? Sollte er heute nicht zu Tisch kommen wollen?"

„Ach, er wird wohl kündigen, wird heiraten!"

„Was! Kündigen — heiraten?! Rede doch nicht so albernes Zeug!"

Sie hat indessen den Brief geöffnet. Ihre Hand fährt nach dem Herzen.

„Ha! Also doch!"

„Kündigt er?"

„Ja, er kündigt!"

„Will er auch heiraten?"

„Ja, auch das will er!"

Lieschen erbleicht und eilt in die Küche zurück. — Manche Träne fällt in die Bratenpfanne, und als die Tante herauskommt, findet sie die Sauce versalzen. Aber sie zankt heute nicht, wie sie es sonst tun würde, vielleicht will sie sich die Sonntagsstimmung nicht verderben.

Die Mittagszeit ist herangerückt, der Tisch gedeckt. Man wartete nur noch auf Herrn Eichner, der heute lange ausbleibt. Endlich kommt er, geht aber erst, ganz wider seine Gewohnheit, in sein Zimmer. Fräulein Weber ist schnell in die Küche geeilt, Lieschen überblickt noch einmal den Tisch, ob alles am rechten Platze ist, da tritt Eichner ein. Er grüßt so zagend, so leise, und Lieschen dankt kaum hörbar. Auch die Tante bringt ihr „Gesegnete Mahlzeit" so schüchtern heraus, daß Eichner sie erstaunt ansieht. Sie errötet und schlägt die Augen nieder, und ihm ist's auch so, als steige ihm das Blut in die Wangen.

Man setzt sich und beginnt zu essen. Herr Eichner guckt eher auf Lieschen, als auf seinen Löffel, Lieschen schaut nicht vom Teller auf; welche Richtung aber die Blicke der Tante haben, ist gar nicht gut festzustellen; das eine Auge scheint nach dem Braten, das andere nach dem Lehrer zu blinzeln. Doch ist sie heute mehr denn je um die Sättigung des Letzteren besorgt, sie legt ihm ein Stück Braten nach dem anderen auf den Teller.

„Bitte, hier, dieses schöne, saftige Stückchen noch," lispelt sie mit süßlicher Miene und sucht das Angebotene mit einigen zärtlich schmachtenden Blicken zu würzen, die aber rechts und links an ihrem Ziele vorbeischießen.

„Danke, danke recht sehr, aber ich bin schon satt," wehrt Herr Eichner ab. Ihm ist unter der zudringlichen Liebenswürdigkeit seiner Wirtin ganz Angst geworden und eine Hilfe suchend, blickt er nach Lieschen hinüber; da ihn diese aber auch gerade fragend anschaut, muß er die Wimpern senken, doch glaubt er in ihrem Auge einen Vorwurf gelesen zu haben. Beider Gesichter überzieht dabei Purpurglut, was der Tante nicht entgehen kann, denn durch die eigenartige Stellung ihrer Augenachsen vermag sie beide zugleich anzuschauen. Sie wirft aus ihrem linken Auge einen giftigen Strahl nach ihrer Nichte und sagt:

„Gehe doch in die Küche und lasse Kaffee kochen, aber einen Extrakaffee. Herr Eichner wird wohl auch nach Tisch ein Täßchen trinken. Nicht wahr, lieber Herr Eichner?"

„Lieber Herr Eichner," hat sie gesagt und ihm dabei so vertraulich zugenickt. Es wird ihm ganz warm! — Sollte sein Brief —? Möglich! — Oder sollte der Brief nicht —? Wollte sie ihn trösten? Er blickte wieder fragend auf Lieschen, die eben hinausgeht und in deren Mienen er wiederum einen Vorwurf zu lesen glaubt.

„Ich danke, Fräulein Weber, mir ist schon ohne Kaffee sehr warm."

„Sie haben aber heute früh keinen getrunken, schmeckt er Ihnen nicht?"

„Nicht getrunken? Dann habe ich ihn vergessen!"

„Nun, das ist ja begreiflich, wenn man den Kopf voll! —" sie errötet und versucht in ihren Schoß zu blicken — „voll Liebesgedanken hat!"

„Hm — hm — hat Fräulein —?

„Was denn, mein lieber Herr Eichner?"

„Nun ja — ich dachte — als Antwort — ich schrieb —"

„Ja, Sie schrieben und — die Antwort lautet: Ja!"

„Ja!? — O, ich Glücklicher!"

„Mein lieber, süßer Herr Eichner! Eichmännchen!" flötet das Fräulein neben ihm, drückt zärtlich ihre welke Wange an seine Schulter und schaut ihn an mit einem Blick — hu — ihm ist's, wie jenem Türken in Uhlands „Schwäbischer Kunde". Als würd' ihm mitten — durch Kopf und Leib hindurchgeschnitten! — Auch packt ihn kalter Graus, doch kann er nicht in alle Welt hinausfliehen, denn Fräulein Webers lange Arme haben sich plötzlich um ihn geschlungen und sitzen so fest wie die Fangwerkzeuge eines Kopffüßlers . . . So überrascht sie Lieschen und das Kaffeegeschirr in ihrer Hand macht ein Getöse, als würde das Tablett von einem Erdbeben erschüttert.

„Wir haben uns soeben verlobt, gib Deinem neuen Onkel die Hand, Lieschen!"

Da fällt eine Tasse zur Erde und zerschellt zu Lieschens Füßen.

„Sie haben sich verlobt?" zittert sie.

„Wir haben uns verlobt?" schüttelt sich Herr Eichner. „Hier muß ein bedauerlicher . . ." Er ermannt sich und sofort läßt der Kraken seine Beute fahren.

„Ein Irrtum? Waren Sie dreist genug, sich einen Scherz mit mir zu erlauben?" zischt das ältere Fräulein und zieht einen Brief aus der Tasche. „Hier — haben Sie dieses geschrieben?!"

„Ja, das habe ich geschrieben!" antwortet der Lehrer in einem Tone, wie ihn wohl Luther auf dem Wormser Reichstage angenommen haben mag. „Doch nicht an Sie, sondern an Fräulein Lieschen!"

„Nun, Herr, so geben Sie mir Antwort, warum haben Sie denn den Brief an mich adressiert?"

„Ich schrieb doch: An Fräulein Elisabeth Weber!"

„Das bin ich! sie heißt Elise Weber!"

„Ja, ich heiße Elise, man nennt mich aber immer Lieschen."

Fräulein Elisabeth macht Miene, in Ohnmacht zu fallen. Herr Eichner schiebt ihr schnell einen Stuhl hin, sie wirft ihn denselben aber, nebst einem halben giftigen Blicke vor die Füße; die andere Hälfte des Giftblitzes trifft Lieschen, dann verschwindet die verschmähte Braut hinter der zukrachenden Tür ihres jungfräulichen Schlafgemaches.

„Fräulein Lieschen?"

„Herr Eichner?"

„Wollen Sie den Brief nicht lesen?" und er hebt das Schreiben von der Erde auf.

„Können Sie mir nicht *sagen*, was darin steht?" lispelt Lieschen verschämt.

„Sagen? — Ja — o ja! Es steht darin, daß ich Sie liebe, Lieschen!"

„Mich?!"

„Ja, liebes Lieschen, Dich — Willst Du mein Schicksal teilen, mein Weib sein?"

„Ja!" haucht sie. „Ewig Dein!"

Zum zweiten Male fühlt sich Herr Eichner von weiblichen Armen umschlungen, sein Antlitz zeigt aber jetzt weder Angst noch Schrecken. Sein Auge blickt zärtlich hinab in zwei blaue Sterne und taucht tief, tief in deren feuchten Himmelsglanz.

„Und die Tante, mein Lieb?"

„Ach, die arme Tante! Ich hoffe, sie wird sich darin finden."

„Nun kann sie Dir doch keinen Onkel schenken," scherzte der Glückliche.

„So nehm' ich den guten Willen für die Tat und revanchiere mich mit einem Neffen."

Heinrich Klopp in Wettradorf gibt im „Zienhagener Kreisblatt" gleich ein viertel Dutzend Ehrenerklärungen ab. Heinrich Klopp ist also offenbar Großindustrieller. Er schreibt: „Die Beleidigungen gegen die vier Bauern in Steimbke nehme ich hiermit zurück und erkläre hiermit, daß die Bauern *keine Pferde*, sondern rechtliche Bauern sind." — Ferner: „Die Beleidigung gegen den Vorstand der Kuhkasse zu Steimbke nehme ich hiermit zurück und erkläre hierdurch, daß die Vorstandsmitglieder *keine Esel*, sondern Vorstandsmitglieder der Kuhkasse sind." — Ferner: „Die Beleidigung gegen Fräulein Emma Könecke nehme ich hierdurch zurück und erkläre hierdurch, daß Fräulein Emma Könecke *keine stattliche* Kuh, sondern ein braves Mädchen ist!" — Heinrich, mir graut vor Dir!

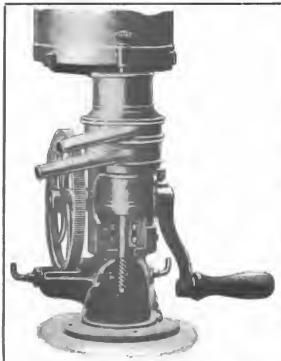
Walter Scotts Nachfolger. Sir Walter Scott war kein guter Schüler; oft saß er auf der letzten Bank seiner Klasse. Als er nun ein berühmter Dichter geworden war, besuchte er eines Tages seine alte Schule, um den Schauplatz seiner früheren Leiden wiederzusehen. Der Lehrer wollte einen guten Eindruck auf den Dichter machen und prüfte die Schüler in seiner Gegenwart, um ihm zu zeigen, wie weit sie schon gekommen wären. Nach einiger Zeit fragte Scott: „Aber, wer ist denn der Dummkopf in der Klasse? *Einen* müssen Sie doch haben! Zeigen Sie ihn mir." — Der Lehrer rief einen armen kleinen Jungen auf, der ganz wehleidig und eingeschüchtert zu dem berühmten Besucher kam. „Du bist also der Dummkopf?" fragte Scott. — „Ja," lautete die Antwort. — „Gut, mein Sohn, hier hast Du eine halbe Krone — weil Du meinen Platz so schön warm gehalten hast."

Kleine Originale. Die neunzehnjährige Frida ist in einer großen Garnisonstadt bei Verwandten, einem höheren Offizier, zu Besuch, und dort erreicht sie ihr Geschick, sie verlobt sich, natürlich mit zweierlei Tuch. Kurz nach der Verlobung geht sie mit ihrem kleinen Cousinchen Inge und dem fünfjährigen Vetter Hans Karl, genannt „Bimel" in die Stadt, um Besorgungen zu machen. Bimel sollen auch die Löckchen gekürzt werden. Vor der Haustür trifft sie mit dem Herzallerliebsten zusammen, und, um „Zeit zu gewinnen", trennt sich das Pärchen in der Stadt. „Er" geht mit Bimel zum Friseur; „sie" macht mit Inge inzwischen ihre Besorgungen. In einer bekannten Konditorei wollen sie sich treffen. Frida ist zuerst da und hat kaum Platz genommen, als ein Kamerad ihres Bräutigams eintritt. Er grüßt, legt Mütze und Säbel ab, und beginnt, seinen Paletot auszuziehen. Da fragt Inge mit lauter Stimme: „Tante Frida, will der sich hier *ganz* ausziehen?" — Inzwischen sind die beiden „Herren" beim Friseur angelangt. „Na, Bimel," fragt der neue Onkel, „wie willst Du denn die Haare geschnitten haben?" Bimel voll Ueberzeugung: „So wie Vati, ringsum lang, in der Mitte gar nichts".

In der dritten Klasse wird das Nibelungenlied gelesen: Und Siegfried zog mit seinen Mannen fort. — *Lehrerin*: „Welcher Unterschied besteht zwischen ‚Mannen' und ‚Männer'?" — *Elli* (Offizierstochter): „Männer ist bloß Civil!"

M. J.

Digitized by Google



Die neuesten und weitaus besten aller Separatoren sind die

Hansa-Separatoren

für Hand-, Turbinen- und Kraftbetrieb, von **35 - 2300 Liter** stündl. Leistung, welche folgende Vorteile bieten:

1. Schärfste Entrahmung.
2. Grösste Einfachheit der Konstruktion; nur ein einziges Lager.
3. Zapfenspitzenlager nicht vorhanden.
4. Die Antriebsschraube kann, falls nötig, leicht ersetzt werden.
5. Geringe Abnutzung, daher Reparaturen ausgeschlossen.
6. Billigste Preise.

Hansa-Separator-Werk

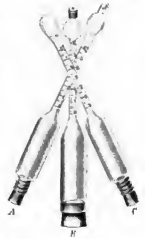
Berlin NW. 108. *G. m. b. H.* **Wald-Str. 23/24.**

Man verlange Drucksachen. *Vertreter gesucht.*

Molkereitechnisches Institut Sichler & Richter, Leipzig.

Unsere Milchprüfungs-Apparate, insbesondere unsere Butyrometer und Centrifugen sind das Beste auf dem Gebiete und unübertroffen in Genauigkeit, Einfachheit, Haltbarkeit und Preiswürdigkeit. Verlangen Sie bitte überall die mit der Schutzmarke „Sinacid“ versehenen Milchprüfungs-Instrumente, denn nur so haben Sie Garantie für Echtheit.

Generalvertreter für Oesterreich-Ungarn:
Anton Pfanhauser, Wien IX/3.
Generalvertreter für Italien:
Melchiore Sordi, Lodi.
Günstigste Bezugsquelle f. Wiederverkäufer.
Unsere Preisliste 16 erhält Jedermann gratis.



Aus der Praxis:

Da es noch einige Tage dauern könnte, ehe ich nach Leipzig komme, so bitte ich Sie, mir zu senden: —

Die Untersuchung mit der Sinacidbutyrometrie gestaltet sich über Erwarten gut und will ich vorläufig ohne Centrifuge weiterarbeiten.

Dommitzsch a. d. Elbe.
gez. **H. Giesecke,** Molkereibesitzer.

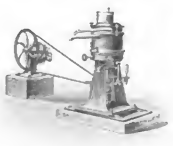
Unserer geschätzten Kundschaft in Provinz Sachsen, Anhalt, Sachsen-Weimar, Sachsen-Coburg-Gotha, Schwarzburg-Sondershausen und -Rudolstadt beehren wir uns anzuzeigen, dass die Landwirtschaftskammer, Centralankaufstelle für landwirtsch. Maschinen u. Geräte zu Halle a. S., den Alleinverkauf unserer bewährten Milchprüfungs-Apparate übernommen hat.

Franz Maager, Molkerei-Maschinen-Fabrik, Breslau.

Lieferung sämtlicher

Molkerei-Maschinen, -Geräte und Bedarfs-Artikel.

In unserem neuen



Germania-Separator

Modell 1905

bieten wir eine unübertroffene Entrahmungsmaschine.

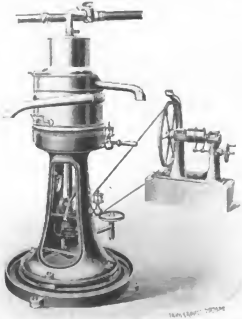
Sämtliche Molkerei-Maschinen u. Apparate! Einrichtung kompletter Molkereien!

Glänzende Ergebnisse! **Glänzende Zeugnisse!**

Flensburger Eisenwerk Akt.-Ges., Flensburg.

Carlshütte Rendsburg **Balance** **Vorteilhafter Umbau** **aller veralteten Kraftcentrifugen.**

Digitized by Google



„Westfalia“

Milchcentrifugen für Hand- und Kraftbetrieb
von 20—2000 Liter Stundenleistung.

Ramesohl & Schmidt, Aktien-Gesellschaft,
Oelde i. Westf.

Zeugnis.

Ueber die in unserer Genossenschafts-Molkerei seit dem 12 Januar 1901 in Betrieb befindliche „Westfalia“-Centrifuge können wir nur das beste Zeugnis ausstellen.

Mit der Centrifuge ist fast täglich regelmässig gearbeitet worden und können wir unsere vollste Zufriedenheit über die Maschine ausdrücken. Das garantierte Quantum von 1000 Liter Stundenleistung wird voll und ganz erreicht. Der Gang ist leicht, ebenmässig und geräuschlos, die Maschine ist unempfindlich und arbeitet überhaupt tadellos. Der Oelverbrauch ist sehr gering. Die Entrahmung, worauf es ja besonders ankommt, ist die denkbar beste. Die ziemlich oft und regelmässig genommenen Proben der Magermilch zeigten nur im Durchschnitt einen Fettgehalt von 0,8 bis 0,10%. Die Konstruktion der ganzen Maschine ist nach unserer Meinung vollendet, die Handhabung und speziell die Reinigung so einfach und leicht, wie sie bei keinem uns bekannten Centrifugensystem bis heute vorhanden ist. Wir fassen daher vorstehend Gesagtes kurz zusammen und ist nach unserer Ueberzeugung die „Westfalia“ die beste Centrifuge der Gegenwart, die wir somit jeder Molkerei auf das Angelegenste empfehlen können.

Hochachtungsvoll
gez. **Molkerei Eving**, G. m. b. H. Roehe, Insp.

Eving i. W., den 7. Januar 1902.

NEU! NEU!

Galacto-Lipometer

nach **Dr. Th. Lohnstein**

D. R. G. M. Apparat zur Bestimmung **des Fettgehalts der Milch** und der **Butter**, ermöglicht in einfacher Weise ohne Rechnung den Hauptfaktor des Nährwertes der Milch **genau** zu ermitteln. Geringe Arbeit, keine Centrifuge, noch sonstige Hilfsmittel des chemischen Laboratoriums erforderlich!

Preis M. 7.50.

Literatur, Gebrauchsanweisung und illustrierte Preislisten gratis und fr.

Alleinvertrieb: **Heinr. Noffke & Co.**
BERLIN SW., Yorkstrasse 19.

Bücher und Formulare für Molkerei-Buchführung
in Bezug auf praktische Brauchbarkeit das Vollkommenste, was es in dieser Hinsicht giebt, empfiehlt
C. Blank, Berlin-Gr. Lichterfelde W. 33.
Reichhaltige Auswahl! **Passend für jeden Betrieb!**
Preislisten und Mustermappen portofrei!

„PERFECT“
BURMEISTER & WAIN, MASCHINEN- U. SCHIFFSBAU A/G. BERLIN, S. W. 48.

„Fix“
Automatisch. Magermilchverteiler in Form einer Waage.

Lieferung auf Probe.

Preis Mark 225,—.

Flensburger Maschinenfabrik
Inhaber: Jörgen Jacobsen.
Flensburg.

Hartung Polygon **Hohl**

Spar-Roststäbe
D. R. P. 80680
aus Spezial-Metall.
Haben fast unbegrenzte Dauer,
Verstehen sich nicht,
Verschlacken nicht,
Ersparen bis 25% Material,
Haben selbst geringstes Brenn-Material rationell aus.
Lieferung nach Einsendung der Maasse oder alten Roststäbe.
Feinste Referenzen zu Diensten.
Berliner
Gussstahlfabrik und Eisengiesserei
Hartung Aktiengesellschaft,
Berlin NO., Prenzlauer Allee 44.

Ungeschoren lassen
soll man nicht Pferd, Rind, Schaf und Hund. Es giebt **keine** besseren Scheren als die
Hauptner-Scheren.
Grosse silberne Denkmünze der D. L. G.
Einfachstes Modell mit Triebrad und 1 Scherkamm 75,— M. Man achte auf die Schutzmarke „Hauptner-Schere.“ — **Kataloge kostenfrei.**
Weltausstellung Paris 1900: Grand Prix und Goldene Medaille.

H. Hauptner, Berlin NW., Luisenstr. 53.

Dr. Blumenthal's reines Naturlab,
Butter- und Käsefarbe,
offeriren **Chemische Werke** vorm. Dr. Heinrich Nyk, Berlin NW.

PEFTON für Molkereien, bakterientötend, untersucht vom vereidigten städt. Chemiker Dr. Paulmann, Kassel.
Alleinige Fabrikanten: Rosenzweig & Baumann
Königliche Hoflieferanten KASSEL.

Fliegels Milch- u. Rahmerhitzer

für mittlere und hohe Erhitzung sind nachgewiesen die einzigen Apparate, mit welchen die Krankheitskeime schon bei Erhitzung bis 70° mit Sicherheit abgetötet u. die Milch in ihrem Nährwert u. Geschmack bei grösster Haltbarkeit unverändert erhalten bleibt.

Apparate für Dampf-, Gas- und Kohlenheizung.

Apparate mit und ohne Regenerativwirkung.

Internationale Metallwerke, Josef Fliegel, Mallmitz i. Schl.

Digitized by Google

ERFOLG

ist das glänzendste Zeugnis für eine Ware.

Innerhalb dreier Jahre **verdoppelten** wir infolge moderner Konstruktion und Ausführung unsere

Molkereimaschinen-Fabrikation,

die schon vorher weitaus die bedeutendste Deutschlands war.

Niemand kaufe irgend eine

Molkereimaschine,

ohne uns zur Konkurrenz gezogen zu haben. Wir sind infolge unserer grossen Fabrikation und Specialisirung nicht nur weitaus die

Besten, sondern auch die **Billigsten.**

Bergedorfer Eisenwerk, W. Bergner,

Bergedorf.

ALFA WIRD NIEMALS GESCHLAGEN!

Nachstehendes, freiwillig abgegebenes Zeugnis über Alfa liefert wiederum den Beweis, dass

Alfa unübertroffen ist und bleibt.

Die am 20. April 1905 bezogene Separator-Trommel Alfa A I. direkt Modell 1904 mit grossem Durchmesser arbeitet ganz vorzüglich und hat unsere Erwartungen bezüglich der Entrahmung noch übertroffen. Bei der Magermilch-Untersuchung nach System Gerber wurde in Jena am 26. April 1905 gar kein Fett gefunden, nach einem anderen System **0,02 %**. In Halle ergab die Untersuchung der am 10. Mai eingesandten Milchproben im Wolny-Glase **0,04 %** und **0,06 %** Fettgehalt.

Ich kann den Alfa-Separator auf das Wärmste empfehlen.

gez. Julius Möhle,
Betriebsleiter,
Dampf-Molkerei Tiefthal b. Erfurt.

Alfa, Modell 1904 ist eine erprobte Neuerung; denn Alfa kommt nur mit Neuerungen heraus, denen durch lange fachmännische Versuche die Berechtigung zu dauerndem Bestand gesichert ist.

Modell 1904 ist durch einfachen Trommeltausch jedem Alfa-Besitzer zugänglich. Verlangen Sie Preislisten.

Alfa-Laval-Separator G. m. b. H., **Berlin 54a.**

Einzige deutsche Alfa-Fabrik.

Verantwortlicher Redakteur: H. Loeffke in Berlin. — Druck u. Kommissionsverlag von J. Harrwitz Nachf. G. m. b. H., Berlin SW., Friedrichstr. 16.

Digitized by Google

Molkerei-Zeitung

Geschäftsstelle: Berlin SW., Großbeeren-Straße Nr. 40.

Berlin.

Telephon: Amt VIa., 11859. Telegrammadresse: Molkereizeitung Berlin.

Wochenschrift für Gewinnung, Verarbeitung und Verwertung der Milch.

Erscheint jeden Donnerstag. Durch die Post oder Buchhandel bezog. vierteljährlich 1 Mk. 50 Pfg. Von der Geschäftsstelle direkt unter Kreuzband vierteljährlich 2 Mk. Anzeigen Mk. 2,30. Einzel-Nummern gegen 25 Pfennig in Briefmarken.

Anzeigenblatt des Westpreussischen Butterverkaufsverbandes.

Unter Mitwirkung von Prof. Dr. Adametz in Wien, Dr. Gerber in Zürich, Dr. Kolkwitz in Berlin und Prof. Dr. Siats in Hildesheim.

herausgegeben von H. Laeslig, Berlin SW., Großbeerenstraße 40.

Anzeigen werden für die 5,4 cm breite Spaltzeile mit 30 Pf. (Stellungs-Gesuche frei) berechnet und von unserer Geschäftsstelle, Berlin SW., Großbeerenstraße 40 sowie von allen Anzeigen-Geschäften entgegengenommen.

Die Gebühr für Beilagen in Gewichten bis 5 gr beträgt für je 1000 Stück 10 Mk.

Nr. 22. Berlin, 3. Juni 1905. 15. Jahrg.

Inhalt:

Physikalisch-chemische Untersuchungen physiologischer und pathologischer Kuhmilch. Von Dr. med. vet. Schnorf; Ref. Dr. R. Gerber.

Anstellung und Besoldung der Molkerei-Betriebsleiter. Von Molkerei-Direktor Boy-Elbing.

Tagesgeschichtliche Rundschau. Deutschland. Stand der Wiesen und Futterfelder um Mitte des Monats Mai 1905. — Milchschankhäuschen in Berlin. — Herabsetzung des Milchpreises durch die Milchcentrale. — Heranziehung dänischer Milch für die Berliner Milchversorgung. — Der Hamburger Buttermilch-Prozeß. — Käuflichkeit der Sammelladungen für Molkerei-Bedarfsartikel. — Ueber die Jahresergebnisse von 51 dem Meiereiverbande für Ostholstein angeschlossenen Molkerei-Genossenschaften.

Personennotizen. Westpreußischer Butterverkaufsverband.

Genossenschaftswesen. Lieferungsaufträge des Geschäftsführers einer Molkerei-Genossenschaft sind für die Molkerei nicht verbindlich.

Beobachtungen, Versuche, Erfindungen. Ueber eine ausschließlich aus Kokosfett hergestellte Margarine.

Handel und Verkehr. Wochenbericht vom Buttermarkt.

Marktberichte. — Feierabend.

Nachdruck ist nur mit genauer Quellenangabe gestattet.

Physikalisch-chemische Untersuchungen physiologischer und pathologischer Kuhmilch.

Inaugural-Dissertation von Dr. med. vet. Schnorf.

Referent Dr. R. Gerber.

Diese Abhandlung von 200 Seiten Text mit vielen Tabellen zeigt uns gegenüber den gewöhnlichen Werken über die chemisch-physikalischen Untersuchungsverfahren der Milch eine Reihe neuerer physikalischer Prüfungsmethoden, welche besonders dazu bestimmt sind, anormale und krankhafte Milchen sicherer als bis anhin zu erkennen. Also eine ganz neue Richtung der Milchuntersuchungen wird uns in diesen mit großem Fleiße ausgearbeiteten Kapiteln bekannt gegeben. Es handelt sich um die bis heute ziemlich vernachlässigte feinere sanitär-physikalische Kontrolle der Milch gegenüber den gewöhnlichen Verfahren, die auf der Bestimmung des spez. Gewichtes, des Fett- und Trockensubstanz-Gehaltes, der Säuregrade, sowie der Milchgärproben rc. beruhen. Die ganze umfangreiche Arbeit ist eingeteilt in drei Kapitel, welche wir der Reihe nach ein wenig skizieren wollen:

1. Die Refraktoskopie der Milch nach Ripper beruht auf der Beobachtung der Brechung und Reflexion des durch Essigsäure oder eigene Koagulation der Milch gewonnenen klaren Serums, wofür Maxim. Ripper, Chemiker in Wien, ein handliches, kleines Instrument, genannt Refraktometer oder auch „Fraktoskop", bauen ließ. Der Erfinder dieses Instrumentes, einer viel einfacheren Gestaltung des sehr teuren Zeiß'schen Refraktometers, glaubte dadurch in der Lage zu sein, alle krankhaften und anormalen Milchen mit größerer Sicherheit als nach irgend einem anderen Verfahren feststellen zu können, während nach einer großen Anzahl sehr sorgfältig ausgeführter Untersuchungen im veterinär-physiologischen Institute der Tierarzneischule in Zürich Herr Dr. Schnorf zu folgendem Endergebnis gelangte, welches auch von seiten einer Reihe anderer Forscher in Oesterreich, Deutschland rc. bestätigt wurde. Er sagt S. 89 seiner Abhandlung folgendes:

„Diese Versuche zeigen vor allem auch, daß vergleichbare Ergebnisse nur bei ganz gleicher Technik der Vorbehandlung der Milch, bei Berücksichtigung aller Einzelheiten, Temperatur, Dauer der Einwirkung rc., erhältlich sind. Fassen wir die Ergebnisse aller refraktoskopisch untersuchten Milchen zusammen, so ergibt sich, in Uebereinstimmung der Beobachtungen von Ertel und Wittmann, daß die Voraussetzungen Rippers nicht überall zutreffen, daß die Brechungsexponenten bei offensichtlich pathologischen Milchen einen hohen, bei ebenso sicher gesunden Tieren einen niedrigeren Wert aufweisen, als die Veröffentlichungen Rippers annehmen lassen, und daß die Methode auch nur als eine Wahrscheinlichkeitsmethode taxiert werden kann, mit mehr oder weniger großem Prozentsatz von richtigen Ergebnissen; ein absolut sicheres Mittel, bei scheinbar normaler Milch innerlich kranke Tiere die Krankheit zu finden, oder auch nur sicher am pathologischen Sekret Euterkrankheiten nachzuweisen und zu entdecken, ist sie nicht (wie voraussichtlich war)."

Wie schade für uns Molkerei-Interessenten, daß die Ripper'sche Refraktometrie der Milch uns vielfach im Stiche läßt, sonst wir in der Lage gewesen wären, auf sehr einfache und billige Weise die hygienische Qualität der Milch ohne Zuziehung von Tierärzten nach wenigen Untersuchungen aufzudecken, ja wie Ripper meinte, in vielen Fällen noch besser und sicherer als jene. Welch' außerordentlicher Segen für die Milchkonsumenten wäre dieses gewesen, aber wie unsicher stehen wir heute mit dieser Milch-Refraktometrie da? Jammerschade!

2. Die Kryoskopie oder Messung des genauen Gefrierpunktes der Milch vermittels eines sehr empfindlichen Thermometers und dessen Anordnung. — Dies Verfahren wird schon seit einiger Zeit, wenn auch sehr vereinzelt, in verschiedenen Ländern zur Ergänzung der Milch-Kontrolle angewendet, konnte sich aber besonders im Sommer deshalb nicht allgemein einbürgern, weil seine ganze Technik für die allgemeine Milchprüfung viel zu umständlich ist, was Dr. Schnorf auf S. 26 bis 27 und S. 90 u. f. w. deutlich zu erkennen gibt.

Wie die Kryoskopie eigentlich den Franzosen zu verdanken ist, so ist dieselbe auch in Paris am meisten in Gebrauch, um damit Verfälschungen der Milch mit Wasser noch sicherer als mit unseren gewöhnlichen Verfahren nachzuweisen. Die Forscher Winter, Bordas, Génin, Parmentier u. s. w. besonders haben dieses Verfahren für besagte Zwecke seit Jahren mehr oder weniger in Gebrauch. Es handelt sich bei diesem komplizierten Verfahren besonders um den Nachweis geringer Wasserzusätze, während größere genügend sicher mit unseren längst bekannten chemisch-physikalischen Verfahren nachgewiesen werden können.

3. Die elektrische Leitfähigkeit der Milch ist die am raschesten ausführbare und das exakteste, aber auch das komplizierteste und teuerste der drei Verfahren. Dr. Schnorf macht damit 3730 Messungen an 655 verschiedenen Einzel-Milchen von euterngesunden und 35 Proben von euterkranken Kühen und gelangte zu folgenden Ergebnissen (S. 100 bis 101):

„Das Leitvermögen ist bei den gleichen gesunden Tieren zu verschiedenen Melkzeiten ziemlich konstant, verschieden jedoch nach Individuum, ohne aber durch Laktationsdauer, beginnende Trächtigkeit, Fütterungsart gleichmäßig beeinflußt zu werden. Die Brunst

Digitized by Google

hat keinen wesentlichen Einfluß auf das Leitvermögen der Milch. Die Milch von gesunden Eutern allgemein kranker Tiere zeigt zwar normales Leitvermögen, ist jedoch auch beim gleichen Individuum zu verschiedenen Melkzeiten relativ großen Schwankungen unterworfen. Wenig Erhöhung hat Euterkalkimpfung mit Fieberreaktion zur Folge. Ohne Einfluß auf A ist die Impfung gesunder Tiere. Alle bis jetzt untersuchte Milch euterkranker Kühe weist immer ein erhöhtes, nie ein normales oder erniedrigtes Leitvermögen auf, so daß dies Verfahren für sich allein schon zum direkten Nachweis von Milchfehlern genügen kann und einer weiteren Verbreitung wert ist.

Zum Schlusse seiner höchst verdankenswerten und scharfen Untersuchungen im Interesse einer Milchprüfung besonders nach hygienischer Richtung hin faßt Dr. Schnorf seine Ergebnisse in folgende Sätze zusammen (s. S. 101):

„Da die Ergebnisse aller drei Verfahren in der Hauptsache Funktionen der bis heute wenig beachteten kristalloiden Milchbestandteile, aber für die verschiedenen Anteile verschieden empfindlich sind, so muß eine Kombination aller drei Verfahren sehr leistungsfähig sein in Bezug auf Nachweis von Fälschungen. (Es gibt keinen Zusatz, der alle Komponenten im entsprechenden Verhältnis enthielte.) Sie sind wesentliche Ergänzungen der bis heute verwendeten Markverfahren, indem sie auch die sanitäre Prüfung teilweise erlauben. Daß sie in theoretischer Hinsicht manchen Ausblick eröffnen, wurde in den einzelnen Kapiteln gezeigt."

Unser sehnlichster Wunsch wäre nun, daß die zum Teil sehr komplizierte Technik der letzten zwei Verfahren vereinfacht und somit zugänglicher gemacht würden, wenigstens so, daß jede Molkerei-Versuchsstation und andere Laboratorien sowie alle Tierärzte im Interesse einer schärferen milchhygienischen Kontrolle davon Gebrauch machen könnten. Und sehr zu wünschen wäre auch die sicherere Untersuchung mit dem sonst sehr einfachen und praktisch leicht zu handhabenden Refraktometer nach Pfyper. Im Zeitalter der drahtlosen Telegraphie sollte dieses möglich sein. Also Ereiſtor!

Anstellung und Besoldung der Molkerei-Betriebsleiter.

Vortrag von Boy-Esens

auf dem 16. ordentlichen Verbandstage des Verbandes der Hannoverschen Landwirtschaftlichen Genossenschaften zu Hannover am 11. Mai 1905.

Unstreitig ist heute die Frage der Anstellung und Besoldung der Betriebsleiter unserer Molkereien eine der wichtigsten Fragen in unserem ganzen Molkereigewerbe.

Die Folgen unseres heutigen Verfahrens der Anstellung und Besoldung der Betriebsleiter treten immer mehr zu Tage und ist dies auch wohl der Grund, daß man in der letzten Zeit fast überall in den Sitzungen der einzelnen Verbände, wie überhaupt in den milchwirtschaftlichen Versammlungen, dieser Frage mehr Interesse als bisher entgegenbringt.

Die Wurzel des Uebels ist in diesem Falle die Ausbildung der Lehrlinge. Meiner Ansicht nach kann nur ein tüchtiger, genügend vorgebildeter Fachmann eine der Arbeit und Leistung entsprechende Bezahlung beanspruchen, ein ungenügend ausgebildeter Mann, einerlei welchen Faches, ist seinem Arbeitgeber stets zu teuer. Dies gilt namentlich von unserem Molkereifach. Wir müssen deshalb bei der Ausbildung der Lehrlinge den Anfang machen; der heutige Schlendrian darf nicht mehr so weiter gehen, wenn wir unser Molkereiwesen dauernd auf der Höhe erhalten, wenn wir nicht stillstehen wollen. Stillstand ist Rückgang. Um auf der Höhe zu bleiben, ist außer den vollkommensten Maschinen besonders vollkommen ausgebildetes Personal nötig. Was nützen uns die teuersten und besten Apparate wenn es uns an geschultem Personal fehlt. Wenn nun die Lehrlingsfrage auch schon ¼ Jahrhundert das Schmerzenskind aller milchwirtschaftlichen Vereinigungen und in letzter Zeit auch der Landwirtschaftskammern ist, weil man trotz aller Beratungen, aller Erörterungen in der Fachpresse und aller Beschlüsse bisher leider sehr wenig erreicht hat, darf uns dies alles unter keinen Umständen davon abhalten, immer wieder von neuem an die Sache heranzutreten.

Die Mängel bei der Handhabung der Lehrlingsausbildung sind allgemein bekannt. Hier will ich nur kurz streifen, welche Vereinigungen sich der Sache bisher angenommen und wie die Schäden zu ändern sind.

Zuerst waren es die Vereine der Molkereibetriebsleiter, welche diese Frage zu der ihrigen machten; war es doch für sie eine Frage der Standesehre. Es ist wohl selbstverständlich, daß die Molkereibetriebsleiter selbst schwer geschädigt werden durch Leute, die im Molkereifach zu kurze Zeit und zu schlecht ausgebildet sind, und daß der ganze Stand dadurch in Mißkredit kommt. Diese Vereine haben überall schon seit mindestens 10 Jahren Lehrlingsausbildungs-Bestimmungen getroffen, sie haben eine 1—2 jährige Lehrzeit und eine bestimmte Lehrordnung für die Ausbildung festgesetzt und haben nun versucht, ihre Mitglieder dazu zu bringen, daß sie die in ihren Betrieben angestellten Lehrlinge nach diesen Grundsätzen ausbilden.

Obwohl die Versuche und teilweise Durchführung der einzelnen Vereine mit Freuden zu begrüßen sind, ist damit herzlich wenig erreicht. Es sind, soweit unser Beamtenverband dies feststellen konnte, in den 10 Jahren bei den etwa 1500 Betriebsleitern ungefähr 200 Lehrlingsprüfungen vorgenommen; sicher sind in dem gleichen Zeitraum mehrere tausend Lehrlinge in unserem deutschen Vaterlande ausgebildet. Wenn man dies Ergebnis betrachtet, so muß man sich unwillkürlich sagen: Solange wie unsere Arbeitgeber und besonders unsere Genossenschaften selbst sich dieser Frage nicht annehmen, können wir ein besseres Ergebnis nicht erwarten, obwohl, es darf hier ruhig ausgesprochen werden, es den einzelnen Vereinen sehr viel Geld gekostet hat und heute auch noch kostet. Wenn nun auch in den letzten Jahren die Landwirtschaftskammern sich dieser Frage auch angenommen haben und vor etwa 2 Jahren gelegentlich einer Versammlung der Vorstände dieser Körperschaften einen Ausbildungsgang für Lehrlinge ausgearbeitet haben, so sind es doch, soweit ich unterrichtet bin, nur 2 Kammern, die Brandenburgische und die Pommersche, die die Sache weiter verfolgt haben und praktisch anwenden. Genannte beide Kammern haben ein Uebereinkommen mit den Molkereien sowohl, wie den Beamtenvereinen ihres Bezirks getroffen, daß zunächst eine 22 monatige Ausbildung in den einzelnen Molkereien stattfindet und darauf eine 2 monatige theoretische in der Lehranstalt der Kammer.

Würde dies in sämtlichen Kammerbezirken durchgeführt werden, so würde zweifellos der Erfolg schon ein greifbarer werden, auch würden die einseitigen theoretischen Ausbildungen der Schulen, besonders der Privatschulen bald ganz verschwinden. Aber auch dann wäre, wenn keine allgemein anerkannte geregelte Anstellungsbedingungen beständen, der Erfolg nur gering. Wir Betriebsleiter müssen uns verpflichten, keinen Gehilfen anzunehmen, der nicht vorschriftsmäßig ausgebildet ist, ebenso dürfen unsere Molkereien und besonders unsere Genossenschaftsmolkereien, die hier sicher den Ausschlag geben, keinen Betriebsleiter anstellen, der den aufgestellten Bedingungen nicht genügt hat.

Sehr häufig hört man, die Lehrlingsausbildung muß gesetzlich geregelt werden. An sich ist dies der sicherste Weg, doch läuft man hier wieder leicht Gefahr, daß dann unsere Molkereien, und in Bayern ist dies wohl schon eingetreten, unter die Innungen und somit unter die Handwerkskammern zu stehen kommen, deren Interessen sich mit denen unserer Molkereien niemals decken werden. Ausgeschlossen ist es nicht, daß mit der Zeit sich die Sache doch noch einmal gesetzlich regeln läßt, denn warum könnte es nicht ebenso gut ein Molkereibeamten-Gesetz, wie ein Handwerkergesetz geben. Sache unserer landwirtschaftlichen Vereinigungen ist es, ein derartiges Gesetz auszuarbeiten und an zuständiger Stelle zu beantragen. Wenn ein solcher Entwurf auch nicht gleich die Genehmigung fände, mit der Zeit würde sich schon ein Ausweg finden lassen. Vor der Hand sind wir aber noch auf Selbsthilfe angewiesen, und da möge unserm Verbande und allen andern Genossenschaftsverbänden unseres Reichsverbands der Verband der sächsischen Landwirtschaftlichen Genossenschaften als Vorbild dienen, der für die ihm angeschlossenen Molkereien folgende Punkte betr. Ausbildung des Molkereipersonals festgesetzt hat:

a) Als Molkereilehrlinge sollen junge Leute nicht unter 15 Jahren angenommen werden.

b) Die Lehrzeit beträgt mindestens zwei Jahre.

c) Daran anschließend wird zwecks weiterer Ausbildung eine fünfjährige Tätigkeit als Molkereigehilfe gefordert.

d) Nach Ablauf dieser Frist ist der Besuch einer Molkereischule obligatorisch zu machen.

e) Der Befähigungsnachweis zur Ausbildung von Lehrlingen ist nur solchen Personen zuzugestehen, welche den vorerwähnten Bedingungen Genüge geleistet haben.

f) Die Landwirtschaftskammern sind berechtigt, auch solchen Molkereibeamten die Befugnis zur Ausbildung von Lehrlingen zuzusprechen, welche durch eine an einer Molkereischule abzulegende Prüfung den Befähigungsnachweis hierfür erbringen.

g) Diejenigen Personen, welchen das Recht zur Ausbildung von Lehrlingen zugesprochen ist, führen den Titel „geprüfter Molkereileiter".

Ferner ist den angeschlossenen Molkereigenossenschaften empfohlen:

1. Als Molkereileiter nur solche Personen anzustellen, welchen das Recht zur Ausbildung von Lehrlingen zusteht.

2. Maßnahmen zu treffen, daß die Molkereileiter für Alter und Krankheit sichergestellt sind.

Digitized by Google

Wenn in dieser Weise in allen Verbänden vorgegangen würde, wäre der Erfolg sicher bald zu merken.

Hier in unserer Provinz liegen die Verhältnisse durchweg mindestens ebenso schlecht, wie anderswo in unserm deutschen Vaterlande, und ich möchte den Wunsch aussprechen, daß auch unser Verband dem sächsischen bald folgen möge. Zweckmäßig könnten mit den Butterprüfungen, die ja alle Jahre an bestimmten Orten und zu bestimmten Zeiten abgehalten werden, Lehrlingsprüfungen stattfinden.

M. H., hätten wir die Ausbildung in solcher Weise geregelt, so wäre die Frage: Anstellung und Besoldung, nicht minder wichtig. Nach den aufgestellten Bedingungen des sächsischen Verbandes muß ein Lehrling mindestens zwei Jahre lernen und fünf Jahre als Gehilfe tätig gewesen sein, bevor er das Recht hat, sich um eine Betriebsleiterstelle zu bewerben. Es würden somit, wenn wir noch den Besuch der Molkereischule mit einrechnen, sieben Jahre vergehen, wozu noch ein bis zwei Jahre der Militärzeit gerechnet werden müßten, ehe ein junger Mann im günstigsten Falle Betriebsleiter wird. Ob dies nicht etwas zu lange währt, will ich dahingestellt sein lassen; besonders für solche Fälle, wo die Lehrzeit erst mit einem späteren Alter angetreten wird, was unter gewissen Umständen doch auch vorkommen kann.

Haben wir diesen oder einen ähnlichen Ausbildungsgang eingeführt, so wird unser Molkereipersonal sich in wenigen Jahren bedeutend bessern, namentlich wenn unsere Genossenschaften auch die Anstellung und Besoldung entsprechend durchführen.

Namentlich das heutige Unterbietungsverfahren muß verschwinden, damit ein junger Mann, wenn er in unserem Fach in die Lehre tritt, sich bewußt ist, daß er nur durch Tüchtigkeit und Fleiß, sowie langjährige Erfahrung dereinst auf eine Betriebsleiterstelle rechnen kann. Unsere Genossenschaften mögen endlich zu der Erkenntnis kommen, daß der billigste Beamte oft der teuerste ist. Ein nicht genügend ausgebildeter Molkereileiter kann sich nur auf Kosten der Genossenschaft in dem ihm unterstellten Betriebe weiter ausbilden.

Hat ein junger Mann sich durch Fleiß und Tüchtigkeit die Berechtigung als Betriebsleiter erworben, hat er seinen Kenntnissen und Fähigkeiten nach eine passende Stellung gefunden, so muß er auch für seine Arbeit einen anständigen Lohn haben, will man diesem Mann Interesse für seinen Betrieb abgewinnen. Wohl keine Stellung eines Privatbeamten ist so verantwortungsvoll wie die unserige und ist daher zu wünschen, daß der schon früher von unserem Verbande aufgestellte Zahlungsmodus, der als ausreichend anerkannt werden muß, bald allgemein eingeführt werde, damit die Pauschalsumme nach und nach verschwinde. Letztere trägt die größte Schuld an der Lehrlingszüchterei. Doch will ich es an dieser Stelle auch nicht verschweigen, daß es einzelne Betriebsleiter gibt, die trotz gutem Gehalt die Lehrlingszüchterei zu ihrem Vorteil ausnutzen.

Haben wir eine geregelte Ausbildung der Lehrlinge, wie eine geregelte Anstellung und Besoldung der Betriebsleiter erreicht, so ist es zweifellos, wie auch schon vorhin gesagt, daß die Güte derselben von Jahr zu Jahr zunehmen wird. Aber dann muß unser ganzes Bestreben dahin gehen, diese Männer auch unserem Fache, dem Molkereiwesen zu erhalten, und das, meine Herren, ist nur durch Sicherstellung für das Alter, durch eine Pensionsversicherung zu erreichen. Durch letztere wird der Betriebsleiter zweifellos in den weitaus meisten Fällen noch mehr das Interesse seiner Genossenschaft vertreten, als wenn er stets Umschau halten muß, wie mache ich es, daß ich sorgenfrei, wenn auch bescheiden, meine alten Tage zubringe.

M. H., fragen wir uns nun, wie ist eine solche Sicherstellung am billigsten und besten zu erreichen, so lautet die Antwort: durch Beitritt zur Versicherungskasse des Reichsverbandes der deutschen Landwirtschaftlichen Genossenschaften mit dem Sitz in Darmstadt. Der Reichsverband hat ein Abkommen getroffen mit dem Deutschen Privatbeamten-Verein in Magdeburg, wodurch es den Angestellten der einzelnen Genossenschaften, wie den Mitgliedern des Verbandes der Vereine deutscher Molkereibeamten, Pächter und Besitzer ermöglicht ist, dieser Kasse als Mitglieder beizutreten. Demzufolge ist auch den Molkereibetriebsleitern unseres hannoverschen Verbandes die Möglichkeit gegeben, sich gegen Alter und Invalidität zu versichern und zwar, wie wir gleich sehen werden, durch sehr geringe Jahresbeiträge. Da der Reichsverband meine Ausführungen über die Pensionsversicherung im vorigen Herbst in Hamburg vervielfältigt und jeder Molkerei, die dem Verbande angeschlossen ist, zugestellt hat, brauche ich heute nur die Hauptpunkte nochmals kurz hervorzuheben.

Die Versicherungskasse des Reichsverbandes ist, wie schon gesagt, dem Deutschen Privatbeamten-Verein mit seinen sicher fundierten Kassen angeschlossen und hat eine Pensionskasse, eine Witwen-, eine Begräbnis-, eine Kranken- und eine Waisenkasse. Wir wollen uns nur mit der ersteren, weil die übrigen für uns Molkereibetriebsleiter wohl weniger in Frage kommen, beschäftigen. Ich muß kurz noch einzelne Punkte des festgesetzten Statuts zwischen Reichsverband und Deutschem Privatbeamten-Verein mitteilen, wenn meine weiteren Ausführungen allgemein verständlich sein sollen.

§ 13 sagt: Der Vorstand der Versicherungskasse vermittelt den Verkehr zwischen ihren Mitgliedern und dem Direktorium des Deutschen Privatbeamtenvereins bezw. dessen Versorgungskassen.

Das zum Deutschen Privatbeamtenverein zu zahlende Eintrittsgeld von 3 M. kommt für alle diejenigen Personen, die durch ihre Mitgliedschaft bei der Versicherungskasse Mitglieder des Deutschen Privatbeamtenvereins werden, in Wegfall.

§ 14 sagt: Die Leitung der Versicherungskasse erfolgt durch die Generalversammlung, den Ausschuß und Vorstand. Die ordentlichen Generalversammlungen finden jährlich statt, und zwar in der Regel an demjenigen Orte des Deutschen Reiches, in welchem der Reichsverband der deutschen landwirtschaftlichen Genossenschaften seinen allgemeinen Vereinstag abhält. Der Ausschuß der Versicherungskasse besteht aus 15 Personen, und zwar:

1. Dem Anwalt des Reichsverbandes der deutschen landwirtschaftlichen Genossenschaften als Vorsitzender.
2. Dem stellvertretenden Vorsitzenden.
3. Zwei Schriftführern.
4. Dem Schatzmeister, dem stellvertretenden Schatzmeister und neun Beisitzern.

Der Verwaltungsausschuß des Reichsverbandes der deutschen landwirtschaftlichen Genossenschaften hat die Befugnis, außer dem Vorsitzenden noch drei Mitglieder in den Ausschuß der Versicherungskasse zu delegieren. Dasselbe Recht steht bezüglich zweier Mitglieder dem Vorstande des Verbandes der Vereine deutscher Molkereibeamten, -Besitzer und -Pächter zu.

Der Vorsitzende, der erste Schriftführer und der Schatzmeister der Versicherungskasse bilden den Vorstand und müssen am Sitze der Kasse oder in dessen Nähe wohnen. § 26 lautet: Wenn die Leistungen der Versicherungskasse der deutschen landwirtschaftlichen Genossenschaftsbeamten wegen Nichtablaufs der Wartezeit oder nicht genügender Höhe in besonderen Fällen für unzureichend befunden werden, so werden für bedürftige Versicherte, die den Organisationen des Reichsverbandes der deutschen landwirtschaftlichen Genossenschaften angehören, die Vertreter dieses Verbandes im Ausschuß eine Hilfe oder Zuschußleistung aus den Mitteln der „Beamtenwohlfahrtskasse des Reichsverbandes“ beantragen.

Sobald diese Anstalt über genügende Mittel dafür verfügt, werden regelmäßige Zuschußleistungen zu allen Versicherungssätzen und ihren Mitteln beantragt. Eine ähnliche Einrichtung seitens des Verbandes der Molkereibeamten, -Besitzer und -Pächter bleibt vorbehalten. Dies Statut ist bereits im Jahre 1898 aufgestellt, welches natürlich noch eine Reihe weiterer Bestimmungen, die zur Verwaltung einer solchen Kasse erforderlich sind, enthält.

M. H.! Wie Sie nun aus obigem entnommen, hat der Reichsverband schon vor 6 bis 7 Jahren mit dem Privatbeamten-Verein wie mit dem Verbande der Molkereibeamten ein Abkommen getroffen, wodurch es uns Molkereibeamten ermöglicht ist, dieser Kasse leichter als sonst einer Versicherungsgesellschaft beizutreten, doch ohne ersichtlichen Erfolg, denn es sind nur sehr wenige Molkereibeamten bis jetzt Mitglied dieser Kasse. Wir fragen uns nun unwillkürlich, wo liegt hier der Grund, und ich kann Ihnen wohl ruhig antworten, daß zum ersten den wenigsten Beamten dies genauer bekannt ist, obwohl schon oft in Fachzeitungen darauf hingewiesen ist, doch ohne besondere Notiz davon zu nehmen; denn meistens werden solche Schriftstücke ungelesen wieder fortgelegt. Zum andern Teil schrecken viele noch zurück vor der jährlichen Beitragszahlung aus eigenen Mitteln. Doch bevor wir dieser Frage näher treten, haben wir uns zunächst noch die allgemeinen Bestimmungen der Pensionskasse des Deutschen Privatbeamten-Vereins vor Augen zu führen, da selbige auch für die Kasse des Reichsverbandes maßgebend sind.

Die Pensionskasse des Deutschen Privatbeamten-Vereins besteht aus der Grundabteilung und zwei Nebenabteilungen. Durch die Versicherungsnahme in der Grundabteilung der Pensionskasse wird eine nach zurückgelegten 65. Lebensjahre unbedingt fällig werdende Altersrente erreicht, die, sofern der Versicherungsnehmer vor zurückgelegtem 65. Lebensjahre erwerbsunfähig wird, als Invalidenrente gur Auszahlung kommt, mit einem nach der Zahl der Beitragsjahre sich richtenden, entsprechend niedrigeren Betrage.

Da durch diese in der Grundabteilung gebotene Versicherungsgelegenheit eine unter allen Umständen ausreichende Pension bei frühzeitig eintretender Invalidität nicht erzielt wird, so ist eine Zusatzabteilung für Invaliditäts-Ergänzungsrente eingerichtet worden. Ist das in der Grundabteilung versicherte Mitglied in der Lage, seine in der Grundabteilung laufende Versicherung mit der Zusatzabteilung auf Invaliditäts-Ergänzungsrente zu verbinden, so erreicht es durch

Digitized by Google

einen sehr mäßigen Beitragsaufschlag seine Sicherstellung auch für den Fall vorzeitiger Invalidität durch eine Invaliditätsrente, welche — gleichgiltig, wann der Invaliditätsfall eintritt, ist nur die fünfjährige Wartezeit überstanden — genau so hoch ist, wie die Rente, die er als Altersrente nach Zurücklegung des 65. Lebensjahres aus der Grundabteilung der Pensionskasse bezogen hätte.

Durch Beteiligung an der zweiten Zusatzabteilung: Versicherung auf Beitragsrückgewähr, sichert das Kassenmitglied seinen Angehörigen ein Kapital in dem Umfange der zur Grundabteilung eingezahlten Beiträge für den Fall, daß es, ohne in den Genuß irgend welcher Pension getreten zu sein, mit dem Tode abgeht.

Die Versicherung geschieht in allen Abteilungen nach Anteilen. Unter Anteil ist zu verstehen die Einheit, welche sowohl der Beitragsberechnung einerseits, wie der Pensionsversicherung andererseits zu Grunde gelegt ist. Der Einkauf von 24 Anteilen, zur Zeit die höchste Versicherung, kostet das 24fache eines Anteils und erzielt demgemäß eine 24mal so hohe Rente. Für die über 12 hinausgehenden Anteile ist jedoch sowohl in der Grundabteilung wie in der Zusatzabteilung für Invaliditäts-Ergänzungsrente für jedes Beitrittsalter ein besonderer Aufschlag von 3 Proz. der Prämie zu zahlen.

Die Grundabteilung ist, wie der Name sagt, die Grundlage der Pensionskasse, die Altersbetrittsgrenze ist das vollendete 55. Lebensjahr. Ohne eine Beteiligung in der Grundabteilung ist eine Beteiligung in der Zusatzabteilung für Invaliditäts-Ergänzungsrente ebensowenig denkbar und zulässig, wie eine Beteiligung in der Zusatzabteilung für Beitragsrückgewähr und zwar kann naturgemäß die Beteiligung bei den genannten Zusatzabteilungen nur in demselben Umfange, d. h. nur für die Zahl derjenigen Anteile erfolgen, die von dem betreffenden Mitgliede in der Grundabteilung genommen sind. Es ist jedoch angängig, für bereits in der Grundabteilung laufende Anteile nachträglich die Versicherung auf Invaliditäts-Ergänzungsrente und Beitragsrückgewähr einzugehen. Bei der Aufnahme in der Grundabteilung wird in der Regel eine ärztliche Untersuchung nicht gefordert, doch ist dem Direktorium durch das Statut das Recht gewahrt, sich unter Umständen auch durch ärztliche Untersuchung die Ueberzeugung von der vollen Erwerbsfähigkeit des Antragstellers zu beschaffen.

Der von der Kasse für jeden Anteil in der Grundabteilung zu leistende Einheitssatz wird streng nach versicherungstechnischen Grundsätzen für 4jährige Perioden berechnet, er war bis zum Ablauf des Jahres 1901 auf 6 Mk. für den Anteil festgesetzt, konnte aber bei dem günstigen Stande der Kasse ab 1. Januar 1902 auf 6,75 Mk. erhöht werden. Hierzu tritt noch als besondere, allerdings jederzeit widerrufliche Leistung des Deutschen Privatbeamten-Vereins ein Zuschlag aus dem Pensionskassenzuschußfonds des Deutschen Privatbeamten-Vereins. Diese Zuschußleistung ist für die ersten Anteile einer jeden Versicherung eine größere, als für die nachfolgenden Anteile, so daß die hohen Versicherungen einen relativ niedrigeren Zuschuß erhalten, als die niedrigeren Versicherungen. Dieser Einheitssatz einschließlich der stets widerruflichen Leistung des Pensionskassenzuschußfonds wird multipliziert mit der Zahl der vollen Beitragsjahre, die das Mitglied bei eintretendem Pensionsfall aufzuweisen hat — sei der Pensionsfall durch Invalidität oder auch durch das zurückgelegte 65. Jahr gegeben. Es hat demnach ein nach 10jähriger Mitgliedschaft zur Pension kommendes Mitglied für einen Anteil zunächst 10 × 6,75 gleich 67,50 Mk. Pensionsrente zu beanspruchen; tritt der Pensionsfall nach 20 Jahren ein, so würde die Rente für 1 Anteil auf 135 Mk., nach 30 Jahren auf 202,50 Mk. zu berechnen sein. Durch die Leistungen des Pensionskassenzuschußfonds in ihrer jetzigen Höhe werden die Pensions-Renten um ungefähr 10 bis 20 Proz. erhöht. Aber auch ohne den freiwilligen Zuschuß des Deutschen Privatbeamten-Vereins ist die jetzige direkte Kassenleistung von 6,75 Mk., selbst wenn das erhoffte Weiterbestehen desselben nicht eintreten würde, als eine durchaus günstige zu bezeichnen.

Es ist somit einleuchtend, daß es nicht dringend genug empfohlen werden kann, eine Pensionsversicherung so frühzeitig wie möglich abzuschließen, denn mit derselben Zahl von Anteilen würde ein im 55. Lebensjahre beigetretenes Mitglied nur die Hälfte derjenigen Pension erhalten, die das im 45. Lebensjahre beigetretene Mitglied zu erwarten hat u. s. w., außerdem haben die im späteren Lebensalter Beitretenden einen Beitragszuschlag von 2 Proz. für das Jahr zu zahlen, um welches das Lebensalter des Eintretenden höher ist als 35 Jahre, berechnet auf den Normalzahresbeitrag von 20 Mk., welcher ohne Unterschied des Alters bei einem Eintritt bis zum 35. Lebensjahr zu zahlen ist.

(Schluß folgt.)

Tagesgeschichtliche Rundschau.

Deutschland.

Stand der Wiesen und Futterfelder um Mitte des Monats Mai 1905. Nach den Zusammenstellungen im Kaiserlichen Statistischen Amte ergeben sich folgende Schätzungsnoten*) für den Durchschnitt des Deutschen Reiches:

	Mai 1905	April 1905	Mai 1904
Klee	2,8	2,9	2,4
Luzerne	2,4	2,4	2,3
Bewässerungs-Wiesen	2,1	2,2	2,2
Andere Wiesen	2,5	2,7	2,2

Die wegen Auswinterung u. s. w. umgepflügte Fläche in Prozent der Anbaufläche beträgt:

	Mai 1905	Mai 1904
Klee	5,7	2,7
Luzerne	1,2	0,8

Hieron knüpft das Kaiserl. Stat. Amt u. a. folgende Bemerkungen:

Von Mitte bis Ende April blieb das Wetter noch kalt und naß. Mit Anfang Mai trat an Stelle der Nässe anhaltende Trockenheit mit scharfen, meist östlichen Winden, während die Temperatur, von einzelnen warnen Tagen abgesehen, auch weiterhin kühl blieb. Oefters traten Nachtfröste ein. Nur in der zweiten Maiwoche fielen in manchen Gegenden stärkere Niederschläge, die stellenweise durch wolkenbruchartigen Regen oder Hagelschlag an Feldern und Früchten nicht unerheblichen Schaden anrichteten. Durch das naßkalte Wetter im April wurde die Frühjahrsbestellung sehr verzögert, und die kühle Maiwitterung wirkte stark hemmend auf das Wachstum der Saten und Futtergewächse. Doch weisen alle Berichtsfrüchte, mit einziger Ausnahme des Klees, für das Reich gegenüber dem zwölfjährigen Durchschnitt eine günstigere Mai-Notenstufe auf.

Klee und Luzerne. Abgesehen von einigen süddeutschen Staaten, in denen der Stand der Futterkräuter fast durchgehend ein guter ist, haben Klee und Luzerne nur geringe oder keine Fortschritte gemacht. Nachtfröste, kühle Witterung, scharfe Ostwinde und Trockenheit ließen kein freudiges Wachstum aufkommen, zumal beim Klee, der immer noch an den Folgen der vorjährigen Dürre krankt. Im Reichsdurchschnitt stellt sich die Note für Klee auf 2,8 gegen 2,9 im April, während die der Luzerne (2,4) unverändert geblieben ist.

Wiesen. Der Stand der Wiesen hat sich trotz der unfreundlichen Witterung im allgemeinen etwas gebessert, wenn auch der Graswuchs vielfach noch sehr zu wünschen übrig läßt. Die Reichsnote der Bewässerungs-Wiesen ist von 2,2 im April auf 2,1, die der anderen Wiesen von 2,7 auf 2,5 gestiegen.

Milchschankhäuschen in Berlin. Die neuen Milchhallen, die die gemeinnützige Gesellschaft für Milchausschank plant, werden voraussichtlich schon am 15. Juni, spätestens aber am 1. Juli in Betrieb gesetzt werden. Das B. T. schreibt dazu:

Auf diese neue Einrichtung setzt man besonders in Aerztekreisen große Hoffnungen, weil sie geeignet erscheint, den hygienisch so ungemein wertvollen Milchausschank erheblich zu steigern und den Alkoholmißbrauch zu bekämpfen. In Rheinland und Westfalen sind unter der Führung der dortigen Oberpräsidenten bereits solche Milchhallen errichtet und in Köln und Elberfeld schon in Betrieb gesetzt worden. In Berlin hat der Verein für Volkshygiene die ersten Vorbereitungen in die Hand genommen. Es hat sich ein Ausschuß gebildet, dem unter anderen die Hygieniker Professor Otterlo von der Tierärztlichen Hochschule und Dr. Beerwald angehören. Ebenfalls ist beteiligt daran der Landwirtschaftsminister v. Podbielski und der Vorstand der Brandenburgischen Landwirtschaftskammer. Das Ministerium des Innern ist vertreten durch Geheimen Regierungsrat Dr. Kroß; von der Stadt Berlin ist Stadtrat Selberg in den Ausschuß entsendet worden.

Die Gesellschaft für Milchausschank plant die Errichtung von 15 geschmackvoll eingerichteten Holzhäusern, die an verschiedenen Teilen der Stadt, besonders an der Peripherie, plaziert werden. Die Stadt ist der Gesellschaft entgegengekommen, indem sie nur die Anerkennungsgebühr erhebt. Dafür hat die Gesellschaft die Verpflichtung, den Bedarf an Milch vorläufig nur aus städtischen Molkereien zu decken. Zum Ausschank sollen kommen: Vollmilch, Magermilch und Buttermilch, die in hygienisch einwandfreier Weise dem Publikum dargeboten werden. Die Milchhallen erhalten sämtlich Kühleinrichtungen. Vollmilch ist in verschlossenen Gefäßen aufbewahrt, so daß keinerlei Verfälschung vorkommen kann. Eine Glasröhre zeigt der Verkäuferin den Stand der Milch an; ebenso ist Sorge getragen, daß die Magermilch und Buttermilch in unverfälschtem Zustand zum Verkauf gelangen. Täglich einige Male wird in jeder Milchhalle eine darauf bezügliche Kontrolle ausgeübt. Der Preis der Milch wird voraussichtlich 5 Pfennig für das Zweigehntelglas Vollmilch und für das Vierzehntelglas Magermilch betragen.

*) Es bedeutet: Nr. 1 „sehr gut", Nr. 2 „gut", Nr. 3 „mittel" („durchschnittlich"), Nr. 4 „gering", Nr. 5 „sehr gering".

Digitized by Google

milch bezw. Buttermilch betragen. Der Magermilch wird durch ein besonderes Verfahren das überschüssige Wasser zum Teil entzogen, so daß sie schmackhafter wird.

Die Gesellschaft für Milchausschank ist als eine Erwerbsgesellschaft gedacht, jedoch mit der Einschränkung, daß alle Ueberschüsse, die über 4 Proz. Dividende hinausgehen, zum Besten des Betriebes verwendet werden müssen.

Herabsetzung des Milchpreises in Berlin durch die Milchcentrale. Die Milchcentrale hatte bekanntlich in ihrer letzten Generalversammlung beschlossen: Entweder treten die außerhalb der Centrale stehenden Milchproduzenten bis zum 1. Mai mit mindestens 60000 l Milch dieser Genossenschaft bei oder der Milchpreis wird von 13½ auf 11 Pf für das Liter Milch frei Berlin vom 1. Oktober d. J. ab herabgesetzt. — Wie die Germania und andere Tageszeitungen berichten, ist es nicht gelungen, den Beitritt neuer Milchproduzenten mit 60000 l Milch zu erreichen. Die Leitung der Milchcentrale habe deshalb beschlossen, den Großpreis für das Liter Milch frei Berlin vom 1. Oktober an auf 11 Pf. herabzusetzen. Durch diese Maßregel soll eine Gleichstellung der Mitglieder der Milchcentrale, welche die Kosten des Milchkrieges tragen, mit den außenstehenden Milchproduzenten herbeigeführt werden.

Wir können nicht glauben, daß dies mehr als ein Schreckschuß sei, eine Mahnung an die säumigen Milchwirte, die sich zwar die Vorteile des Milchringes gefallen lassen, ihrerseits zu seiner Durchführung aber nicht beitragen wollen.

Heranziehung dänischer Milch für die Berliner Milchversorgung. Das Berliner Tageblatt berichtet: „Die Milchversorgung Groß-Berlins zu billigen Preisen ist infolge des nun schon jahrelang bestehenden Milchkrieges immer schwieriger geworden. Die organisierten Berliner Milchhändler beziehen jetzt 10000 l Vollmilch aus Dänemark. Dank der an der Produktionsstätte fast bis zum Eispunkt erfolgenden Tiefkühlung trifft die Milch hier in einem vorzüglichen Zustande ein. Da sie auch infolge der nahrhaften Weiden der dänischen Kuhwirtschaften einen hervorragenden Fettgehalt besitzt, wird sie gern gekauft. Wegen der neuerdings eingetretenen Verschärfung des Milchkrieges beabsichtigt man, demnächst täglich 100000 l Milch aus Dänemark zu beziehen, die jeden Morgen in einem besonderen Milchzeitenbahnzuge hier eintreffen sollen. Die Milchhändler-Vereine wollen wegen des Abschlusses des Vertrages Mitte nächster Woche eine Versammlung abhalten."

Auch dieser Nachricht scheint mehr eine Kriegslist als endgültige Absicht der Milchhändler zugrunde zu liegen.

Der Hamburger Buttermilchprozeß (vergl. Nr. 11 u. 12 d. Bl.) ist am 19. Mai vom Hanseatischen Oberlandesgericht im Sinne der vorhergegangenen Entscheidung des Landgerichts zu Ungunsten der Angeklagten entschieden worden. In Hamburg darf also fortan Buttermilch, in der die Butter mit Wasser zusammengespült ist, nicht in den Verkehr gebracht werden. Die §§ 2 und 14 des Hamburgischen Milchgesetzes bestimmen ausdrücklich, „daß die für den Verkehr bestimmte Buttermilch nicht mit Wasser vermischt sein oder andere fremdartige Stoffe, wie namentlich auch nicht sogenannte Konservierungsmittel irgend welcher Art enthalten darf". Die beiden Angeklagten machten geltend, daß die Verwendung von Wasser zum Abspülen der Butter im Butterfaß allgemein üblich und nicht zu vermeiden sei, wenn man gute Butter gewinnen will. Ein Teil der Sachverständigen schloß sich dieser Auffassung der Angeklagten an und gab ihr Gutachten dahin ab, daß Buttermilch einen Wassergehalt bis zu 20 Proz., nach Ansicht einiger Gutachter sogar bis zu 30 Proz. enthalten dürfe. Prof. Dr. Vieth, Hameln machte als Sachverständiger dagegen geltend, daß man die Butter im Fasse mit der von derselben Butterung stammenden, durch ein Sieb gegebenen Buttermilch ebenso gut zusammenspülen könne, als mit Wasser.

Das Oberlandesgericht entschied als letzte Instanz, die Verordnung, „daß für den Verkehr bestimmte Buttermilch nicht mit Wasser vermischt sein darf", bestehe zu Recht.

Das Urteil ist in jenen holsteinischen Molkereien, die seit langen Jahren mit Wasser gespülte Buttermilch nach Hamburg liefern, mit großer Entrüstung aufgenommen.

Auf die Mühlichkeit der Sammelladungen für Molkereibedarfsartikel weist die „Bonner Landw. Genossenschafts-Zeitung" hin. Die zu einer central gelegenen Eisenbahnstation gehörenden Molkerei-Genossenschaften werden hiernach aufgefordert, die betreffenden Artikel, hauptsächlich Salz und Butterschachteln gemeinsam und gleichzeitig in ganzen Waggonladungen nach einer geeigneten Centralstation zu bestellen. Der Verband sammelt die Aufträge und bestellt die Lieferung mittelst Waggon bis an die betreffende centrale Bahnstation. Von hier gehen die einzelnen Sendungen an jede Molkerei dann als Stückgut weiter. Die Fabrik verpackt die Einzelsendungen in dem Waggon getrennt und mit genauen Adressen versehen, so daß die Weiterbeförderung an die einzelnen Molkereien ebenfalls keine Schwierigkeiten bereitet. Die bisherigen Erfahrungen mit dieser Bezugsweise ermutigen ganz entschieden zu weiterer Ausgestaltung und Verallgemeinerung. Die Frachtersparnis bei Wagenladungen gegenüber der Stückgutfracht macht schon für die Stationen Wesel und Kötn bei Satz 3 Mk. für 100 kg aus, für die übrigen Stationen noch mehr; bei Butterverbandschachteln beträgt die Frachtersparnis je nach Station 20 bis 25 Mk. für 1000 Stück. Für Butterschachteln hat der Verband sogar die frachtfreie Weiterbeförderung von der Verteilungsstation bis zu den Stationen der Molkereien bei der Fabrik erreicht, und beim Salzbezug in Wagenladungen kann er auf den Preis ab Verteilungsstation noch 2 Proz. Skonto gewähren, wenn von einer Molkerei mindestens 300 kg Higgins Salz oder mindestens 3 Fässer oder 5 Sack Lüneburger Salz (450 bezw. 375 kg) bezogen werden. Für die Verteilungsstation Köln würden sich die Preise demgemäß wie folgt stellen:

	Waggonbezug		Einzelbezug
	v. 10000 kg	v. 5000 kg	
Higgins Salz			
in Fässern von 100 kg =	23,10 M.	23,65 M.	26,15 M.
in Säcken von 100 kg =	20,10 „	20,65 „	23,65 „
Lüneburger Salz			
in Fässern von 150 kg =	20,75 „	21,30 „	23,83 „
in Säcken von 75 kg =	19,75 „	20,30 „	22,83 „

alles für 100 kg frachtfrei Station Köln einschließlich Emballage. Für die über Köln hinausliegenden Stationen ist der Unterschied noch größer. Der Nutzen des waggonweisen Bezuges ist also ein ganz erheblicher. Es ist durchaus wünschenswert, daß man auch in anderen Verbandsbezirken mit der Organisierung solcher Sammelladungen für Molkerei-Bedarfsartikel vor sich geht, was übrigens schon vielfach geschieht.

Ueber die Jahresergebnisse von 51 dem Bezirksmeierei-Verbande für Ostholstein angeschlossenen Molkerei-Genossenschaften und Gutsmeibereien für das Geschäftsjahr 1904 liegt eine Statistik vor, der die Deutsche landw. Genossenschaftspresse folgende Zahlen entnimmt. Die gesamte eingelieferte Milchmenge betrug 37260438 kg und es entfallen auf eine Molkerei im Durchschnitt 730600 kg im Jahr und 2030 kg pro Tag. An Vollmilch wurden 1681725 kg direkt verkauft, an Rahm 31940 kg. Zur Buttergewinnung verblieben bei 50 Molkereien 34609871 kg Vollmilch, welche 2518641 Pfd. Butter ergaben, mithin sind zu einem Pfund Butter 13,74 kg Milch erforderlich gewesen. Dieses Ausbeuteverhältnis entspricht einem Durchschnittsfettgehalt von 3,25 Proz. Die Gesamtzahl der Kühe betrug bei 50 Molkereien 13654 Stück. Im Durchschnitt sind pro Kuh 2621 kg Milch an die Molkerei eingeliefert worden, entsprechend einer Fettmenge von 85,18 kg. Der Durchschnittspreis für 100 Pfd. Butter im Großverkauf betrug im Durchschnitt 108,26 M., beim Postversand 121,15 M. Die Bruttoeinnahme von 46 Molkereien stellt sich auf 2979762 M., oder auf ein kg Milch entfallen im Durchschnitt 8,89 Pf.

Vereinswesen.

Westpreußischer Butterverkaufsverband. Als neues Mitglied wurde in unseren Verband kürzlich aufgenommen: Molkerei-Genossenschaft Polko, E. G. m. u. H., bei Lautenburg, Ostpreußen. F. Hübner.

Genossenschaftswesen.

Lieferungsaufträge des Geschäftsführers einer Molkerei-Genossenschaft sind für die Molkerei nicht verbindlich. Ein nicht uninteressantes Urteil für Molkerei-Genossenschafts-Vorstände und -Geschäftsführer sprach kürzlich das Landgericht in Oldenburg:

Der Geschäftsführer einer Molkerei-Genossenschaft hatte einer Buch- und Kunstdruckerei einen größeren über die Verhältnisse hinausgehenden Auftrag auf Anfertigung von Reklamesachen erteilt, ohne vorher die erforderliche Genehmigung seines Vorstandes einzuholen.

Nachdem inzwischen der Geschäftsführer gegangen war, erhielt der Vorstand Kenntnis von dem Auftrage und verweigerte bei der bald darauf erfolgenden Lieferung der Druckfachen, welche eine längere Anfertigungszeit erfordert hatten, die Annahme.

Die Folge war eine Klage der Firma gegen die Genossenschaft auf Abnahme der Druckfachen, sowie Zahlung des Rechnungsbetrages von ungef. 500 M.

Nach verschiedenen Verhandlungsterminen und nach Vernehmung der Mitglieder des Vorstandes, welche bezeugen konnten, daß der Geschäftsführer seine Befugnisse überschritten hatte, wurde der Kläger mit seiner Klage kostenpflichtig abgewiesen, im Einverständnis mit § 25, Abs. 1 u. 2 des Genossenschaftsgesetzes.

Digitized by Google

Beobachtungen, Versuche, Erfindungen.

Ueber eine ausschließlich aus Kokosfett hergestellte Margarine. Von G. Fendler. Dieses Produkt führte den Namen Césarine und war als garantiert reines Pflanzenfett deklariert. Seine Herstellung erfolgte vermutlich in der Weise, daß Kokosfett mit kochsalzhaltiger Eigelblösung verbuttert wurde. Beim Braten schäumte das Fabrikat sehr gut, bräunte jedoch nicht, vermutlich infolge der Abwesenheit von Zucker. Die chemische Untersuchung ergab folgende Daten:

Wasser	Wasserfreies Nichtfett	Stickstoff-Substanz	Mineral-bestandteile	Kochsalz	Gesamt-Phosphorsäure
12,6	3,12	0,28	2,37	2,22	0,043 Proz.

Das filtrierte Fett besaß den Schmelzpunkt 25,0° C., den Erstarrungspunkt 16,0° C., die Reichert-Meißlsche Zahl 8,4, die Verseifungszahl 258,8. Konservierungsmittel und Sesamöl waren nicht vorhanden. (Apoth.-Ztg. 1904, 19, 422 d. Zeitschr. f. Untersuchung d. Nahr.- u. Genußmittel.)

Handel und Verkehr.

Wochenbericht vom Buttermarkt. Berlin, 3. Juni 1905. Mit dem Uebergang zum Grünfutter ist die Produktion natürlich größer geworden. Aber auch die Nachfrage ist, wohl mit Hinsicht auf das Festgeschäft, lebhaft, so daß der Preisabschlag hinter der Befürchtung zurückgeblieben ist.

Der Hamburger Markt konnte seine Zufuhren trotz der Preiszugeständnisse nicht ganz räumen.

Berlin notiert Mittwoch 4 M. niedriger, heute gegen Mittwoch 2 M. niedriger, Hamburg 4 M. niedriger.

Marktberichte.

Abrechnungspreise zwischen Molkereien und Butterhändlern. Eigenbericht der Molkerei-Zeitung Berlin. **Berlin**, 3. Juni 1905. Im Großhandel an die Molkereien für feine Butter wirklich bezahlte Preise. Reines Buttergewicht, frei in Berlin oder Hamburg, also nach Abzug der Fracht reines Geld:

Berlin . . . . . bis 104 Mk.
Hamburg . . . . „ 102 „

Berlin, 3. Juni 1905. Butterbericht der Firma **C. F. Wienstruck**, SW., Leipzigerstr. 82, und W., Kronenstr. 32.

In dieser Woche mehrten sich die Eingänge reiner Grasbutter und zeigte die Produktion größere Zunahme. Der Bedarf ist trotz Monatsschlusses ein ziemlich lebhafter und hatten die vergrößerten Ankünfte nur eine geringe Preisermäßigung zur Folge.

Telegramme der Molkerei-Zeitung Berlin.

Berlin, den 3. Juni 1905. Preisfeststellung der von der ständigen Deputation gewählten Notierungs-Kommission. Mitgeteilt von der Firma C. F. Wienstruck, Berlin, Leipzigerstr. 82. Durchschnittspreise für die Woche vom 28. Mai bis 3. Juni 1905.

			31. Mai	3. Juni
Hof- u. Genossensch.-Butter:		Ia per 50 kg M.	105—108	104—106
do.	do.	IIa „ „ „	102—106	100—105
do.	do.	IIIa „ „ „	97—104	95—102
do.	do.	Abfallende „ „	98—100	92—98
		Tendenz:	Ruhig.	Lebhaft.

Hamburg, Grimm, den 2. Juni 1905. (Butter-Bericht von Ahlmann u. Boysen.) Notierung der Notierungs-Kommission der am Butterhandel beteiligten Firmen zu Hamburg. In Hamburg höchstbezahlte Brutto-Preise: I. Klasse M. 99—105, II. Klasse M. 96—98 pr. 50 kg. Netto reine Tara. Tendenz: Ruhig.

Das Angebot in feiner Butter war infolge großer Zufuhren in dieser Woche sehr groß und konnte daher eine Räumung auch nicht erzielt werden, obwohl man zu niedrigen Preisen zu verkaufen geneigt war. Im Engros-Handel wurde 99—102—103 M. bezahlt. Der Begehr nach russischer und sibirischer Butter blieb, soweit es sich um sogen. Ziehbutter handelt, lebhaft und wurde 98—100 M. bezahlt. Unsere Notierung wurde um 4 M. ermäßigt, während Kopenhagen unverändert notierte.

Ferner Privat-Notierungen: Fehlerhafte und ältere Butter pr. 50 kg M. ——. Schleswig-Holsteinische und ähnliche frische Bauer-Butter M. ——. Russische, Sibir. und Livländ. Winterbutter (verzollt) M. 98—100, Galizische (verzollt) M. ——. Finnländische Winter-Butter (verzollt) M. ——. Amerikanische (verzollt) M. ——.

Butternotierungen in Kopenhagen. Den 31. Mai 1905. Butter: I. Klasse 83—84 Kr. (1 Kr. = 112,5 Pf.). Tendenz: Fest.

Berlin, 31. Mai 1905. Amtlicher Marktbericht der städtischen Markthallen-Direktion über den Großhandel in der Central-Markthalle. **Butter.** Preise franko Berlin einschließlich Provision. Für 50 kg Ia M. 109—110, IIa M. 105—108, Abfallende M. 100—104.

Käse. Import. Emmenthaler Ia p. 50 kg 85—90 M., dito IIa M. 60—80, import. Glarner Kräuterkäse M. 60——, import. Holl. Gouda Ia M. 80—85, import. Holl. Gouda IIa M. ——, import. Edamer M. 80—— import. Camembert per Dtzd. M. 7,50, import. Gervais M. —, import., Neufchatel per 100 Stück M. 20, import. Roquefort sur choix Ia per 50 kg M. 130—140, import. Parmesan, 3-4 jährig, M. ——, dito, 2—3 jährig M. 80—85, import. Chester-Viktoria M. 115—125, dito Cheshire M. 80—85, Gorgonzola per 50 kg M. 90—100. Steppenkäse M. —. Inländische. Westpr. Schweizer-Käse Ia per 50 kg M. ——, Neufchatel, do. per 100 Stück M. ——, Holländer, rheinisch, Ia per 50 kg M. ——, Edamer Ia M. ——, Limburger Alpenkäse in Pergament M. ——, Tilsiter Käse, fette Ia M. 58—60, Tilsiter Käse IIa, halbfette M. 45—50, Harzer per Kiste, 100 Stück, M. 2,10—2,30, IIa — — —, Soldiner per Schock M. 6,00, Schloßkäse per Dutzend M. ——, Camembert, große I (H. Prinz), per Dtzd. M. 6,00, do. II, per Dtzd. M. 4,40, Kaiserkäse (H. Prinz) M. 2,40, Kronenkäse M. ——, Frühstückskäse per 50 Stück M. 3,75 (H. Prinz). Deutscher Gervais Dutzend M. 2,20. Briekäse, Orig.-Packung, per $^1/_2$ kg M. 0,80.

Butter-Notierungen der Landwirtschaftskammer für die Provinz Schleswig-Holstein. Butter-Auktionen des Ost-Holsteinischen Meierei-Verbandes.

Hamburg, den 31. Mai 1905.

1. Klasse 10 Drittel zu 103, 2 Drittel zu 102$^1/_2$, 21 Drittel zu 102, 46 Drittel zu 101$^1/_2$, 57 Drittel zu 101, 34 Drittel zu 100$^1/_2$, 60 Drittel zu 100, 27 Drittel zu 99$^1/_2$, 24 Drittel zu 99, 46 Drittel zu 98$^1/_2$, 15 Drittel zu 98, 17 Drittel zu 97$^1/_2$ M. Zusammen 1. Klasse 359 Drittel zu 100,11 M. im Durchschnitt, 2. Klasse 33 Drittel zu 96,21 M.

Jeder Produzent in Schleswig-Holstein ist berechtigt, die Auktionen zu beschicken. Der Vorstand des Ostholst. Meierei-Verbandes.

Halle a. S., den 1. Juni 1905. (Bericht von Gebr. Rößler.) In der vergangenen Woche kam die erste Grasbutter an, die natürlich schnell verkauft werden mußte. Dies sowohl, wie der Monatswechsel und die drückenden auswärtigen Angebote und flauen Berichte nötigten zu mehrmaligen Preisreduktionen.

Ausgesucht feinste gesalzene Molkereibutter 107—109 Mk.
I „ 104—106 „
II „ 100—103 „

in Tonnen von 100 Pfd. und Kübeln von 50 Pfd.

Hamburg, 30. Mai 1905. (Bericht von Cölle u. Gliemann.) Kraftfuttermittel: Bei der eingetretenen warmen Witterung hat die Frage für prompte Ware etwas nachgelassen und waren disponible Partien teilweise recht billig angeboten. Für spätere Termine bleibt unser Markt indessen sehr fest und konnten sich Preise voll behaupten; einzelne Artikel haben sogar, hauptsächlich infolge der steigenden Preise für Oelsaaten, eine weitere Aufbesserung erfahren.

Erdnußkuchen 127—149 M., Kokoskuchen 135—140 M., Amerik. Baumwollsaatkuchen und -Mehl 105—136 M., Sesamkuchen 118—135 M., Rapskuchen aus inländischer Saat 111—140 M., Palmkernkuchen 111—113 M., Leinkuchen 140—150 M., Amerik. Maisölkuchen 124—127 M. für 1000 kg ab hier.

Königsberg i. Pr., 31. Mai 1905. (Butterbericht von Gyßling, Eckhardt u. Co.) Nachdem nun allerorts der Weidegang der Kühe erfolgt ist, sind die Zufuhren reichlicher geworden und bildeten schon beträchtliche Läger, die selbst durch den Festbedarf kaum in etwas verringert wurden. — Die Preise werden daher eine energische Reduktion erfahren müssen.

Wir zahlen heute für feinstes Produkt 88—95 M. für 100 Pfd. netto hier. Fehlerhafte Ware verrechnen wie nach Verkauf.

Schweine- und Ferkelmarkt. (Amtlicher Marktbericht vom Magerviehhof in Friedrichsfelde.) Mittwoch, den 31. Mai 1905. Es standen zum Verkauf: 4881 Schweine, 350 Ferkel.

Verlauf des Marktes: Im Anfang flottes Geschäft, zum Schluß gedrückt, Preise nachgebend.

Im Engroshandel wurden gezahlt für: Läuferschweine, 3—5 Monate alt 33—46 M.; 6—7 Monate alt 45—64 M. für 1 Stück. Ferkel, mindestens 8 Wochen alt 16—27 M.; unter 8 Wochen alt 15—21 M. für 1 Stück.

Die Direktion des Magerviehhofes.

Städtischer Centralviehhof. Berlin, 27. Mai 1905. Zum Verkauf standen: 4431 Rinder, 1463 Kälber, 8311 Schafe, 9342 Schweine.

Bezahlt wurden für 100 Pfund oder 50 kg Schlachtgewicht in Mark (bezw. für 1 Pfund in Pfg.): Für Rinder: Ochsen: 1. vollfleischig, ausgemästet, höchsten Schlachtwerts, höchstens 7 Jahre alt 70—74; 2. junge fleischige, nicht ausgemästete und ältere ausgemästete 65—69; 3. mäßig genährte junge und gut genährte ältere 60—64; 4. gering genährte jeden Alters 57—59. — Bullen: 1. vollfleischige höchsten Schlachtwerts 65—68; 2. mäßig genährte jüngere und gut genährte ältere 61—64; 3. gering genährte 56—60; — Färsen und Kühe: 1. a) vollfleischige, ausgemästete Färsen höchsten Schlachtwerts ——; b) vollfleischige, ausgemästete Kühe höchsten Schlachtwerts, höchstens 7 Jahre alt 61—63; 2. ältere, ausgemästete Kühe und wenig gut entwickelte jüngere 57—59; 3. mäßig genährte Färsen und Kühe 52—56; 4. gering genährte Kühe und Färsen 45—50. — Kälber: 1. feinste Mastkälber (Vollmilchmast) und beste Saugkälber 86—90; 2. mittlere Mastkälber und gute Saugkälber 75—81; 3. geringe Saugkälber 57—66; 4. ältere gering genährte Kälber (Fresser) 54—60. — Schafe: 1. Mastlämmer und jüngere Masthammel 69—72; 2. ältere Masthammel 62—67; 3. mäßig genährte Hammel und Schafe (Merzschafe) 56—60; 4. Holsteiner Niederungsschafe (Lebendgewicht) ——. — Schweine: Man zahlte für 100 Pfd. (mit 20 pCt. Tara): vollfleischige, kernige Schweine feinerer Rassen und deren Kreuzungen, höchstens $1^1/_4$ Jahr alt, 220—280 Pfund schwer, 66——; schwere, 280 Pfd. und darüber (Käser) ——; fleischige Schweine 63—65; gering entwickelte 60—62; Sauen 61—— M.

Verlauf und Tendenz des Marktes:

Das Rindergeschäft wickelte sich glatt ab, verflaute aber zum Schluß; ganz wird nicht ausverkauft. — Der Kälberhandel gestaltete sich lebhaft. — Bei den Schafen war der Geschäftsgang fest, es wird ausverkauft. — Der Schweinemarkt verlief glatt und wurde geräumt.

In **Hamburg** wurden bezahlt: für beste Ochsen 69—71,50 M., junge fette Kühe 60—63,50 M., beste, reine Schweine mit 20 Proc. Tara 64 M. Kälber I. Qualität 86—91 M., Doppellender 101—108 M.

Um die Einführung der Milchbezahlung und Milchviehzucht auf Fettgehalt zu erleichtern und nach Möglichkeit zu fördern, übernehmen wir

Milchuntersuchungen auf Fettgehalt

zum Preise von 30 Pfg. für die Probe, (Einzelproben für 50 Pfg.)

Wir empfehlen unseren Auftraggebern, um die Genauigkeit unserer Untersuchungen selbst zu überwachen, uns bei jeder Sendung von einer oder der anderen Milchprobe zwei verschieden bezeichnete Gläschen einzusenden.

Zur Einsendung von Milchproben werden zweckmässige Verpackungen in denen sich für das einfache Packetporto bis zu 100 Proben (als Muster ohne Werth bis 4 Proben) sicher gegen Gärung und Bruch, verschicken lassen, auf Bestellung durch Postkarte leihweise von uns abgegeben.

Milchkontrol-Anstalt der Molkerei-Zeitung Berlin,

SW., Grossbeeren-Strasse 40.

Digitized by Google

Molkereischule in Hameln.

Institut der Landwirthschaftskammer für die Provinz Hannover.
Aufnahme von Schülern und Hospitanten. Nachweis von ausgebildetem Molkereipersonal. Auskunft und Anmeldungen bei dem Direktor
Professor Dr. P. Vieth.

Versuchsstation für Molkereiwesen Kiel.

Versand von Reinkulturen für die Anäuerung des Rahmes. Ausbildung von Molkereipersonal.

Professor Dr. H. Weigmann.

Darlehen und Anzahlung
suche sofort oder später
Aug. Riemer, Neubrandenburg.

Zuverlässige Meierin
als Wirthschafterin gesucht. Zeugnisse und Gehaltsforderung an Rittergut Zimkendorf bei Stralsund

Stellen-Gesuche.

Für einen tüchtigen, zuverlässigen
Gehülfen,
welcher 9 Jahre beim Fach, praktisch und theoretisch gebildet und den ich besonders empfehlen kann, **suche** ich zum 1. Juli Stellung als Obermeier oder 1. Gehülfe.
Offert. erbittet **A. Harm,** Molkereiverwalter. **Eiche** in Holstein

Aelterer Gehülfe
mit sämtlichen Molkereiarbeiten vertraut, sucht sofort Stellung.
Offerten erbittet **Otto Friedrich,** Berlin N. Reformkirche 69 I.

Tüchtiger Meier,
der mit allen Facharbeiten gut vertraut, deutsch und polnisch sprechend, 25 Jahre alt u. militärfrei ist, sucht ab, bei später Stellung. Ausland **nicht** ausgeschlossen
Off. erb. **Gorazak, Tomice** b. Seeheim, Posen.

Vermischte Anzeigen.

Echte Heideschäfchen,

verschiedenfarbig, interessantes Spielzeug für Kinder, und Fleisch sehr wohlschmeckend (wie Reh), versende unter Garantie lebender Ankunft 2 Stück zu 14 ℳ, 4 Stück zu 26 ℳ.

Ch. Ripke, Soltau,
Lüneburger Heide.

Die Tiere sind magere Nahrung gewohnt, deshalb leicht zu ernähren. Bahnstation ist angegeben.

Kauft jedes Quantum
feine Butter
zu den **höchsten Preisen** gegen **sofortige Kasse.**
R. Schröter,
Berlin SO. 16,
Adalbert-Straße Nr. 58.

Gust. Schultze & Sohn,
Berlin C., Gertraudten-Strasse 22.
Butter-Grosshandlung.

GEBR. ROESSLER,
Butterabsatzstelle von Molkereien
der Provinz Sachsen und der angrenzenden Staaten.
HALLE a. S.,
Freiimfeldestr. 8. Fernspr. No. 858.

Achtung! Gelegenheitskauf!

Wegen Lagerräumung verkaufe **spottbillig** gebrauchte, bereits **neuerschreinmühlen** erstklassiges Fabrikat, wenig gebraucht, Garantie, besonders geeignet für Molkereien. Kann Interessenten verschiedene Mühlen z. Ausprobieren gern zusenden. Auf Wunsch Offerten **W. K. 11** postlagernd Bahnpost 1 110.

Käseschachteln
in Span oder Karton, rund und eckig □ ○
Butterversandkartons

Man benutze heute nur
Funkes Original-Flach-butyrometer
und weise **Nachahmungen** zurück.
Original-Instrumente sind zu beziehen von
Paul Funke & Co.,
Berlin N. 4.
Chaussee-Str. 2 d.

Gebrüder Groh,
Hoflieferanten,
BERLIN O., Blumenstr. 70,
Buttergrosshandlung.
23 eigene Detail-Geschäfte.
Ständige Abnehmer für feine Molkereibutter zu höchsten Tagespreisen bei wöchentlicher Abrechnung und Kasse.
Jahres-Abschluss erwünscht.

F. Oswald Richter
DRESDEN-A. 1.
Wettinerstr. 32
Butter-Gross-Handlung
sucht regelmässige Lieferanten in feinster und feiner Butter und zahlt höchste Preise bei prompter Abrechnung und Kasse.
Jahresabschlüsse und Uebernahme ganzer Produktionen erwünscht.

Kupferne Käsekessel

für Heizung mit Dampf oder mit direkter Feuerung in
tadelloser Ausführung.
Paul Neubäcker, Danzig.

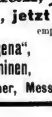
NEU! NEU!

Galacto-Lipometer

nach **Dr. Th. Lohnstein**
D.R.P. No. Apparat zur Bestimmung **des Fettgehalts der Milch** und der **Butter,** ermöglicht in wenigen Minuten **genau** zu ermitteln, ob eine Centrifuge, nach wenige Hundertel des ehemischen Laboratoriums vorhanden.
Preis M. 7.50.
Literatur, Gebrauchsanweisung und illustrierte Preisliste gratis und fr.
Alleinvertrieb: **Heinr. Noffke & Co.**
BERLIN SW., Yorkstrasse 19.

Einmal gebrauchte **Butter-tonnen** in ungefähr bester Qualität für Molkereizwecke, ca. 100 Pfund haltend, **liefert sofort** und stets **umgehend** preiswerth
O. Thonack,
Reichsmilitair, **BERLIN SO. 36,** Hasen-Straße 32.
Anfrage und nähere Angabe erbeten.
Fernspr.: Amt I, No. 9847.
Gegründet 1880.

Alt, Eberhardt & Jäger, Ilmenau i. Thür.
Glas-Instrumente und Apparate aller Art und in jeder Ausführung für die technische Milchuntersuchung.
Grosses Lager Thüringens in **Laktodensimetern, Aräometern, Messgeräten** Cremometer, Messuren, Büretten, Pipetten usw. in Holz glas aller Art. **Butyrometer** unter Gewähr für Genauigkeit **Butterwasserprüfer,** **Laktobutyrometer, Centrifugen** u. **Centrifugenröhrchen** aller Art. **Milchtest- usw. -Bestimmungs-Apparate, Abmessvorrichtungen.**
Thermometer aller Art
für Molkerei- und Landwirtschafts-Zwecke, z. B. **Brutthermometer, Kontaktthermometer** für Feuerungsind- und Kontrollzwecke, **Psychrometer** in allen Ausführungen.
Feuchtigkeitsmesser, Regenmesser.
Preisliste auf Verlangen.



Schlacht. Rosso. Putzwist
A.V. Branth,
Farbe Lab Oel.
Hamburg 8

Butterkisten
liefert billigst
F. W. Antenbrink,
Kisten-Fabrik,
Detmold.

Nikrosol
GEGEN SCHIMMEL UND PILZBILDUNGEN.
ROSENZWEIG & BAUMANN
KASSEL

BURMEISTER & WAIN, MASCHINEN-U. SCHIFFSBAU A/G. BERLIN, S.W. 48.

Hermann Jordan, Molkerei-Maschinenfabrik,
BERLIN SO., jetzt Michaelkirchstr. 21,
empfiehlt
Milch-Centrifugen „Siegena", „Victoria"- Buttermaschinen,
Vertikale Röhren-Milchkühler, „Rhenania"-Butterkneter,
Transportkannen, Melk-Eimer, Mess-Eimer, Rahmstangen, Siebe etc. etc.

Digitized by Google

Molkerei-Wagen-Fabrik

Heinr. Heine Söhne in Preetz-Holstein

hält grosses Lager ihrer bewährten, stets verbesserten

verschliessbaren

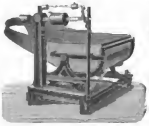
Milchverkaufswagen

in allen Grössen nebst Kannen, für Pferde- und Handbetrieb eingerichtet, mit Eiskühlung.

Erste und älteste Specialfabrik Deutschlands für verschliessbare Milchverkaufswagen mit Eiskühlung und mit Siedel's Einsatz zur Verhinderung der Aufrahmung der Milch während des Verkaufs. D. G. R. No. 123 123.

Fabrikation in grossem Maassstabe mit Dampfbetrieb und den neuesten Maschinen.

Erster Preis Hamburg 1903.



Mahler's Milchwaagen:

D. R.-P. D. R.-G.-M.

Mahler's Milchwaage „Ideal",
Mahler's neue Milchwaage
mit kippbarem Ventilgefäss,
Mahler's Gestell-Milchwaage,
Mahler's Probemelkwaage,
Mahler's Magermilchverteiler,
Mahler's geeichte Magermilchwaage.

Zu beziehen durch sämtliche Molkerei-Einrichtungsgeschäfte.

Mahler's Waagenfabrik Stuttgart, Friedrich Mahler,
Rotebühlstr. 77.

Milchuntersuchungen auf Fettgehalt

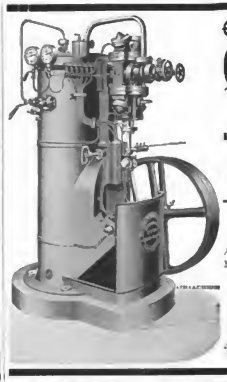
übernimmt zum Preise von 50 Pfg. für Einzelproben, von 30 Pfg. im Abonnement die Milchkontrolanstalt der Molkerei-Zeitung Berlin.

PERGAMENTPAPIERFABRIK SCHLEIPEN & ERKENS AKT.-GESELLSCH. RATINGEN

Funkes Original-Flachbutyrometer ist das **Instrument** der **Gegenwart** und der **Zukunft.**

Zu beziehen von **Paul Funke & Co., Berlin N. 4,** Chaussee-Strasse 2 d

---



Eis Maschinen-Fabrik

Quiri & Co.,

Schiltigheim (Els.),

Zweigniederlassung:
Köln a. Rh., Friesenplatz 19

liefert als Specialität

Kühl-Anlagen

für

Molkereien.

Alleinverkauf uns. kleineren Maschinen f. Nord-Ost-Deutschland:

W. H. Kaufmann,
Ingenieur in
Tegel-Berlin.

450 Anlagen.

Direkte Bezugsquelle!

Butterfarbe, rötlich und gelblich,
Käsefarbe, intensiv färbend,
Labextrakt, Stärke 1 : 10000,
Labpulver, Stärke 1 : 100000.
Germania-Tinktur, unübertroffen,
Wenckebachs haltbare Säure-Entwickler.

Chem.-techn. Laboratorium
Apoth. U. WENCKEBACH Nachfg.
Flensburg (Schlesw.-Holstein).

Rotirende

Milchpumpen

mit löslichem Seitentheil
bequem, schnell und gründlich
zu reinigen,
sauberste Durchleitung der Milch.

Dierks & Möllmann,
Osnabrück.

[2

Franz Maager, Molkerei-Maschinen-Fabrik, Breslau.

Lieferung sämtlicher

Molkerei-Maschinen, -Geräte und Bedarfs-Artikel.

Carlshütte Rendsburg Balance Vorteilhafter Umbau aller veralteten Kraftcentrifugen.

---

2 Geldpreise des Deutschen Milchwirtschaftlichen Vereins.
41 erste Auszeichnungen. Ueber 19000 Apparate im Gebrauch.

Vorteile

unserer neuen Butyrometer.

Plan mit breiter gerader Schaufläche oder **Convex** mit gebogener Schaufläche.

1. Dickwandig, weniger zerbrechlich, daher Geldersparnis.
2. Gleichmässiges inneres Lumen, daher gleichmässiger und guter Meniskus.
3. Breite Skala, grosse Uebersichtlichkeit, bequemes Ablesen — Schonung der Augen.

Illustr. Prospekte gratis!

4. Rundes Normal-Lumen, daher auch bei Magermilch verwendbar.
5. Haltbar bei grossen Temperatur-Schwankungen.
6. Infolge langsamerer Abkühlung der Fettsäule exaktere Ablesung.

Hiervon sollte jedermann sich durch den Versuch überzeugen!

Dr. N. Gerber's Acid-Butyrometrie Co., G. m. b. H., Leipzig.

General-Vertrieb u. Lager f. Berlin, Brandenburg u. Pommern bei Paul Wieske, Molkereitechn. Geschäft, Berlin N. 24, Oranienburgerstr. 45.

Digitized by Google

Feierabend.

Was auf das Leben folgt,
Deckt tiefe Finsternis;
Was uns zu tun gebührt,
Des nur sind wir gewiß.
Dem kann kein Mißgeschick,
Kein Tod die Hoffnung rauben,
Der glaubt, um recht zu tun,
Recht tut, um froh zu glauben.
Immanuel Kant

Frühlingsregen.

Skizze von Ida Oppen.

(Nachdruck verboten.)

Er lehnte in einem Schaukelstuhl am Fenster, blies dann und wann ein paar Rauchwölkchen in die Luft und schaute ihr zu, wie sie geschäftig hin- und hereilte, mit leichtem, federndem Gang, daß kaum die Füße den Boden berührten. Und doch hatte sie in ihrem Gange etwas Festes und Bestimmtes, wie in der ganzen Art ihrer Bewegungen.

Jetzt holte sie einen kleinen Schemel herbei, sprang mit einem Satze darauf, öffnete die oberste Tür der Kredenz, um Gläser herauszuholen. Behutsam setzte sie diese auf ein Tablett, und er sah mit Vergnügen, wie zierlich der Arm sich hob, und wie rosig die Haut schimmerte.

Seinen beobachtenden Blick fühlend, drehte sie sich plötzlich um und rief lachend:

„Es ist eigentlich unerhört, Robert, daß Du mich hier schon eine halbe Stunde lang arbeiten läßt, ohne mir zu Hilfe zu kommen. Kavalierspflichten scheinst Du auf Deinen Krankenstationen nicht geübt oder wenigstens — vergessen zu haben, oder macht Dich die neue Doktorwürde so behäbig, daß Du nicht mehr im stande bist, mir die Gläser aus der Hand zu nehmen, Du Müßiggänger!“

„Müßig war ich nun gerade nicht,“ entgegnete der Gescholtene, „ich studierte.“

„So — muß übrigens ganz behaglich sein, beim Zigarrenrauchen am offenen Fenster, beim Regen, der alle Düfte des Frühlings ins Zimmer trägt! Worin hast Du Dich denn vertieft?“

„Ich studierte Dich!“

„Mich?“ Sie drehte sich vollends zu ihm um, und er sah in ihr strahlend heiteres Gesicht.

„Ja — Dich!“

„Das ist allerdings recht überflüssig. Ich denke, Du kennst mich!“

„Ja — aber so wie heute habe ich Dich noch nie gesehen.“

„Geh' — Du willst mich ärgern. Du spottest über die Küchenschürze. Freilich, so wie Deine Großstadtdamen sehe ich nicht aus. Sie sind blaß, ätherisch, können so sonderbar die Augen verdrehen und so schön reden über alle möglichen und unmöglichen Dinge, von denen wir armen Naturkinder keine Ahnung haben.“

„Deine Schilderungen der Großstadtdamen sind übertrieben. Doch Du gefällst mir eben, wie Du bist — und daraufhin habe ich Dich angeschaut, und dabei ist mir ein Gedanke aufgestiegen — — — ein Frühlingsgedanke — so heiter und warm.“

Sie blickte ihn erwartungsvoll an, setzte die Gläser auf den Tisch und stieg vom Schemel.

„Bist Du noch immer mein treuer Kamerad?“

„Gewiß — ohne Zweifel! Seit ich denken kann, leben wir zwei in guter Gemeinschaft. Tante behauptete immer, sie sähe in uns Geschwister.“

„Das soll Mutter nicht!“ rief er heftig, „denn — Du — Du sollst mein Kamerad fürs Leben werden — Du kleine —!“

Sie unterbrach ihn lachend.

„Welch' toller Einfall!“

„Du nennst ihn toll?“ gab er gekränkt zurück.

„Ach, Robert, laß die Possen! Du — ich — wir — heiraten — ein Ehepaar! Nicht auszudenken!“ Und sie lachte, lachte, daß Tränen die frischen Wangen küßten, wie der Frühlingsregen die Knospen.

Er war blaß geworden. Sie merkte es, reichte ihm die Hand und sagte:

„Nichts für ungut, Robbi, aber wenn Du so scherzest, das ist zu komisch!“

Er ließ ihre Hand fallen und wandte sich zum Fenster. Einige Sekunden war es stille im Zimmer. Man hörte nur das leise Anklingen der Gläser, die ihre geschäftigen Hände ordneten. Dann ging sie schnell hinaus.

Er hatte sich hastig umgedreht, um ihr nachzusehen. Sollte sie ihn wirklich nicht verstanden haben — ihn nicht verstehen wollen? Er schüttelte den Kopf.

Draußen rauschte der Regen heftiger, und ein frischer Duft drang durch die geöffneten Fenster hinein. Da draußen schien alles sich zu beleben unter den feuchten, warmen Tropfen. Sie brachten den befreienden, belebenden Atem und lösten manche harte Rinde, die der Frost um manch keimendes Leben gelegt.

Er bog sich weit hinaus. Dann lachte er leise vor sich hin und flüsterte: „Dein Herz schläft wie die Knospen dem Frühling entgegen! Auch da soll der Regen die zarten Hüllen sprengen, die Dein Herz umschließen.“

Tagsüber hatten sie einander nicht wiedergesehen.

Herta hatte in festlicher Weise eine lange Tafel zu decken. Man feierte heute die Heimkehr Roberts, der seine Universitätsstudien beendet und nach glänzend absolviertem Examen nun daheim einige Wochen der Ruhe pflegen wollte.

Gerichtsrats hatten ihre nächsten Bekannten geladen, Herta ihre Freundinnen, und Robert wollte ein paar Kollegen auffordern, an dem kleinen Feste teilzunehmen.

Herta freute sich schon riesig darauf. Sie wollte eben die Tischkarten legen, als sie sich besann, daß Robert ihr noch einige Anweisungen geben wollte. Rasch sprang sie in den oberen Stock und klopfte an sein Zimmer. Da ihr niemand öffnete, drückte sie die Klinke und schaute hinein. Merkwürdig, er war fortgegangen. Und nun besann sie sich, daß sie sich eigentlich nach jenem Gespräch nicht mehr gesehen hätten. Ob er ihr auswich? Einen Moment lang dachte sie nach. Dann warf sie den Kopf zurück, legte die Karten ohne viel Ueberlegen neben die verschiedenen Gedecke und zog sich in ihr Zimmer zurück, um sich für den Abend zu schmücken.

Die Räume strahlten schon im Kerzenglanz, als Herta eintrat. Nicht wie sonst kam ihr Robert entgegen. Er hielt sich etwas steif fern, doch sie beachtete es kaum.

Robert hatte sie genau beobachtet. Sie sah so frisch und hübsch aus in ihrem zarten, weißen Kleidchen. Er wäre gern zu ihr gegangen, aber da sie ihn kaum zu bemerken schien, hielt er sich zurück.

Bald hatten sich die Gäste versammelt. Robert war heute der Lustigste von allen. Er sagte jedem Mädchen etwas Angenehmes, schrieb in jede Tanzkarte seinen Namen, nur Herta schien kaum für ihn da zu sein. Sie wunderte sich erst darüber, dann lächelte sie im Stillen und dachte: „Er nimmt es recht genau mit seinen Pflichten als Sohn des Hauses — muß eben sehen, daß alle Mädchen versorgt sind.“

Aber schließlich fühlte sie doch, daß er sie geflissentlich mied. Etwas Heißes, Niegeahntes, Bitteres quoll in ihrem Herzen auf. Mit einem Male war ihr plötzlich alles zuwider. Die Musik, die frohen Menschen störten sie; sie wäre am liebsten in ihr Zimmer geflüchtet, um sich tüchtig auszuweinen über etwas, das ihr selbst ein Rätsel war. Doch ehe sie noch ihre Absicht ausführen konnte, holte sie ihr Tänzer zum Kotillon. Sie beobachtete nun scharf ihren Vetter, und je mehr sie sah, daß er sich ganz einem Mädchen widmete, von der er wußte, daß sie ihr am wenigsten angenehm war, stieg ein herber Trotz in ihr auf, und sie begann nun ganz gegen ihre Art, auffallend lustig zu sein, daß alle sie erstaunt ansahen.

Robert schien nichts von allem zu bemerken, aber im Herzen jubelte er auf: Er ist da, der Sturm vor dem Frühlingsregen!

Zwei Wochen nach dem Feste saß Herta am Fenster des Wohnzimmers, scheinbar eifrig mit einer Handarbeit beschäftigt. Die Tante hatte sie einige Minuten beobachtet und sagte nun kopfschüttelnd:

„Ich begreife nicht, was Du hast, Herta. Ich höre Dich nie mehr singen; Du siehst blaß und elend aus. Fehlt Dir etwas?“

Eine heiße Röte flammte sekundenlang auf den blassen Wangen. Die Angeredete schaute schnell zum Fenster hinaus und entgegnete abwehrend:

„Ich fühle mich vollständig wohl, Tantchen, mir bekommen vielleicht die vielen Einladungen nicht, die wir erhalten, seitdem Robert zu Hause ist.“ — Sie stockte ein wenig beim Aussprechen des Namens, und die Tante schaute scharf zu ihr herüber.

„Robert ist jetzt ein vollständiger Don Juan geworden,“ meinte sie lachend. „Alle Mädchen schwärmen für ihn. Solange das in seinen Grenzen bleibt, habe ich nichts dagegen, aber wundern tut's mich, daß Robert plötzlich so viel Gefallen an derartigen Tändeleien findet; ich möchte ihn nicht gern darüber zur Rede stellen. Bald verläßt er uns ja, und wer weiß, wann er wieder heimkommt!“

„Robert geht fort?“ entgegnete Herta, bemüht, ihrer Stimme einen ruhigen Klang zu geben.

„Ja, Kind, das weißt Du nicht?“ entgegnete erstaunt die Rätin. „Hat er Dir's denn nicht erzählt?“

„Nein — mir —“ — sie mochte es nicht sagen, daß sie einander aus dem Wege gingen seit jenem Ballabend. Wieviel bittere Tränen sie über diese Entfremdung weinte, das wußte niemand, nur ihr stilles Zimmer war Zeuge ihres Grams. Je mehr er sich von ihr entfernte, desto heißer sehnte sie sich nach ihm und desto mehr wurde es ihr klar, daß ihr Denken und Empfinden sich unbewußt seit langen Jahren nur um ihn gerankt. Als kleines Mädchen war sie, eine Waise, in das Haus des Gerichtsrats gekommen; ihre Mutter war die intimste Jugendfreundin der Rätin. Sie vertraute ihr sterbend ihr einziges Kind an, und Herta hatte im wahrsten Sinne des Wortes bei Roberts Eltern eine Heimat gefunden. Der damals achtjährige Knabe hatte sich der kleinen Zweijährigen in ritterlicher Weise angenommen. Das kleine Mädchen, das so blaß und schüchtern ins Haus geschneit kam, flößte ihm Mitleid ein, und großmütig begann er zeitweise, mit ihr zu spielen. Bald gewann er sie lieb und schloß sich innig an die Kleine an. Er wurde ihr Lehrer und ihr Spielkamerad, und als er auf die Universität ging, schrieben sie sich häufig Briefe. Man hielt sie fast überall für Geschwister, und Hertha hatte eigentlich in ihm auch nur den Bruder gesehen, bis zu dem Tage, an dem er jene sonderbare Frage getan und sie ihn ausgelacht. Nun wußte sie, daß sie ihn gekränkt. Wie gern hätte sie ihre Aeußerung zurückgenommen, denn sie fühlte, daß ein Leben ohne ihn für sie dunkel und öde war.

Herta konnte es im Zimmer nicht mehr ertragen. Sie legte hastig ihre Arbeit fort, und Kopfschmerzen vorschützend ging sie in ihr Stübchen. Doch es litt sie auch dort nicht, und sie nahm Hut und Mantel, um ins Freie zu kommen. Es war ein schwüler Tag. Ihr Schritt wurde immer langsamer, als sie sich fern der Stadt wußte, und sie bog langsam in eine Kastanienallee ein. Hier glaubte sie sich allein, hier überließ sie sich vollständig ihrem Schmerz. Sie sah Robert fortgehen, ohne daß er ihr ein freundliches Wort zugerufen, und malte sich die Zukunft trübe aus in dem Gedanken, daß er nun immer fern sein würde. Wohin er nur gehen mochte, ob in ein fernes Land? Er hatte schon als Knabe heiße Sehnsucht, fremde Erdteile zu sehen. Sie sah ihn in Gefahr, krank, elend, hilflos, allein, und aufschluchzend sank sie auf eine Bank, die umschattet von hohen Bäumen etwas abseits des Weges dalag. Sie vergrub ihr Gesicht in die Hände und schluchzte leise. Sie ahnte nicht, daß Robert sie weggehen gesehen hatte und ihr gefolgt war. An ihrem raschen Gang, an ihren Bewegungen hatte er ihre Erregung bemerkt, und ein glückliches Lächeln überflog sein Gesicht. Als er sie nun schluchzend auf der Bank sitzen sah, flüsterte er leise vor sich hin:

„Frühlingsregen!“

Vorsichtig trat er heran. „Guten Abend, Herta,“ sagte er leise.

Beim Klang seiner Stimme sprang sie heftig auf. —

„Du — wie kommst Du hierher?“

„War eben bei Bekannten Abschied nehmen, ein Telegramm ruft mich schon morgen nach B. Ich schließe mich einer wissenschaftlichen Expedition in das Innere Afrikas an!“

Blaß, mit angstvollen Augen starrte sie ihn an.

„In — das — Innere Afrikas?“ stammelte sie erschrocken. „Und schon — morgen? und — die — Eltern — was sagen die Eltern? Und wann kommst Du heim?“

„Heim? — Wohl lange nicht! Vielleicht nie! — Ich habe Lust, die Ursachen des gelben Fiebers wissenschaftlich zu erforschen; vielleicht gerät man in Ansteckungsgefahr — und dann — — —“

„Und dann?“ wiederholte sie und faßte seine Hand.

„Nun, was dann folgt, kannst Du Dir ja klar machen.“

„Nein, Robert,“ schrie sie plötzlich auf, „Du darfst nicht fort!“

„Sei kein Kind, Herta — Du wirst mich schnell vergessen. Es ist nur der Augenblick, der Dich —!“

„Nein, nein,“ unterbrach sie ihn. „Ich kann es nicht ertragen — oder nimm mich mit! Du sagtest ja, ich sollte Dein Kamerad fürs Leben sein —“

„Und da hast Du mich ausgelacht —“

„Ach, verzeih' die Albernheit —“ und plötzlich legte sie ihre Hände fest auf seine Schultern und näherte ihr Gesicht dem seinen. „Verzeih',“ flüsterte sie leise, „verzeih'!“

Seine Lippen, die sich auf die ihrigen preßten, erstickten die letzten Worte. Sein Arm umfaßte sie.

„Und Du kommst mit?“ rief er jubelnd.

„Wohin Du auch gehst!“

Eng umschlungen traten sie langsam den Heimweg an. Die Dämmerung des Frühlingstages breitete ihre ersten Schatten. Langsam rieselte ein feiner Regen hernieder. Sie achteten seiner nicht. Doch immer stärker begann es zu rauschen, und die feuchten Tropfen kühlten die heißen, glühenden Wangen der beiden! —

„Frühlingsregen,“ sagte er leise, „welche Wunder vollbringt er doch!“

Die „andern“. Die „Schweizer Lehrerztg.“ veröffentlicht folgenden Brief: „Geehrter Herr L.! Indem daß Sie meiner Tochter Auguste eine gänzlich unschuldige Ohrfeige gegeben haben, und dann noch auf den Kopf, verbiete ich Ihnen ganz ergebenst, daß mir das nicht wieder vorkommt. Wenn Sie durchaus hauen müssen, dazu sind die andern Kinder da, nicht meine Auguste. Achtungsvollst X.“

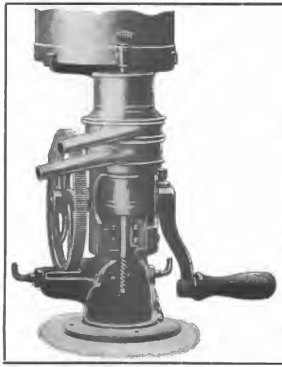
Moderne Kinder. „Nun, was spielt ihr denn, Kinder?“ — Karlchen: „Heiraten! — Ich bin der Heiratskandidat, Annchen ist die Braut und Fritzchen das Auskunftsbureau.“ („Jugend.“)

Ein Sprüchlein aus Bremen teilt A. Lonke im „Korrespondenzblatt des Vereins für niederdeutsche Sprachforschung“ mit:

Wer mit 20 nicks weet
Un mit 30 nicks is
Un mit 40 nicks hett,
Ut dem word nicks.

Der Herausgeber erinnert dabei an eine Stelle am Schluß von Fritz Reuters „Woans ick tau'ne Fru kam“: „Mi föll dorbi man dat Sprüchwort in: Wer in de Twintigen nich schön is, in de Dörtigen nich stark, in de Viertigen nich klauk und in de Föftigen nich riek, de kann't man sin laten, ut em ward nicks.“ Zur Zeit, als der Dichter das schrieb, kann er selbst nur resigniert-gutmütig dabei gelächelt haben.

Digitized by Google



Die neuesten und weitaus besten aller Separatoren sind die

Hansa-Separatoren

für Hand-, Turbinen- und Kraftbetrieb, von **35 - 2300 Liter** stündl. Leistung, welche folgende Vorteile bieten:

1. Schärfste Entrahmung.
2. Grösste Einfachheit der Konstruktion; nur ein einziges Lager.
3. Zapfenspitzenlager nicht vorhanden.
4. Die Antriebsschraube kann, falls nötig, leicht ersetzt werden.
5. Geringe Abnutzung, daher Reparaturen ausgeschlossen.
6. Billigste Preise.

Hansa-Separator-Werk

Berlin NW. 108. *G. m. b. H.* Wald-Str. 23/24.

Man verlange Drucksachen. *Vertreter gesucht.*

Butterkartons

in jeder Größe, sowie **alle anderen Kartons** liefert aus zähester Lederpappe franko

S. Ullmann, Wiesenthal b. Tzschecheln i. L.,
Lederpappen- u. Kartonfabrik.

Dampfkäsewannen

mit über den Rand d. Pitchpineholzbottich greifd. Kupferkessel

400	500	600	800	1000	1500 Ltr.
140	170	190	235	275	375 Mk.

T. Bartels, jetzt Obercassel bei Bonn.

Flach Trumpf

und sonstige bleiben Pedal-Instrumente erhältlich von

Paul Funke & Co.,
Berlin N. 4,
Chaussee-Strasse 24

Crinitzer Fabrik säurefesten Steinzeugs

Emil Bühler, Crinitz, Niederlausitz

empfiehlt

Buttertonnen mit luftdichtem Verschluss in allen Grössen, **Tonnen** in cylindrischer Form, **Vieh- und Pferdekrippen, Schweine-, Ferkel-** und **Futtertröge** für **Federvieh, Pökelbottiche** und **viereckige Kasten.**

Neu! **Buttertröge** aus säurefestem, innen glasiertem Steinzeug von 1 bis 2 Meter Länge.

Stanz- und Emaillierwerke,
vormals

Carl Thiel & Söhne,

Aktien-Gesellschaft.

Lübeck.

Nahtlose Milchtransportkannen.
Halbgestanzte „
Gefalzte „
Transport-Milcheimer.
Milch-Messeimer.
Rahm- und Milchständer.
Milchsiebe, doppelt und einfach.
Bassins aus Stahlblech.
Bassins aus Doppelmetall.
Kataloge gratis und franko.

Für einige Gegenden werden noch Vertreter gesucht.

In unserem neuen

Germania-Separator

Modell 1905

bieten wir eine unübertroffene Entrahmungsmaschine.

Sämtliche Molkerei-Maschinen u. Apparate! Einrichtung kompletter Molkereien!

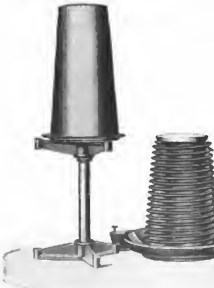
Glänzende Ergebnisse! **Glänzende Zeugnisse!**

Flensburger Eisenwerk Akt.-Ges., Flensburg.

Digitized by Google

Fliegels nahtloser, auseinandernehmbarer, runder

Gegenstromkühler



ist im Gegensatz zu den bisher bekannten, im Mantel aus **einem** Stück Kupferblech konisch gewalzt und ist in jeder Beziehung den bisherigen Kühlern weit überlegen. Ist jede Nahtstelle für Milchgefässe von vornherein schon zu verhüten, weil sie nichts anders als ein Schmutzmagazin bedeutet, so sollen unter allen Umständen auch die Kühler nahtlos sein, besonders jene, über welche die Milch nach dem Pasteurisieren läuft.

Prospekte stehen zur Verfügung.

Internationale Metallwerke,
Josef Fliegel,
Mallmitz in Schlesien.

Milchfiltrations-Watten
aus chemisch reiner und hygroskopischer Baumwolle in allen Grössen und Formaten

Wagner & Wolff, Wattenfabrik,
BERLIN SW. 47, Hagelsberger Strasse 50.

Lactoskop

Original-Milchuntersuchungs-Apparat
D. R.-P. 134 245,
ist nur durch mich zu beziehen.
Andere als durch mich und meine Vertreter bezogene sind nur Nachahmungen.
Flensburger Maschinenfabrik
Inhaber: Jörgen Jacobsen
Flensburg.

Hartung Polygon **Hohl**

Spar-Roststäbe
D. R. P. 86699
aus Spezial-Metall,
Haben 50% untergeteilte Fläche,
Verstehen sich nicht,
Verbrennen nicht,
Gewähren bis 25% Material,
Haben trotzdem geringeres Gewicht-Material rationell aus.
Lieferung nach Konstruktion der Maasse oder eines Rostes.
Prämiirt Referenzen zu Diensten.
Berliner
Gusstahlfabrik und Eisengiesserei
Hartung Aktiengesellschaft,
Berlin NO., Prenzlauer Allee 41.

Ungeschoren lassen
soll man nicht Pferd, Rind, Schaf und Hund. Es giebt **keine** besseren Scheren als die
Hauptner-Scheren.
Grosse silberne Denkmünze der D. L. G.
Einfachstes Modell mit Tierkopf und 1 Scherkamm 75.— M. Man achte auf die Schutzmarke „Hauptner-Schere." — **Kataloge kostenfrei.**
Weltausstellung Paris 1900: Grand Prix und Goldene Medaille.

K. Hauptner, Berlin NW., Luisenstr. 53.

Briefl. Kursus in **Molkerei-Buchführung,** techn. u. kaufmänn. **Gründlichste Ausbildung.** Völliger Ersatz für mündlichen Unterricht. Prospekte kostenfrei — Probebriefe à M. 1.—!
C. Blank, Berlin - Gr. - Lichterfelde W. 33,
Staatl. konzess. Technikum f. Molkerei-Buchführung.

Man lese
Original-Flach-butyrometer,
Paul Funke & Co.,
Berlin N. 4,
Chaussee-Str. 2 d.

Blei-Plomben
und Plombierzangen zum Kontrollverschluss von Milchkannen, Kisten, Säcken etc. empfehlen billigst
J.A. Galette & Co., Offenbach a. M.

BLANK bleibt BLANK!!

Schönemann's offener Hochdruck-Milcherhitzer „BLANK" mit Berieselungs-Wärmeaustausch
ist in der Centralmolkerei Karstädt von der Deutschen Landwirtschafts-Ges. einer 4monatigen Prüfung unterworfen und nach
in Gegenwart Sr. Excellenz des Herrn Landwirtschaftsministers von Podbielsky
durch die unten genannten Herren Preisrichter vorgenommener Schlussprüfung wegen seiner Vorzüge mit der bronzenen **„Grossen Denkmünze"** ausgezeichnet worden.

Der Prüfungsbericht führt als **Hauptvorzüge** dieses Gerätes an:

1. Die Einrichtung, durch die im Rückkühlkanal abfliessende Milch einen derartigen Druck auf die im Erhitzer befindliche Milch auszuüben, dass diese ohne zu sieden auf 100° und darüber erhitzt werden kann;
2. die Möglichkeit, das Gerät auch zu Anwärmung von Milch auf minder hohe Wärmegrade ohne nachherige Wiederabkühlung zu benutzen;
3. die nur an der Aussenwand des Erhitzungsbehälters erfolgende Erhitzung der während derselben gegen die Wand schaumfrei geschleuderten und darum gründlich durchmischten und vor Anbrennung bewahrten Milch;
4. die Möglichkeit, die Erhitzung nur durch Abdampf zu bewirken;
5. die der zufliessenden Milch während ihrer Vorwärmung und Erhitzung bis auf 100° C und darüber gewährte Möglichkeit, abzudunsten, und der Abschluss der erhitzten Milch gegen Luftzutritt;
6. die an dem Einsatz angebrachte, die Auseinandernahme und Wiederzusammenstellung des drehbar aufgehängten Geräts erleichternde Kurve;
7. die fugenfreie Herstellung des gewellten Einsatzes aus einem einzigen Stück Kupferblech, das in allen Teilen des Einsatzes zu gleicher Dicke ausgezogen ist; und
8. die Vermeidung einer Pumpe für die umlaufende Milch.

„An den Heizflächen war keinerlei Ansatz wahrnehmbar".
„Der Geschmack der verarbeiteten Milch war tadellos".
„Irgendwelche Mängel konnten an dem Gerät nicht gefunden werden".

gez. Prof. Dr. P. Vieth. Prof. Dr. A. Nachtweh. B. Martiny.

„BLANK" übertrifft daher alle bekannten Milcherhitzer und minderwertigen Nachahmungen.

A. SCHÖNEMANN & Co., Maschinenfabrik, SCHÖNINGEN i. BRAUNSCHWEIG.
Filiale: Berlin N., Oranienburgerstrasse 60/63.
Erstklassige Molkereimaschinen und Geräte. **Prospekte auf Verlangen gratis und franko.**

Digitized by Google

ERFOLG

ist das glänzendste Zeugnis für eine Ware.

Innerhalb dreier Jahre **verdoppelten** wir infolge moderner Konstruktion und Ausführung unsere

Molkereimaschinen-Fabrikation,

die schon vorher weitaus die bedeutendste Deutschlands war.

Niemand kaufe irgend eine

Molkereimaschine,

ohne uns zur Konkurrenz gezogen zu haben. Wir sind infolge unserer grossen Fabrikation und Specialisirung nicht nur weitaus die

Besten, sondern auch die **Billigsten.**

Bergedorfer Eisenwerk, W. Bergner,

Bergedorf.

ALFA WIRD NIEMALS GESCHLAGEN!

Nachstehendes, freiwillig abgegebenes Zeugnis über Alfa liefert wiederum den Beweis, dass

Alfa unübertroffen ist und bleibt.

Die am 20. April 1905 bezogene Separator-Trommel Alfa A I, direkt Modell 1904 mit grossem Durchmesser arbeitet ganz vorzüglich und hat unsere Erwartungen bezüglich der Entrahmung noch übertroffen. Bei der Magermilch-Untersuchung nach System Gerber wurde in Jena am 26. April 1905 gar kein Fett gefunden, nach einem an deren System **0,02 %**. In Halle ergab die Untersuchung der am 10. Mai eingesandten Milchproben im Wollny-Glas **0,04 %** und **0,06 %** Fettgehalt.

Ich kann den Alfa-Separator auf das Wärmste empfehlen.

ger. Julius Mühle.
Betriebsleiter,
Dampf-Molkerei Tiefthal b. Erfurt.

Alfa, Modell 1904 ist eine erprobte Neuerung; denn Alfa kommt nur mit Neuerungen heraus, denen durch lange fachmännische Versuche die Berechtigung zu dauerndem Bestand gesichert ist.

Modell 1904 ist durch einfachen Trommeltausch jedem Alfa-Besitzer zugänglich. Verlangen Sie Preislisten.

Alfa-Laval-Separator G. m. b. H., **Berlin 54a.**

Einzige deutsche Alfa-Fabrik.

Verantwortlicher Redakteur: H. Loeffke in Berlin. — Druck u. Kommissionsverlag von J. Harrwitz Nachf. G. m. b. H., Berlin SW., Friedrichstr. 16.

Digitized by Google

Molkerei-Zeitung

Berlin.

Geschäftsstelle: Berlin SW., Großbeeren-Straße Nr. 40.

Telephon: Amt VIa., 11 859. Telegrammadresse: Molkereizeitung Berlin.

Wochenschrift für Gewinnung, Verarbeitung und Verwertung der Milch.

Anzeigenblatt des Westpreussischen Butterverkaufsverbandes.

Unter Mitwirkung von Prof. Dr. Adametz in Wien, Dr. Gerber in Zürich, Dr. Kollwitz in Berlin und Prof. Dr. Siats in Hildesheim.

herausgegeben von H. Laesig, Berlin SW., Großbeerenstraße 40.

Erscheint jeden Donnerstag. Durch die Post oder Buchhandel bezog. vierteljährlich 1 Mk. 50 Pfg. Von der Geschäftsstelle direkt unter Kreuzband vierteljährlich 2 Mk., Ausland Mk. 2,50. Einzel-Nummern gegen 25 Pfennig in Briefmarken.

Anzeigen werden für die 6,4 cm breit Spaltzeile mit 30 Pf. (Stellungs-Gesuche frei) berechnet und von unserer Geschäftsstelle, Berlin SW., Großbeerenstraße 40 sowie von allen Anzeigen-Geschäften entgegengenommen. Die Gebühr für Beilagen im Gewicht des 5 gr beträgt für je 1000 Stück 10 Mk.

Nr. 23. Berlin, 10. Juni 1905. 15. Jahrg.

Inhalt:

Die Milchwirtschaftliche Abteilung der Landwirtschaftlichen Provinzial-Ausstellung der Landwirtschaftskammer für Schleswig-Holstein vom 24. bis 29. Mai in Altona.

Rochmals: Schädlicher Einfluß der Futterkalkfütterung an Milchkühe auf Milch. Von Prof. Dr. von Sorkhlet.

Anstellung und Besoldung der Molkerei-Betriebsleiter. Von Molkerei-Direktor Boy-Elens. (Schluß.)

Tagesgeschichtliche Rundschau. Deutschland. Die Wasserentführung häuslicher Milch in besonderen Milchwagen. — Gegen die Einfuhr verfälschter holländischer Butter. — Kommunale Beschaffung einwandfreier Milch für Säuglinge. — Die Einrichtung der Milchschankhäuschen. — Eselimmelk-Anstalt Helterhof-Dresden. — Polizeiliche Warnung vor chemischen Milchkonservierungsmitteln. — Chemisch präparierte Butter. — Milchpanscherei. — Ausstellung des Verbandes deutscher Milchhändler-Vereine.

Vereine und Versammlungen. Internationaler Kongreß der Milchwirte in Paris.

Beobachtungen, Versuche, Erfindungen. Maulspitzen hilft nicht. es muß gepfiffen sein. — Milch in Papierflaschen.

Handel und Verkehr. Wochenbericht vom Buttermarkt.

Marktberichte.

Feierabend.

Nachdruck ist nur mit genauer Quellenangabe gestattet.

Die Milchwirtschaftliche Abteilung

der Landwirtschaftlichen Provinzial-Ausstellung der Landwirtschaftskammer für Schleswig-Holstein vom 24. bis 29. Mai in Altona.

Die Provinz Schleswig-Holstein steht seit alters in dem Ruf, das milchwirtschaftliche Vorland Deutschlands zu sein. Das Wort „holsteiner" Meierin wird noch heute als Empfehlung gebraucht und nicht nur das holsteiner Butterfaß, sondern die gesamte Technik der Butterbereitung in engerem Sinne hat der moderne Molkereibetrieb aus diesen meermschlungenen Landen übernommen. Es ist aber nicht nur der altüberkommene Ruf, von dem die schleswig-holsteinische Milchwirtschaft zehrt. Von dem alljährlichen Wettstreit auf den Molkerei-Ausstellungen der Deutschen Landwirtschafts-Gesellschaft her wissen wir, daß in jener Provinz an der Erhaltung dieses Rufs mit einer Zähigkeit und Einmütigkeit aller Beteiligten gearbeitet und gekämpft wird, die dem mitstrebenden anderen Gauen Deutschlands ein leuchtendes Beispiel ist.

Unter diesen Umständen konnten die Besucher der Landwirtschaftlichen Provinzial-Ausstellung in Altona mit großen Erwartungen an die Milchwirtschaftliche Abteilung, besonders die Butterausstellung herantreten und diese Erwartungen wurden, das ist aus dem bereits S. 245 d. Bl. bekannt gegebenen Ergebnis der Preisverteilung ersichtlich, in hohem Maße erfüllt.

Es waren nicht weniger als 341 Butterproben ausgestellt, von denen 329 zur Beurteilung durch die Preisrichter kamen.

Die Jahreszeit war für die Butterausstellung nichts weniger als günstig, weil die Kühe gerade in der Uebergangszeit zwischen Stallfütterung und Weidegang standen. Es kam aus diesem Grunde viel Bleadlingsware zur Beurteilung. Wenn dennoch auf 329 Proben 48 erste, 113 zweite Preise und 106 Anerkennungen verteilt werden konnten und das von Preisrichtern, die aus ganz Deutschland herangezogen waren und bei denen jedes geschmintte Urteil ausgeschlossen ist, so dürfen jene Männer, deren Lebensaufgabe die Förderung der schleswig-holsteinischen Milchwirtschaft ist, auf dies Ergebnis mit Recht stolz sein.

Die Aufstellung der Butter war in einer eigenen, nach vorn offenen, aber durch Zeltbahnen nach Bedarf abschließbaren, in den Landesfarben wirklich hübsch dekorierten Bretterhalle und zwar in ungefähr 30 m langen Schaunischen mit Kühleinrichtung erfolgt.

Die Aufstellung ist aus der umstehenden Durchschnittszeichnung der Butterkühlstelle ersichtlich. Die Ausstellungsgefäße (c—e), kleine Holztonnen von 15 kg Faßungsraum, hatten die Form eines Drittels, sie standen in unmittelbarer Nähe der Kühlrohre (a—a), durch welche die Kühlstelle mittelst Kühlmaschine auf einer Temperatur von + 8° C. erhalten wurden. Der Inhalt der Kühlstelle wurde durch fest aufgelegte Glasplatten dem Einfluß der Außentemperatur fast ganz entzogen. Durch die Glasplatten bol sich die Oberfläche der Butter und die Aufmachung der Ausstellungsgefäße dem Auge des Beschauers dar. Die Außenseiten der Kühlstelle waren mit Ausnahme der bereits erwähnten Glasplatten mit einer dichten Korkisolierung (d—d) umgeben.

Diese Kühlvorrichtung muß als recht zweckmäßig bezeichnet werden. Vor der Kühlung mit Eis, wie sie bei den Ausstellungen der D. L.-G. üblich ist, hat die Kühlung mittelst Kühlmaschine den Vorteil leichterer Wärmeregulierung. Ihr Nachteil ist die Kostspieligkeit. Auch in Altona wäre deshalb diese Art der Kühlung wohl nicht durchführbar gewesen, wenn nicht das Bergedorfer Eisenwerk in dankenswerter Weise sich bereit erklärt hätte, die Kosten dieser Kühlanlage teilweise zu übernehmen und von ihrem, neben der Butterhalle gelegenen Ausstellungszelt, mit einer zur Vorführung für die Besucher bestimmten Kühlschnische die Kühlung in Betrieb zu halten. Die bei den Ausstellungen der D. L.-G. übliche Kühlung mit Eis hat sich bei den geringen Mengen Schaubutter bisher auch ausreichend erwiesen und eine Aenderung wäre nur dann zu empfehlen, wenn, wie hier, eine unserer großen Maschinenfabriken sich bereit finden ließe, ohne erheblichen Kostenzuschuß die Durchführung der Kühlung zu übernehmen.

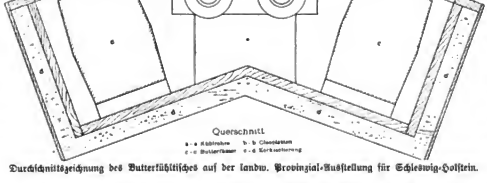
In der Käsehalle wurden die in Kühltischen zur Schau gebrachten Weichkäse in der von den Schauen der D. L.-G. her bekannten Weise mit Eis gekühlt, und dies Verfahren hat sich auch hier zweckdienlich gezeigt. Solche Kühlung mit Eis läßt sich aber nur durchführen, wenn es sich um Käse kleinen Formats handelt. Wäher hat man sich deshalb auch damit begnügt, die Weichkäse in Kühltischen auszustellen; Hartkäse dagegen, auch Tilsiter und ähnliche Sorten werden in der Ausstellungshalle den sehr nachteiligen Einwirkungen der sommerlichen Wärme überlassen. Nach den Erfahrungen mit der Kühleinrichtung der Butterhalle in Altona zu urteilen, dürfte es aber nicht unerschwingliche Kosten verursachen, mit Hilfe einer Kühlmaschine auch die Käseschaunische für Hartkäse zu kühlen. Die großen Rundkäse haben einen so erheblichen Geldwert, daß die Aussteller die Kosten für eine Einrichtung, die ihre Fabrikate gegen das Verderben schützt, gern tragen dürften. In Altona war freilich zufällig die Außenwärme während der Ausstellungstage so niedrig, daß eine Kühlung der Schaunische für Hartkäse vollständig zwecklos gewesen wäre.

Digitized by Google

Die Abteilung Käse war in Altona nur mit 48 Proben beschickt. Wenn das Ergebnis der Beurteilung auch nicht ungünstig war, da 3 erste Preise, 11 zweite Preise und 15 Anerkennungen ausgegeben werden konnten, so zeigt die geringe Beschickung doch, daß Schleswig-Holstein kein Käseland ist, daß die Entwicklung der Käserei dort längst nicht auf der hohen Stufe steht wie die Butterbereitung.

Immerhin läßt das Preisergebnis erkennen, daß in Schleswig-Holstein die natürlichen Bedingungen für die Ausbreitung der Käserei gegeben sind. Und, was nicht minder wichtig ist, Schleswig-Holstein besitzt in der Milchwirtschaftlichen Lehranstalt in Kiel eine Pflanzstätte der Käsereitechnik, wie sie in Deutschland nicht häufig anzutreffen ist. Es ist bezeichnend, daß die von Schülern der Kieler Anstalt hergestellten Käse nach Edamer Art mit dem Ehrenpreis ausgezeichnet werden konnten. Es geht in Deutschland mit der Käserei ja ganz entmutigend langsam voran, an manchen Stellen sind wir geradezu zurückgegangen. Es darf aber niemals vergessen werden, daß die Käserei der zwar schwierigere, aber auch besseren Lohn versprechende Betriebszweig der Milchwirtschaft ist, in dessen Pflege die Förderungsbestrebungen nicht erlahmen dürfen. — Neben den Molkereiprodukten stand in der Butterhalle Milch, roh und sterilisiert, zum Teil auch homogenisiert, zum Wetbewerb, die unter hygienischen Gesichtspunkten in mustergültigen Ställen von auserlesenem Vieh und durch vorzügliche Futtermittel gewonnen, zeigte, daß die Bestrebungen zur besseren Milchversorgung der Städte, die in der Hamburger Ausstellung für hygienische Milchversorgung nachdrücklichste Betonung fanden, in der Praxis Boden gewinnen. Die Ausstellung des Gutsbesitzers F. Rudorff, Gut Glinde, stand hier an erster Stelle und wurde auch mit dem ersten Preise ausgezeichnet. Im nächster Nummer sollen die Einrichtungen dieses Betriebes unter Beigabe von Abbildungen ausführlicher besprochen werden. Den zweiten Preis erhielt die Genossenschaftsmeierei Augustenhaf für ihre „Laktasan“ Dauer-Milch und -Rahm.

In der Butterhalle hatte der Ausschuß für die Butter-Auktionen des Bezirks-Meierei-Verbandes für Ostholstein in Form einer aus Butterdritteln aufgebauten Pyramide die Ergebnisse und den Umfang der wöchentlichen, leider noch lange nicht genug gewürdigten Butter-Auktionen, den Besuchern anschaulich vorgeführt.



Durchschnittszeichnung des Butterkühlhauses auf der landw. Provinzial-Ausstellung für Schleswig-Holstein.

Von großem Interesse waren endlich die in der Butterhalle von den vier Bezirks-Meierei-Verbänden tabellarisch und graphisch zur Darstellung gebrachten Ergebnisse der Verbandstätigkeit, der Verteilung der Molkereien, ihrer Betriebs-Einrichtungen, statistische Untersuchungen über die Verbreitung der verschiedenen Milchschleudern, die Rahmpasteurisierung, die Ansäuerungsverfahren u. s. w. Das wissenschaftliche Rüstzeug der Milchwirtschaft wurde in einer besonderen Abteilung der Kammer-Ausstellung von der Versuchsstation für Molkereiwesen in Kiel durch Prof. Dr. Weigmann vorgeführt. Diese Abteilung ließ namentlich erkennen, wie vielseitig und wie rastlos in dieser Anstalt selbst am Fortschritt unseres Gewerbes gearbeitet wird. — Sehr bemerkenswert war auch die von der Schleswig-Holsteinischen Landwirtschaftskammer veranstaltete Ausstellung der Einrichtungen und Ergebnisse der Kontroll-Vereine in Schleswig-Holstein. Diese Bestrebungen sind von C. Bulff, Kiel als Heft 10 der Arbeiten der Landwirtschaftskammer Kiel 1905 dargestellt worden. Wir werden auf die Ergebnisse noch zurückkommen.

Der Bedeutung der schleswig-holsteinischen Milchwirtschaft entsprechend, hatten fast alle Milchwirtschaftlichen Maschinen-Fabriken Sonderausstellungen ihrer Fabrikate veranstaltet. Anschließend an die Butterhalle, von der Milchkoltshalle durch eine Glaswand getrennt, hatte das Bergedorfer Eisenwerk einen kompletten Alfa-Meiereibetrieb, von dessen Eismaschine die Kühlstiche in der Butterhalle bedient wurden, vorgeführt. Die eingehendere Beschreibung dieser Neuerungen behalten wir uns für die nächsten Nummern vor.

Die Alfa-Gesellschaft stellte in einem raffiniert ausgestatteten Ausstellungszelt alle Bauarten der Alfa-Schleuder aus, der kleinsten bis zur größten Nummer. Lehrreich war eine historische Darstellung, welche in Modellen die Entwicklung der Alfaschleuder von dem ersten Laval bis zur Bauart 1904 zeigte. Auf einer aus Generalstabskartenblättern zusammengesetzten Karte der Provinz Schleswig-Holstein veranschaulichte die Alfa-Gesellschaft die Verbreitung der verschiedenen Centrifugensysteme in der Provinz in Genossenschafts-, Privat- und Gutsmolkereien, ein Verfahren, das für manche andere statistische Nachweise brauchbar sein könnte.

Die Molkereimaschinenfabrik Eduard Ahlborn, Hildesheim, zeigte an ihren bewährten Molkereimaschinen mancherlei zweckmäßige Ausgestaltungen und Neuerungen, auf die wir noch zurückkommen.

Die Flensburger Maschinenfabrik Jörgen Jacobsen, Flensburg, die Vertreterin der Helice-Separatoren, zeigte als Neuheit auf einer Deutschen Ausstellung das Disbrow-Butterfaß, während die Firma N. Jepsen, Flensburg, das Simpler-Butterfaß vorführte. Eine dritte Farm des amerikanischen Butterfasses, das Victoriabutterfaß, war durch Hestmann u. Co., Neumünster vertreten. Ueber die Brauchbarkeit dieser Butterfaßarmen, besonders soweit Butterfaß und Kneter in ihnen vereinigt sind, sind die Ansichten heute noch sehr schwankend; es ist nicht unwahrscheinlich, daß sie in ganz großen Betrieben unter besonderen Verhältnissen sich ihren Platz erobern werden.

Milchkannen und andere Molkereiwaren aus Blech waren namentlich durch Carl Thiel Söhne, A.-G. Lübeck und das Tremser Eisenwerk Koch u. Co. in vorzüglicher Ausführung am Platze vertreten.

Neuerungen an Centrifugen, welche das Flensburger Eisenwerk, Flensburg, Firma Heinrich Lanz, Mannheim, das Hansa-Separator-Werk Berlin, das Amerikanische Tubular-Separatorenwerk Robert u. Richter in Hamburg u. a. vorführten, werden wir in den nächsten Nummern möglichst unter Beigabe von Abbildungen besprechen.

Die neue Bauart der Balance-Centrifuge der Carlshütte ist erst in vorletzter Nummer d. Bl. im Prüfungsbericht von Prof. Dr. Henkel, Beihenstephan gewürdigt worden.

Eine photograph. Aufnahme d. Butterhalle soll in einer der nächsten Nrn. nachgetragen werden.

Nochmals: Schädlicher Einfluß der Futterkalkfütterung an Milchkühe auf Milch.

In Nummer 17 brachten wir den Auszug eines Vortrages von Prof. Dr. von Soxhlet-München über Täuschungen im Futtermittel-Handel, in welchem er über den schädlichen Einfluß der Fütterung von „Futterkalk“ an Milchkühe auf die Milch berichtete und dabei die Fabrikate der Firma Brockmann-Leipzig hart mitnahm.

Mit Bezug hierauf fordert diese Firma unter Berufung auf den § 11 des Preßgesetzes folgende Berichtigung, die wir nachstehend mit einer Rückäußerung des Herrn Prof. Dr. von Soxhlet wiedergeben.

Berichtigung.

1. Es ist unwahr, daß meine Marke B 45 Proz. phosphorsauren Kalk, 17 Proz. Kochsalz enthält und zu einem Drittel aus Viehpulverdrogen zusammengesetzt ist.

2. Es ist unwahr, daß ein Landwirt, der schlechtweg Futterkalk bestellt, die Marke B bekommt.

3. Es ist unwahr, daß ich in meinen Prospekten sage, die Marke B heile allerlei Krankheiten.

4. Es ist unwahr, daß die Gerichte aussprechen, die Marke B dürfe nur in Apotheken feilgehalten werden.

5. Es ist unwahr aber mindestens unbewiesen, daß einem Milchhändler die Rundkäse imprägnieren, weil der Milchlieferant meine Marke B verfüttert hatte.

M. Brockmann, Chemische Fabrik.
Leipzig-Eutritzsch.

Bemerkungen
zu vorstehender Berichtigung.

Zu 1: An der von mir geleiteten K. Landwirtschaftlichen Central-Versuchsstation für Bayern und an der K. B. Agrikulturbotanischen

Digitized by Google

Anstalt ist Brockmanns Futterkalk Marke B wiederholt untersucht worden. Eine durch einen Mittelsmann direkt von Brockmann bezogene, im Dezember 1903 untersuchte Probe enthielt: 62,6 Aschenbestandteile, worin 23,6 Phosphorsäure, 45,4 zweibasisch phosphorsaurer Kalk, 16,6 Proz. Kochsalz. Eine andere vom Gutsbesitzer K. in W. im Allgäu im Juli 1904 eingesandte Probe enthielt 50,4 Proz. zweibasisch phosphorsauren Kalk und 12,6 Proz. Kochsalz. Nach den Untersuchungsberichten der K. B. Agrikulturbotanischen Anstalt vom 17. Dezember 1903 und 9. August 1904 enthielt die eine dieser beiden Proben „beträchtliche Mengen, gegen ein Drittel, pflanzliche Stoffe, und zwar Süßholz, Bachholder, Bockshornklee, Fenchelabfälle, Meisterwurzel und einen aromatischen (Composite?) Samen", und die andere: von Vegetabilien „etwa gleiche Teile Bockshornkleesamen, Wachholderbeeren, Süßholzwurzel, Fenchelsamen und wenig Koriandersamen; sonst merkliche Mengen Kohle und Spuren von Gerste".

Ob darunter ein Bestandteil übersehen wurde, was bei der großen Schwierigkeit der Unterscheidung gepulverter Pflanzenteile erklärlich wäre, ist für die Feststellung des Tatbestandes, daß hier ein gewöhnliches Viehpulver vorliegt, gleichgültig und es ist auch meine Angabe richtig, daß „Marke B" sich von der berüchtigten „Regensburger Bauernfreude" nur wenig unterscheidet, denn diese enthält: 12,4 Proz. Futterkalk, 18,4 Proz. Kochsalz, Süßholz, Wachholder, Bockshornklee, Fenchel, Meisterwurzel, also (neben etwas Enzianwurzel und Schwefel) dieselben Bestandteile.

Zu 2 u. 5: Der Agent und Reisende der Firma Brockmann, Friedrich Karl Kettmann in Leipzig-Eutritzsch, hat, von dem Amtsgericht zu Leipzig am 25. Februar 1904 vernommen, wörtlich zu Protokoll gegeben: „Ich habe die Ware einfach als phosphorsauren Kalk Marke A und B, die eine als niedrigprozentige, die andere als hochprozentige, angeboten". Im neuesten Prospekt „Erfolgreiche Viehhaltung" für 1905 ist S. 11 allerdings angegeben, daß Marke B „außer wertvollen appetitanregenden, futteranlösenden Zusätzen garantiert 23 bis 26 Proz. citratlösliche Phosphorsäure" enthalte; diese Angabe fehlt aber in allen vorhergegangenen Auflagen dieser Reklameschrift und sie ist in die neueste Ausgabe erst hineingebracht worden, nachdem ich die Viehpulvernatur der Marke B öffentlich festgestellt hatte. Insbesondere hat sie bis jetzt in den marktschreierischen Zeitungsinseraten Brockmanns gefehlt.

In einer Zuschrift vom 19. Juli 1904 an den Bayerischen Landwirtschaftsrat teilt der Oekonom M. St. in W. im Allgäu mit, daß in einer landwirtschaftlichen Bezirksversammlung in K. Oekonomierat O. als Beigabe zum Futter für Milchkühe Futterkalk, und zwar den von Brockmann, empfohlen habe. Ein anderer Oekonom, St. in W., bestellte daraufhin Futterkalk und erhielt Marke B, worauf sich dann der von mir besprochene Prozeß (Schadensumme 800 M.) wegen Mißraten der Käse entwickelte. Gutsbesitzer K. in W., Mitglied des Vorstandes des Milchwirtschaftlichen Vereins im Allgäu, hat am 22. Juli 1904 an unsere Versuchsstation eine Probe von „Brockmanns phosphorsaurem Futterkalk" eingesandt und deren Untersuchung verlangt, „da ihm die Sache wegen des penetranten Geruchs nicht ganz echt vorkam". Es war die Marke B, deren Zusammensetzung hier unter Ziffer 1 mitgeteilt worden ist. Laut Zuschrift an mich vom 5. August 1904 hat Herr K. bei Brockmann „ausdrücklich Futterkalk bestellt" und darauf von Brockmann die Mitteilung erhalten: „Ich lasse Ihnen gewünschten Futterkalk durch Vermittlung der Amtsladen-Innung in Regensburg zugehen". Auf dem Frachtbrief war die Sendung als „Knochenpräparat" deklariert. Herr K. schreibt dazu: „Sollte ich wirklich Viehpulver erhalten haben, so bitte ich um genaue Mitteilung ev. Analyse, um gegen Brockmann vorgehen zu können."

In den Mitteilungen des Milchwirtschaftlichen Vereins im Allgäu, Heft 1, 1905, S. 25 wird mitgeteilt: Wir möchten aber unsere Milchwirte vor dieser Marke (B) ernstlich warnen. Es ist in der letzten Zeit vorgekommen, daß die Landwirte, die in gutem Glauben ihren Milchkühen einen Futterkalk zu verabreichen glaubten, aber diese Marke B verwendeten, wegen Störungen in der Käserei zur Verantwortung gezogen und als schadenersatzpflichtig erklärt wurden. Brockmanns Marke B ist wiederholt als Viehpulver hingestellt worden und es besteht eigentlich keine Berechtigung, das Präparat unter der Bezeichnung Futterkalk anzupreisen. Nicht nur, daß bei Fütterung desselben an Kühe schlimme Folgen zu riskieren sind, es steht auch der Wert des Gemisches, sofern wir seinen Gehalt an wertvollen Bestandteilen betrachten, in keinem Verhältnis zu dem verlangten hohen Preise. Zweck des Vertriebes ist, wie bei allen Viehpulvern, den Landwirten das Geld aus der Tasche zu locken. Landwirte, hütet Euch also vor Brockmanns phosphorsaurem Kalk Marke B!"

Zu 3 und 4: Das Schöffengericht beim K. Amtsgericht Hofheim hat mit Urteil vom 22. Juni 1904 den Inhaber der Firma Brockmann, den Kaufmann Karl Franz Nikolai Münster in Leipzig-Eutritzsch, zu 100 M. und dessen Reisenden Friedrich Karl Kettmann zu 20 M. Geldstrafe wegen Uebertretung des unbefugten Verkaufs von Heilmitteln verurteilt und die Berufungskammer des Kgl. Landgerichts Schweinfurt hat mit Urteil vom 19. August 1904 das des Schöffengerichts rechtskräftig bestätigt. In dem Urteil des Landgerichts Schweinfurt heißt es: „Nachdem nun der phosphorsaure Kalk Marke B nach dem Gutachten des Sachverständigen Prof. Dr. v. Sorhlet zu den in dem Verzeichnis A zu der Kaiserlichen Verordnung vom 22. Oktober 1901 unter Ziffer 4 aufgeführten Zubereitungen gehört, so haben sich die Angeklagten einer Uebertretung nach § 367 R.-St.-G.-B. dann schuldig gemacht, wenn sie, entgegen der bezeichneten Verordnung, den phosphorsauren Kalk Marke B als Heilmittel verkauft oder feilgehalten haben. Letzteres haben sie aber getan, obwohl sie das in Abrede stellen und der Angeklagte Münster (d. i. Brockmann) auch in den Broschüren ein Feilhalten des Kalkes als Heilmittel nicht finden kann." — Dieser Artikel nun in der Broschüre vom Jahre 1903 zusammengehalten mit den beigefügten Zeugnissen läßt nicht im mindesten einen Zweifel darüber, daß die Marken A und B des Kalkes als gleichermaßen zur Heilung der dort bezeichneten Krankheiten dienlich dem Publikum vor Augen gestellt wurden. Besonders zu bemerken ist, daß am Schlusse des Artikels ein Zeugnis des Inhalts abgedruckt ist, daß die Marke B bei einer tuberkulosen Kuh heilend gewirkt habe. Nach allem dem enthalten die beiden Broschüren Aufstellungen darüber, daß die Marke B ein Mittel zur Beseitigung von Krankheiten sei. — Die ausgesprochenen Strafen entsprechen dem Verschulden der Angeklagten. Die gegen den Angeklagten Münster (d. i. Brockmann) ausgesprochene Strafe insbesondere auch deshalb, weil es auch im öffentlichen Interesse liegt, daß das Publikum vor mißlosen Ausgaben geschützt wird, die aus dem Ankauf einer mit allen Mitteln der Reklame auf das bestechlichste angepriesenen, diesen Anpreisungen aber in der Regel nicht entsprechenden Ware erwachsen."

Wird der Kaufmann Herr Karl Franz Nikolai Münster, Inhaber der Firma Brockmann, auch das als „unwahr" zu berichtigen den Mut haben, was durch ein rechtskräftiges Urteil festgestellt worden ist, insbesondere auch den hier angeführten Schlußsatz im Urteil des Kgl. Landgerichts Schweinfurt?

München, 11. Mai 1905. Prof. Dr. v. Sorhlet.

Anstellung und Besoldung der Molkerei-Betriebsleiter.

Vortrag von Boy-Esens

auf dem 16. ordentlichen Verbandstage des Verbandes der Hannoverschen Landwirtschaftlichen Genossenschaften zu Hannover am 11. Mai 1905.

(Schluß.)

M. H. Wir wollen nun übergehen zur Invaliditäts-Ergänzungsrente. Der Umstand, daß die aus der Grundabteilung fällig werdende Rente bemessen wird nach der Zahl der Beitragsjahre und somit mit der Dauer der Mitgliedschaft steigt, bringt es mit sich, daß diese Rente in einem nach kurzer Mitgliedschaft eintretenden Invaliditätsfalle sich niedrig stellt und sich als unzulänglich zur Bestreitung des Lebensunterhaltes erweist. Je näher der Eintritt des die Pensionierung bedingenden Invaliditätsfalles dem 65. Lebensjahre liegt — z. B. beim Verschleiß der Kräfte im Alter — desto mehr kommt der als Invaliditätsrente zu zahlende Betrag dem Betrage gleich, der mit dem vollendeten 65. Lebensjahre als Altersrente fällig gewesen wäre und die Marimalleistung der Kasse darstellt. Hat nun auch der Staatsbeamte einen Rechtsanspruch auf Pension sogar erst nach dem zurückgelegten 10. Dienstjahre, und ist auch für ihn die in solchen Fällen zur Auszahlung kommende Pension unzulänglich, so konnte doch für die Verhältnisse der Privatbeamten das Bestehen eines dringlichen Bedürfnisses nicht verkannt werden, für die Fälle frühzeitigen Eintritts von Erwerbsunfähigkeit eine ausreichende Pension zu bestellen. Dieses dringliche Bedürfnis beseitigt voll und ganz die Invaliditäts-Zusatzabteilung. Gegen einen mäßigen Zuschlag ist es jedem Mitgliede freigestellt, eine Invaliditäts-Zusatzrente dergestalt zu versichern, daß ihm auch nach kurzer Mitgliedschaft, nach Verlauf der fünfjährigen Karenzzeit, als Invaliditätspension die zustehende Rente in dem Betrage der Altersrente, also in der Höhe der Rente fällig wird, die der Pensionsempfänger nach seinem zurückgelegten 65. Lebensjahre als Altersrente aus der Kasse erzielt haben würde. Da nun die durch äußeren Unfall herbeigeführte Berufsinvalidität ebenso mit voller Rente ausgesteuert wird wie die durch innere Krankheit herbeigeführte, so schließt die Versicherung auf Invaliditäts-Ergänzungsrente zugleich auch eine recht bedeutsame Unfallversicherung ein. Die Versicherung in der Zusatzabteilung kann nur mit soviel Anteilen geschehen, als das Mitglied Anteile in der Grundabteilung kaufen hat, doch ist es angängig, auch nur einige der in der Grund-

Digitized by Google

abteilung laufenden Anteile mit der Versicherung auf Invaliditäts-Ergänzungsrente zu verbinden. Die Aufnahme in die Zusatzabteilung für Invaliditäts-Ergänzungsrente erfolgt allerdings nur noch nach einem vom Direktorium als genügend anerkannten Nachweise des Bestehens der vollen Erwerbsfähigkeit und eines einwandfreien Gesundheitszustandes.

M. H., soweit die zweite Abteilung, wir kommen nun zur dritten Abteilung für Beitragsrückgewähr, die ebenfalls jedem Mitgliede, das in der Grundabteilung versichert ist, freigestellt ist. Mit dieser Versicherung können, wie bei der vorigen, einer, mehrere oder auch alle in der Grundabteilung laufenden Anteile verbunden werden. Die Beiträge für diese Abteilung sind ebenfalls sehr mäßige zu nennen, ja meistens noch niedriger wie die der vorigen. Die Anteile zur Grundabteilung können nun sofort oder auch später mit der Versicherung auf Beitragsrückgewähr unter Erhöhung der Prämiensätze verbunden werden, dergestalt, daß, geschieht die Versicherung auf Beitragsrückgewähr gleichzeitig mit der Aufnahme in die Grundabteilung, sämtliche zur Grundabteilung eingezahlten Beiträge für den Fall zur Rückzahlung kommen, daß der Versicherte ableht, ohne in den Genuß einer Alters- oder Invaliditätspension gelangt zu sein. Die Verbindung der in der Grundabteilung laufenden Anteile mit der Versicherung auf Prämienrückgewähr kann aber auch erst nachträglich erfolgen, es getangen dann aber gegebenenfalls nur die seit dem Beginn der Versicherung auf Beitragsrückgewähr zur Grundabteilung eingezahlten Beiträge zur Rückzahlung. Auch sieht das Statut noch vor, daß eine nachträgliche Verbindung der in der Grundabteilung laufenden Anteile mit Versicherung auf Beitragsrückgewähr mit rückwirkender Kraft stattfinden kann, so daß z. B. ein Kassenmitglied, dessen Versicherung zur Grundabteilung jetzt bereits 5 Jahre läuft, in der Lage ist, diese Anteile dergestalt mit der Versicherung auf Beitragsrückgewähr zu verbinden, daß auch die während der vergangenen 5 Jahre zu der Kasse eingezahlten Beiträge zur Rückzahlung kommen. Für diese Versicherung mit rückwirkender Kraft ist die Beibringung eines ärztlichen Attestes, ebenso wie die Nachzahlung der tarifmäßigen Prämien für die Jahre, die die Versicherung rückwirken soll, einsicht. der entsprechenden Zinsen erfordertich.

Durch diese drei Versicherungs-Gelegenheiten ist die Pensionskasse in der Lage, jedem Versicherungsbedürfnis zu genügen, um so mehr, als nach den strikten Bestimmungen des Statuts der Pensionsfall gegeben ist, sobald das Mitglied nicht mehr in der Lage ist, durch Erkrankung oder Siechtum des Körpers oder Geistes einem seinem bisherigen Berufe, seiner Bildung und seinen Kenntnissen wie seiner sozialen Stellung entsprechenden Erwerbe nachzugehen. Gerade diese Bestimmung, welche für Zuerkennung der Invaliditätspension die Ansprüche und Verhältnisse des Berufes ausschlaggebend sein läßt, ist es, welche die Pensionskasse des Deutschen Privatbeamtenvereins für die Pensionsversicherung der verschiedensten Berufsklassen besonders geeignet macht. Nicht nur eine große Zahl von Beamten sind es, die Pensionsversicherungen eingegangen sind, sondern auch selbständige Geschäftsleute, wie Aerzte, Apotheker, Rechtsanwälte u. s. w. findet man vertreten. Für die Ausführungen und strikte Durchführung bürgen uns schon die Namen Deutscher Privatbeamtenverein und Reichsverband der deutschen landwirtschaftlichen Genossenschaften, so daß nach dieser Seite hin keine Zweifel aufkommen können. M. H., wenn nun noch andere liberale Bestimmungen in dem Statut u. s. w. vorhanden sind, so werden Sie mir diese wohl für heute erlassen, da es sonst zu weit führen würde. Sie werden gesehen haben, daß es den Molkereibeamten durch Vermittelung des Reichsverbandes ermöglicht ist, an dieser besonders günstigen Pensionsversicherung teilzunehmen.

Es bleibt noch kurz die Beitragszahlung — gewöhnlich der wundeste Punkt bei uns Menschen — zu erläutern. Wenn nun der Privatbeamtenverein in neuerer Zeit seine Statuten änderte, dieselben kamen erst vor wenigen Tagen, als mein Vortrag ungefähr fertig war, in meine Hände — so ist die wesentlichste Aenderung, daß man früher nur auf einer Altersgrenze, das 65. Lebensjahr, versichern konnte, während man heute auch auf 60 und 70 Jahre versichern kann. Daß demnach die Preise für die einzelnen Altersgrenzen verschieden sind, brauche ich wohl kaum zu erwähnen. Betonen möchte ich noch, daß bei gleicher Altersgrenze der neue Tarif wohl noch etwas billiger ist, doch bei jüngerer Altersgrenze naturgemäß höher. Wir wollen heute den mittleren Tarif für eine Altersgrenze von 65 Jahren annehmen.

Man kann nun natürlich in jeder Höhe versichern, und gestatten Sie mir, daß ich Ihnen kurz einige Beispiele vorführe: bei 2000 M. jährlicher Pension sind für je ein Jahr ungef. 240 M., bei 1500 M. ungef. 180 M., bei 1200 M. ungef. 150 M. und bei 1000 M. ungef. 120 M. Prämien zu zahlen. Sie sehen, daß ein jeder sich nach seinen Aufprüchen versichern und mit verhältnismäßig wenigem Gelde schon ganz nette jährliche Pensionen erreichen kann. Diese angeführten Sätze gelten, wie bereits gesagt, für alle drei Abteilungen, und steht es ja jedermann frei, auch ohne Invaliditätsversicherung, wie Beitragsrückgewähr zu versichern, die Prämien sind dann ungefähr ein Drittel niedriger im Jahr, und ich erwähne noch, daß bei diesen Zahlen das Beitrittsalter von 30 Jahren angenommen ist. M. H., ich möchte Ihnen dies letztere nicht empfehlen, sondern das erstere, um so mehr, da unsere Molkereibetriebe doch auch sehr gefahrvoll sind und frühzeitige Invalidität sehr leicht eintreten kann.

M. H., es tritt nun die Frage an uns heran, auf welche Art und Weise sind denn nun die Beiträge aufzubringen? Wie vorhin schon erwähnt, sind bis jetzt nur wenige Molkereibetriebsleiter dieser Kasse beigetreten, und unter diesen wenigen gibt es nur einzelne, wo die Genossenschaften einen Teil der jährlichen Prämien tragen, die übrigen zahlen diese bis jetzt aus eigenen Mitteln. Es wäre nun wohl nicht als eine unbescheidene Forderung anzusehen, wenn wir unsere Genossenschaften veranlaßten, einen Teil der jährlichen Prämien zu übernehmen, obwohl es dann außer Zweifel ist, daß sich bald Genossenschaften finden, die die Treue und Arbeit durch Uebernahme der ganzen Prämien für die Pensionsversicherung belohnen. Durch solche Anerkennung, die vielleicht nach zehnjähriger, früherer oder späterer Tätigkeit angebracht ist, wird der betreffende Betriebsleiter wohl noch mehr angespornt, die Interessen seiner Genossenschaft wahrzunehmen, auch ist nicht zu verkennen, daß durch solche Anerkennung eine Genossenschaft einen Betriebsleiter, der sich als solcher gut bewährt hat, leichter auf längere Jahre hält, als wo dies nicht der Fall. Genossenschaftsvorstand und Betriebsleiter müssen unbedingt gemeinsam und mit gegenseitigem Vertrauen arbeiten, soll es der ersteren gut gehen, und meiner Ansicht nach ist nichts besseres zu tun, als wenn die Genossenschaft für das Alter ihres Beamten sorgt.

M. H., soweit meine heutigen Ausführungen. Ich hoffe, daß Sie einsehen werden, daß zur Anstellung und Besoldung der Betriebsleiter die Lehrlingsausbildung mit der Versorgung des Alters Hand in Hand geht. Indem ich Ihnen ebenfalls die Annahme des Antrags meines Herrn Vorredners (f. unten) empfehle, möchte ich den Wunsch aussprechen, daß wir durch gemeinsame Arbeit und durch geteilte Lasten bald dahin kommen, daß wir eine geregelte Ausbildung der Lehrlinge, Anstellung und Besoldung der Betriebsleiter, sowie allgemein eingeführte Altersversorgung der Molkereibeamten überhaupt, erreichen zum Wohle unserer deutschen Genossenschafts- und Molkereiwesens.

Die Anträge von Kleinschmidt-Hannover und Boy-Esens lauten:

I. Die bei der Anstellung und Besoldung der Molkereibetriebsleiter bisher geübte Gepflogenheit, ihnen gegen eine als Gehalt bezahlte Pauschalsumme die Verpflichtung der Gestellung und Bezahlung des Hilfs- und Arbeitspersonals für den Molkereibetrieb aufzuerlegen, liegt weder im Interesse der Molkereien noch der Betriebsleiter. Es empfiehlt sich vielmehr, abgesehen von der in der Regel gewährten freien Wohnung, Heizung und Beleuchtung u. s. w., dem Molkereibetriebsleiter ein entsprechendes Gehalt in bar zu bezahlen, aber die Anstellung und Bezahlung des Hilfs- und Arbeitspersonals durch die Molkereien selbst ausznführen.

II. Das bei der Besetzung der Molkereibetriebsleiterstellen weit verbreitete Verfahren des Vergebens an den Mindestfordernden ist auf das Entschiedenste zu verwerfen. Es dürfte sich empfehlen, beim Bemessen des Gehalts die vom Hannoverschen Verbande der Landwirtsch. Genossenschaften aufgestellten Sätze zu berücksichtigen.

III. Ferner wird es sich empfehlen, um eine Versorgung der Molkereibetriebsleiter bei Eintritt von Invalidität oder höheren Alters zu erzielen, eine Pensionsversicherung derselben anzustreben.

Punkt I wurde nicht angenommen, weil man allgemein der Ansicht war, daß hierzu zunächst eine Vorlage genau ausgearbeitet werden sollte. Der Verbandsvorstand wurde beauftragt, einen Aufschluß zu diesem Zweck zu bieten.

Punkt II und III wurden mit großer Mehrzahl angenommen; besonders war mit Freuden festzustellen, daß eine etwaige Pensionsversicherung der Molkereibetriebsleiter bei den Anwesenden auf fruchtbaren Boden gefallen ist. Man erkannte nicht nur an, daß die direkte Leistung zu bezahlen, sondern auch eine Beihilfe zur Invaliditäts- und Altersversorgung gerechtfertigt sei.

Im Laufe der Erörterung teilte der Anwalt des Reichsverbandes, Herr Geh. Rat Haas-Darmstadt, mit, daß zur Zeit Verhandlungen mit dem Raiffeisenverband gepflogen würden, gemeinsam eine eigene Versicherungskasse zu gründen, doch seien diese Verhandlungen noch nicht zum Abschluß gebracht. Sollten dieselben zu Stande kommen, so wäre dies insofern mit Freuden zu begrüßen, als dann der Reichsverband einen Teil der Prämien übernehmen und dadurch die Beitragszahlung bedeutend verringert werden würde. Zweckmäßig wäre es, daß alsdann die beide durch den Reichsverband

Digitized by Google

beim Deutschen Privatbeamten-Verein versicherten Genossenschaftsbeamten zurückzukaufen und gleichzeitig dieser etwa neu zu gründenden Kasse zuzuführen wären.

Tagesgeschichtliche Rundschau.

Deutschland.

Die Maßeinführung dänischer Milch in besonderen Milchzügen ist, wie die „Tägl. Rundschau" berichtet, vom Verband der Milchhändler-Vereine beschlossen worden. Die Milchhändler wollen dadurch das Bestreben der Milchcentrale, einen gewissen Preis für die märkische Milch festzusetzen, vereiteln. Kurz vor dem Abschluß eines neuen Vertrages, der eine Maßeinführung dänischer Milch in Berlin bezweckt, gingen den Milchhändlern Rundschreiben zu, wonach die Berliner Milchcentrale für ein Probejahr die Herabsetzung des Milchpreises auf 12 Pfennig plant. Die Versammlung der Milchhändler beschloß aber, darauf keine Rücksicht zu nehmen, sondern dänische Milch in besonderen Milchzügen massenhaft zu beziehen. Den deutschen Landwirten wollen die Milchhändler mit Hilfe des Auslandes also bedauerlicherweise den Kampf ums Dasein noch mehr erschweren. Ob die dänische Milch hier wirklich in tadelloser Beschaffenheit ankommen und der märkischen gleichwertig sein wird, wie die Händler behaupten, scheint uns auch noch recht fraglich zu sein.

Während der Hitze der letzten Woche ist übrigens die Milch in Massen sauer geworden. In berliner Gartenlokalen stieg deshalb der Preis für ein Liter frischer Milch bis auf 80 Pfg. Unbegreiflicherweise bekommt man in und bei Berlin in keiner Wirtschaft dicke Milch, wie das andernwärts vielfach der Fall ist. Die Gastwirte würden damit glänzende Geschäfte machen.

Gegen die Einfuhr verfälschter holländischer Butter. Der Verband staatlich geprüfter Chemiker der Rheinprovinz hat an die Regierung eine Eingabe gerichtet, in welcher er wünscht, daß der Einfuhr verfälschter holländischer Butter entgegengetreten werde. Der Nachweis kaffinierter Butterfälschung mit Fettgemischen tierischer Herkunft gelinge mit Hilfe aller bisher bekannten wissenschaftlichen Feststellungen mit Sicherheit vielfach nicht. Zwar habe in den letzten Jahren auch die niederländische Regierung den Butterfälschungen ihre Aufmerksamkeit zugewendet und die Mehrzahl der holländischen Butterproduzenten habe sich zusammengeschlossen, um unter Aufsicht der Regierung unverfälschte Butter herzustellen, jedoch sei damit die Einfuhr gefälschter Butter nur wenig eingeschränkt worden; vielmehr werde nach wie vor in Deutschland holländische Butter, welche der Fälschung dringend verdächtig sei, zu billigerem Preise angeboten, als für Butter auf dem holländischen Markte bei den königlichen Butterauktionen erzielt werde. Der Verband wünscht daher, und zwar im Einverständnis mit den holländischen Chemikern, welche selbst die Staatskontrolle über die holländische Butter ausüben, daß auch bei uns gesetzliche Maßnahmen zur Verhinderung der Einfuhr verfälschter holländischer Butter getroffen werden, wie dies die belgische Regierung bereits unter dem 22. November v. J. gelan hat.

Kommunale Beschaffung einwandfreier Milch für Säuglinge. Die städtische Gesundheitskommission in Schöneberg befaßte sich in ihrer letzten Sitzung unter dem Vorsitze des Oberbürgermeisters Wilde mit der Frage, auf welche Weise eine gesunde, einwandfreie Milch für Säuglinge zu beschaffen sei, und mit welchen Mitteln der immerhin sehr großen Säuglingssterblichkeit begegnet werden könne; auch die Errichtung einer städtischen Milchwirtschaft auf den Schöneberger Rieselfeldern bei Ragow wurde in den Kreis der Erörterung gezogen. Eine aus dem Oberbürgermeister Wilde, dem Bürgerdeputierten Dr. med. Rahnow und dem Stadtverordneten Lulay gebildete Unterkommission wurde damit beauftragt, in der für die Volkshygiene hochwichtigen Angelegenheit Material zu sammeln, um dann mit entsprechenden Vorschlägen an die städtischen Körperschaften herantreten zu können.

Ueber die Einrichtung der Milchschankhäuschen in Rheinland, nach deren Muster in diesem Monat eine größere Zahl in Berlin eröffnet werden soll, wird aus Essen geschrieben:

„Diese Milchschankhäuser unterscheiden sich im wesentlichen dadurch von den Selterswasser-Trinkhallen, daß sie den Konsumenten es ermöglichen in Ruhe ihren Trunk im Innern des Gebäudes zu sich zu nehmen. Die Normalgröße der Häuser ist 3:3,50 m. Im Innern steht als Theke ausgebildet der Eisschrank, welcher etwa 100 Flaschen zu $^1/_2$ l aufnehmen kann. Die übrige Möblierung besteht aus 2 zusammenklappbaren Sitzbänken, 1 Stuhl und 1 Gläserbrett. Bei allen Schankstellen ist Wasserleitung, Leucht- und Heizgas vorhanden; letzteres steht in Verbindung mit Heißwasserapparaten zu Spülzwecken und zum Anwärmen der Milch im Winter. An einer Seitenwand ist eine zweite Tür angebracht, durch welche die Vorräte, Milch und Eis ohne Betreten des vorderen Raumes zum Eisschrank gebracht werden können. Der Anstrich der Milchschankhäuschen ist einheitlich in blauem Tone mit weißen Absetzungen gehalten. Im Innern sind die Wände mit blau-weißem Wachstuch überspannt, wodurch die Reinhaltung sehr erleichtert wird. Je nach dem Ort der Aufstellung werden die Milchschankhäuschen äußerlich noch durch Anbringung einer Blumenbank, Türverdachung und gezierten Firstleisten u. s. w. reizvoll gestaltet."

Ueber die Esellumenmilch-Anstalt Hellerhof-Dresden berichten die Dresdner Nachrichten; Nächstens erfüllt sich ein Zeitraum von zehn Jahren, seitdem unter dem Schutze der Königin Carola sich die gemeinnützige Genossenschaft „Hellerhof" in Trachenberge-Dresden zu dem Zwecke bildete, eine Anstalt zur Beschaffung von Eselmilch zu begründen, und es erscheint geradezu als eine Pflicht, immer wieder auf die große Bedeutung dieses Instituts hinzuweisen, nicht nur, um das werktätige Interesse dafür zu wecken, sondern vornehmlich in immer weiteren Kreisen bekannt zu geben, in wie vielen Krankheitsfällen sich die Ernährung mit Eselmilch, namentlich von Kindern in den ersten Lebensjahren, nachdem alle andere ärztliche Wissenschaft versagt hatte, als geradezu wunderkräftiges Heilmittel bewährt hat. Aber nicht bloß der kranken und gefährdeten Säuglingswelt gereicht die Einführung dieser Milch zum Vorteil, sondern auch anderen Leidenden. Bei schweren Magenleiden (Geschwüren, ruhrartigen Erkrankungen, Katarrhen u. s. w.) und bei Krankheiten der Nieren erwies sich die Eselmilch nicht selten als die einzige Nahrung, welche gut vertragen wurde und dem Kräfteverfall dergestalt vorbeugte, daß der Kranke über die schwerste Zeit glücklich hinwegkam. Die herannahende wärmere Jahreszeit mit ihren großen Gefahren für Leben und Gesundheit des Säuglingsalters gibt der Verwaltung des Hellerhofs, der u. a. Hofrat Dr. med. Richard Klemm (Vorsitzender), Geh. Hofrat Dr. med. Unruh (Stellvertret. Vorsitzender), Medizinalrat Professor Dr. Baum, Medizinalrat Professor Dr. Edelmann, Geh. Medizinalrat Professor Dr. Ellenberger, Oberarzt Dr. med. Fritz Förster und Hofrat Dr. med. Friedrich Hänel angehören, Veranlassung, in einer kleinen Broschüre, die von ihr unentgeltlich zu beziehen ist, einige Aeußerungen des Dankes und der Anerkennung für den Erfolg des Gebrauchs der Eselmilch sowohl bei kranken Säuglingen, als auch bei der Aufzucht gesunder Säuglinge der Oeffentlichkeit zu übergeben. Die gesunde Waldlage des „Hellerhof" (Dresden-Trachenberge), die geräumigen, gut gelüfteten, sauberen Stallungen, die große Widerstandsfähigkeit des Esels gegen Tuberkulose, die fortgesetzte tierärztliche und ärztliche Ueberwachung des Tierparkes und des Personals, der tagsüber fast ununterbrochene Aufenthalt der Herde im Freien, das ausgewählte Futter, das tadellose Verfahren beim Melken und beim sonstigen Verkehre mit der Milch, ihr rascher Vertrieb durch die in allen Stadtteilen verteilte Großhandlung von Gebrüder Pfund geben gleichzeitig volle Gewähr für die Keimfreiheit der Milch.

Polizeiliche Warnung vor chemischen Milchkonservierungsmitteln. Das Berliner Polizeipräsidium veröffentlicht folgende Warnung, die allgemeinste Beachtung verdient:

„Beim Beginn der heißen Jahreszeit pflegen durch Zeitungsanzeigen und gedruckte Rundschreiben allerlei chemische Präparate, meist unter Phantasienamen und ohne Angabe der Zusammensetzung, als Zusätze zur Milch, um deren Gerinnung zu verzögern, empfohlen zu werden. Vor dem Ankauf und der Verwendung dieser Mittel wird dringend gewarnt. Es ist keine chemische Substanz bekannt, die im stande wäre, die Milch frisch zu erhalten und vor dem Gerinnen zu bewahren, ohne ihr gleichzeitig gesundheitsschädliche Eigenschaften zu verleihen. Das einzig empfehlenswerte Verfahren, um im Haushalte die Milch vor dem Sauerwerden möglichst lange zu schützen, ist: die Milch so frisch wie möglich kaufen, sofort nach dem Ankauf bis zum Aufwallen aufkochen und sie alsdann schnell abgekühlt an kühlem Orte in einem Gefäße mit übergreifendem Deckel, am besten ohne Umgießen in demselben Gefäß, das zum Aufkochen diente, aufzubewahren. Milch, die kleineren Kindern gegeben wird, sollte vor Verabfolgung an diese jedesmal erst von einem Erwachsenen gekostet werden, um festzustellen, ob sie nicht sauer oder bitter schmeckt. Wer Milch, die mit chemischen Konservierungsmitteln versetzt ist, einführt, freiwillig oder verkauft, hat Bestrafung auf Grund des § 3 der Polizeiverordnung vom 15. März 1902 und Verfolgung auf Grund des Nahrungsmittelgesetzes zu gewärtigen. Das in Produzenten- und Händlerkreisen hier und da noch übliche Verfahren, Brennesseln in die Milch zu legen, um sie zu konservieren, fördert die Gerinnung der Milch viel mehr, als es sie verhütet. Dies Verfahren ist schon aus Reinlichkeitsgründen durchaus zu verwerfen und ist außerdem geeignet, die Milch gesundheitsschädlich zu machen.

Chemisch präparierte Butter. In der „Chemiker-Zeitung" liest man folgende appetitliche Anzeige: „Gesucht wird ein Verfahren, ranzige Butter zu reinigen und ehbar zu machen, so daß diese den Geruch und Geschmack von frischer Butter annimmt. Offerten

Digitized by Google

mit Angabe des Preises und der Referenzen unter B. R. 3059 an die Exp. d. Ztg."

Die „Frankf. Kl. Pr." bemerkt dazu: „Die „Nahrungsmittel-Chemie" sollte sich lieber damit begnügen, verdorbene Produkte kenntlich zu machen, anstatt ungenießbare aufzufrischen und schmackhaft zu parfümieren."

Milchpanscherei. Die Bauersfrau Kunigunde Rascher von Büchenbach hatte am 2. Februar zum Verkaufe nach Nürnberg bestimmter Milch 40 Proz. Wasser beigemischt. Die Strafkammer in Fürth verurteilte die Fälscherin zu einem Monat Gefängnis.

Ausstellung des Verbandes deutscher Milchhändler-Vereine. Der Verband deutscher Milchhändler-Vereine wird mit seinem diesjährigen Verbandstage, der vom 4. September ab in Magdeburg stattfindet, sein zehnjähriges Bestehen feiern und dabei eine am 3. September zu eröffnende Fachausstellung der neuesten Erzeugnisse auf dem Gebiete der Milchtechnik und Milchhygiene veranstalten. Wie in einer Vorstandssitzung, die unter Zuziehung des Magdeburger Milchhändler-Vereins stattfand, besprochen wurde, sollen dabei außer anderen Auszeichnungen auch Geldpreise von etwa 1500 M. für die besten Leistungen verliehen werden.

Vereine und Versammlungen.

Internationaler Kongreß für Milchwirtschaft in Paris. Vom 16. bis 19. Oktober d. J. findet in Paris der zweite Internationale Kongreß für Milchwirtschaft statt. Aus allen Ländern haben sich zahlreiche Teilnehmer gemeldet. Aus Deutschland scheint bis jetzt nur eine geringe Beteiligung in Aussicht zu stehen. Mit Rücksicht auf die Bedeutung der Veranstaltung, namentlich um eine der deutschen Milchwirtschaft entsprechende Vertretung bei diesem Kongreß herbeizuführen, richten wir hierdurch an alle Fachgenossen, denen es irgend möglich ist, an dem Kongreß teilzunehmen, die Bitte, ihre Anmeldungen alsbald an den Geschäftsführer desselben, Herrn Professor Troude, 61, Boulevard Barbées—Paris, zu richten. Nach der bis jetzt vorliegenden Ansage dürften sowohl die Verhandlungen, als auch die Ausflüge und sonstigen Veranstaltungen des Kongresses recht lehrreich und bedeutsam werden. Von der französischen Regierung ist für den Kongreß und dessen würdige Durchführung die Summe von 43 000 Franks bewilligt. Programme sind durch den unterzeichneten Geschäftsführer des deutschen Milchwirtschaftlichen Vereins, Oekonomierat Boysen, Hamburg 6, Kampstraße Nr. 46, zu beziehen; auch ist derselbe bereit, sonstige Auskunft zu geben oder zu vermitteln.

gez. Prof. Dr. Backhaus. gez. B. Martiny. gez. C. Boysen.

Beobachtungen, Versuche, Erfindungen.

* **Mundspitzen hilft nichts, es muß gepfiffen sein.** Mit der Abzweigung des Molkereibetriebs von der Landwirtschaft und seiner Entwicklung zu einem selbständig oder genossenschaftlich betriebenen Gewerbe ist vielfach die Sauberkeit der Milchgewinnung vernachlässigt worden. Man hat gemeint, die Fahrlässigkeit durch nachträgliche Reinigung der Milch unschädlich machen zu können, und zahlreich haben mehr oder weniger erfinderische Köpfe sich in der Herstellung von Vorrichtungen oft der verzwicktesten und umständlichsten Art zu überbieten gesucht, die dem Zweck dienen sollen. Daß man sich bei diesen Bemühungen auf ganz falscher Fährte befindet, leuchtet sofort ein, wenn man erwägt, daß die für die Milch und die daraus hergestellten Erzeugnisse hauptsächlich verderblichen Unreinigkeiten nicht diejenigen in der Milch fest verbliebenen Körper sind, die daraus beseitigt werden können, sondern diejenigen, welche sich untrennbar darin aufgelöst haben. Könnte dieser Sachverhalt noch eines Beweises aus dem milchwirtschaftlichen Betrieb bedürfen, so wäre ein solcher in den Ergebnissen einer ungarischen Butterprüfung gegeben, über welche Professor Ujhelyi in der Oesterr. Molkerei-Zeitung berichtet. Dort wurden von 54 aus Genossenschaftsmolkereien zur Prüfung eingesandten Butterproben schon am zweiten bis dritten Tag nach ihrer Herstellung 6 Proben (= 11 v. H.) mehr oder weniger stark ranzig und außerdem noch 3 Proben (= 5,5 v. H.) unrein gefunden, obwohl in allen Molkereien das Ulander-Filter, bekanntlich eins der gerühmtesten, zur Milchreinigung angewendet wird, und obwohl die Butter vorzüglich ausgearbeitet war, da die ranzigen Proben, bei einem Fettgehalt von 85,6/89,0, durchschnittlich 87,8 v. H., nur 11,0/14,4, durchschnittlich 12,2 v. H. Wasser enthielten.*)

Wie überall, so gilt ganz besonders auch bei der Milchgewinnung das Wort: „Vorbeugen ist besser, als heilen"; die beste Vorbeuge aber gegen Verunreinigung der Milch ist das Holländische Aufstall-Verfahren.

*) Die Menge der übrigen Bestandteile (Käsestoff, Milchzucker u. s. w.) konnte hiernach nur eine sehr geringe sein; ob sie dem Fett oder dem Wasser zugerechnet wurde, ist nicht gesagt.

Auch Vergleiche, die von dem Versuchs-Laboratorium in Kopenhagen zwischen verschiedenen Weisen der Milchreinigung angestellt wurden, ergaben nach dem 57. Bericht des Laboratoriums, „daß Unterschiede in dem Verfahren der Milchreinigung keinen Einfluß ausgeübt hatten, weder auf die Feinheit, noch auf die Haltbarkeit der Butter".

Milch in Papierflaschen. Wie der „Nordd. Allg. Ztg." berichtet wird, verschickt ein großer Meiereibesitzer in der Umgebung von New-York seine Milch neuerdings in Papierflaschen verschiedener Größe, nachdem er seine Abnehmer in einem Rundschreiben darauf aufmerksam gemacht hat, daß die Papierbehälter nach der Prüfung durch einen erfahrenen Bakteriologen als gesundheitsgemäßer befunden seien als Glasflaschen mit Metallverschluß. Die Möglichkeit einer Verunreinigung des Inhalts sei auf das Mindestmaß herabgesetzt. Die neuen Flaschen werden aus starker Pappemasse hergestellt, die angeblich aus Fichtenholzspänen bereitet wird. Sie sind kegelförmig und haben einen Boden von doppelter Dicke. Die Ränder sind so fest, daß ein Gewicht von 1½ Ctr. auf die Flasche gesetzt werden kann, ohne daß sie zerbricht. Die Stopfen sind gleichfalls aus Papier und haben vorstehende Ränder, die leicht beseitigt werden können. Zur Verfestigung der überstehenden Ränder der Flasche wird Leim benutzt, aber der Ueberzug von weißem Paraffin verhindert eine Einwirkung auf den Geschmack der Milch. Die Papierflaschen werden endlich bei einer Temperatur von 100° sterilisiert. Der Erfinder dieser merkwürdigen Milchbehälter behauptet, daß frische Milch sich in Papierflaschen zwei Tage länger in einwandfreiem Zustande erhält als in Glasflaschen. Ein weiterer Vorzug bestehe auch darin, daß eine Vierteiliterflasche aus Papier nur 60 g wiegt. Dadurch werde die Leistungsfähigkeit der Transportmittel für die Lieferung der Milch bedeutend erhöht, ohne daß eine Gefahr des Zerbrechens der Flasche entsteht. Die Papierflaschen sind auch so billig, daß sie nicht zurückverlangt werden. Sie kosten nur ein Fünftel der Glasflaschen von gleichem Inhalt.

Handel und Verkehr.

Wochenbericht vom Buttermarkt. Berlin, 10. Juni 1905. Die Festwoche brachte lebhaften Begehr nach feiner Ware, für die höhere Preise gefordert und erzielt werden konnten.

Der Hamburger Markt konnte höhere Preisforderungen durchsetzen und seine Notierung erhöhen.

Berlin notiert 1 M. höher, Hamburg 4 M. höher.

Marktberichte.

Abrechnungspreise zwischen Molkereien und Butterhändlern. Eigenbericht der Molkerei-Zeitung Berlin. **Berlin,** 10. Juni 1905. Im Großhandel an die Molkereien für feine Butter wirklich bezahlte Preise. Reines Buttergewicht, frei in Berlin oder Hamburg, also nach Abzug der Fracht reines Geld:

Berlin	bis 105 **Mk.**
Hamburg	„ 105 „

Berlin, 10. Juni 1905. Butterbericht der Firma **C. F. Wienstruck,** SW., Leipzigerstr. 82. und W., Kronenstr. 32.

Trotzdem die Produktion eine wesentliche Zunahme zeigt, ist die Nachfrage nach allen Arten Butter eine so lebhafte, daß Preise wieder anziehen konnten.

Telegramme der Molkerei-Zeitung Berlin.

Berlin, den 10. Juni 1905. Preisfeststellung der von der ständigen Deputation gewählten Notierungs-Kommission. Mitgeteilt von der Firma C. F. Wienstruck, Berlin, Leipzigerstr. 82. Durchschnittspreise für die Woche vom 4. bis 10. Juni 1905.

				7. Juni	10. Juni
Hof- u. Genossensch.-Butter:		Ia	per 50 kg M.	104—107	105—107
do	do.	IIa	„ „ „	100—105	100—105
do.	do.	IIIa	„ „ „	97—101	98—104
do.	do.	Abfallende	„ „	97—98	— — —
			Tendenz:	Lebhaft.	Fest.

Hamburg, Grimm, den 9. Juni 1905. (Butter-Bericht von Ahlmann u. Boysen.) Notierung der Notierungs-Kommission der am Butterhandel beteiligten Firmen zu Hamburg. In Hamburg höchstbezahlte Brutto-Preise: I. Klasse M. 102—109, II. Klasse M. 100—101 pr. 50 kg. Netto reine Tara.' Tendenz: Fest.

Der Buttermarkt lag in dieser Woche recht günstig. Die Nähe des Pfingstfestes mit dadurch vermehrtem Konsum, wie auch etwas Spekulationslust konnte die erzielten Preise höher bringen und räumten sich die frischen Zufuhren, welche größtenteils aus reiner Grasbutter bestanden, rasch. — Bezahlt wurde im Engroshandel bis 106 M., so daß unsere Notierung wieder um 4 M. erhöht wurde. Russ. und sibir. Butter bleibt knapp, weil im Produktionslande zu teuer; man bezahlt hier 98—100 M. verzollt.

Ferner Privat-Notierungen: Fehlerhafte und ältere Butter pr. 50 kg M. ———. Schleswig-Holsteinische und ähnliche frische Bauer-Butter M. ———. Russische, Sibir. und Livländ. Winterbutter (verzollt) M. 98—101, Galizische (verzollt) M. ———. Finnländische Winter-Butter (verzollt) M. ——. Amerikanische (verzollt) M. ———.

Butternotierungen in Kopenhagen. Den 8. Juni 1905. Butter: I. Klasse 83—84 Kr. (1 Kr. = 112,5 Pf.). Tendenz: Fest.

Berlin, 8. Juni 1905. Amtlicher Marktbericht der städtischen Markthallen-Direktion über den Großhandel in der Central-Markthalle. **Butter.** Preise franko Berlin einschließlich Provision. Für 50 kg Ia M. 105—108, IIa M. 100—104, Abfallende M. 97—100.

Käse. Import. Emmenthaler Ia p. 50 kg 85—90 M., dito IIa

Digitized by Google

M. 60—80, import. Glarner Kräuterkäse M. 60——, import. Holl. Gouda Ia M. 80—85, import. Holl. Gouda IIa M. ———, import. Edamer M. 80——— import. Camembert per Dtzd. M. 7,50, import. Gervais M. —, import. Neufchatel per 100 Stück M. 20, import. Roquefort sur choix Ia per 50 kg M. 130—140, import. Parmesan, 3-4 jährig, M. ———, dito, 2—3 jährig M. 80—85, import. Chester-Viktoria M. 115—125, dito Cheshire M. 80—85, Gorgonzola per 50 kg M. 90—100. Steppenkäse M. —. Inländische. Westpr. Schweizer-Käse Ia per 50 kg M. ———, Neufchatel, do. per 100 Stück M ———, Holländer, rheinisch, Ia per 50 kg M. ———, Edamer Ia M. ———, Limburger Alpenkäse in Pergament M. ———, Tilsiter Käse, fette Ia M. 58—60, Tilsiter Käse IIa, halbfette M. 45—50, Harzer per Kiste, 100 Stück, M. 2,10—2,30, IIa — — —, Soldiner per Schock M. 6,00, Schloßkäse per Dutzend M. ———, Camembert, große I (H. Bring), per Dtzd. M. 6,00, do. II, per Dtzd. M. 4,40, Kaiserkäse (H. Bring) M. 2,40, Kronenkäse M. ———, Frühstückskäse per 50 Stück M. 3,75 (H. Bring). Deutscher Gervais Dutzend M. 2,20. Briekäse, Orig.-Packung, per $^1/_2$ kg M. 0,80.

Butter-Notierungen der Landwirtschaftskammer für die Provinz Schleswig-Holstein. Butter-Auktionen des Ost-Holsteinischen Meierei-Verbandes.

Hamburg, den 7. Juni 1905.

1. Klasse 6 Drittel zu 106, 3 Drittel zu $105^1/_2$, 25 Drittel zu 105, 10 Drittel zu $104^1/_2$, 22 Drittel zu 104, 37 Drittel zu $103^1/_2$, 33 Drittel zu 103, 2 Drittel zu $102^1/_2$, 52 Drittel zu 102, 15 Drittel zu $101^1/_2$, 52 Drittel zu 101, 10 Drittel zu $100^1/_2$, 29 Drittel zu 100 M. Zusammen 1. Klasse 296 Drittel zu 102,46 M. im Durchschnitt. 2. Klasse 27 Drittel zu 96,28 M.

Jeder Produzent in Schleswig-Holstein ist berechtigt, die Auktionen zu beschicken. Der Vorstand des Ostholst. Meierei-Verbandes.

Halle a. S., den 8. Juni 1905. (Bericht von Gebr. Rößler.) Die Nähe des Pfingstfestes hat belebend auf das Geschäft gewirkt, so daß alle Eingänge zu unveränderten Preisen schlank geräumt werden konnten.

Ausgesucht feinste gesalzene Molkereibutter		108—109 Mk.
I	„	104—107 „
II	„	100—103 „

in Tonnen von 100 Pfd. und Kübeln von 50 Pfd.

Königsberg i. Pr., 7. Juni 1905. (Butterbericht von Gyßling, Edhardt u. Co.) Nach reiner Grasbutter, die bis vor kurzem hier nicht das Gros der Zufuhren bildete, bestand in dieser Woche lebhafte Nachfrage; es räumte sich daher solche, wenn auch zu ermäßigten Preisen. Blendlingsware bleibt dagegen nach wie vor zu sehr unregelmäßigen Preisen dringend angeboten.

Wir zahlen heute für feinstes Produkt 85—92 M. für 100 Pfd. netto hier. Fehlerhafte Ware verrechnen wir nach Verkauf.

Schweine- und Ferkelmarkt. (Amtlicher Marktbericht vom Magerviehhof in Friedrichsfelde.) Mittwoch, den 7. Juni 1905. Es standen zum Verkauf: 2511 Schweine, — Ferkel.

Verlauf des Marktes: Marktlage etwas gedrückt. Preise behauptet.

Im Engroshandel wurden gezahlt für: Läuferschweine, 3—5 Monate alt 33—45 M.; 6—7 Monate alt 45—63 M. für 1 Stück. Ferkel, mindestens 8 Wochen alt ——— M.; unter 8 Wochen alt ——— M. für 1 Stück.

Die Direktion des Magerviehhofes.

Hamburg, 6. Juni 1905. (Bericht von Cölle u. Eltemann.) Kraftfuttermittel: Die Marktlage hat sich gegen die Vorwoche wenig verändert. Disponible Ware fand etwas mehr Beachtung, und ist der Abzug bei der vorgeschrittenen Jahreszeit ein verhältnismäßig guter zu nennen. Für spätere Termine bleibt unser Markt ein sehr fester, zumal bei den steigenden Oelsaatpreisen die Fabrikanten größere Qualitäten gegen ihre früheren Kuchenverkäufe zu hohen Preisen zurückkauften.

Erdnußkuchen 130—144 M., Kokoskuchen 135—140 M., Amerik. Baumwollsaatkuchen und -Mehl 105—142 M., Sesamkuchen 118—135 M., Rapskuchen aus inländischer Saat 111—140 M., Palmkernkuchen 112—114 M., Leinkuchen 142—150 M., Amerik. Maisölkuchen 126—132 M. für 1000 kg ab hier.

Städtischer Centralviehhof. Berlin, 3. Juni 1905. Zum Verkauf standen: 4743 Rinder, 2496 Kälber, 8533 Schafe, 9886 Schweine.

Bezahlt wurden für 100 Pfund oder 50 kg Schlachtgewicht in Mark (bezw. für 1 Pfund in Pfg.): Für Rinder: Ochsen: 1. vollfleischig, ausgemästet, höchsten Schlachtwerts, höchstens 7 Jahre alt 68—72; 2. junge fleischige, nicht ausgemästete und ältere ausgemästete 64—67; 3. mäßig genährte junge und gut genährte ältere 62—63; 4. gering genährte jeden Alters 58—61. — Bullen: 1. vollfleischige höchsten Schlachtwerts 65—68; 2. mäßig genährte jüngere und gut genährte ältere 61—64; 3. gering genährte 51—60; — Färsen und Kühe: 1. a) vollfleischige, ausgemästete Färsen höchsten Schlachtwerts ———; b) vollfleischige, ausgemästete Kühe höchsten Schlachtwerts, höchstens 7 Jahre alt 61—63; 2. ältere, ausgemästete Kühe und wenig gut entwickelte jüngere 57—60; 3. mäßig genährte Färsen und Kühe 52—55; 4. gering genährte Kühe und Färsen 45—50. — Kälber: 1. feinste Mastkälber (Vollmilchmast) und beste Saugkälber 86—90; 2. mittlere Mastkälber und gute Saugkälber 75—81; 3. geringe Saugkälber 61—69; 4. ältere gering genährte Kälber (Fresser) 50—60. — Schafe: 1. Mastlämmer und jüngere Masthammel 73—76; 2. ältere Masthammel 67—72; 3. mäßig genährte Hammel und Schafe (Merzschafe) 62—65; 4. Holsteiner Niederungsschafe (Lebendgewicht) ———. — Schweine: Man zahlte für 100 Pfd. (mit 20 pCt. Tara): vollfleischige, kernige Schweine feinerer Rassen und deren Kreuzungen, höchstens $1^1/_4$ Jahr alt, 220—280 Pfund schwer, 65——; schwere, 280 Pfd. und darüber (Käser) ———; fleischige Schweine 63—64; gering entwickelte 60—62; Sauen 60—— M.

Verlauf und Tendenz des Marktes:

Das Rindergeschäft wickelte sich ruhig ab, es bleibt etwas Ueberstand. — Der Kälberhandel verlief ruhig, schloß langsam und wird kaum geräumt. — Bei den Schafen war der Geschäftsgang lebhaft und wird geräumt. — Der Schweinemarkt verlief glatt, leichte Schweine waren sehr gesucht, es wurde ausverkauft.

In **Hamburg** wurden bezahlt: für beste Ochsen 70—73 M., junge fette Kühe 60—63 M., beste, reine Schweine mit 20 Proc. Tara —63 M. Kälber I Qualität 84—89 M., Doppellender 99—105 M.

Versuchsstation für Molkereiwesen Kiel.

Versand von Reinkulturen für die Ansäuerung des Rahmes. Ausbildung von Molkereipersonal.

Professor Dr. H. Weigmann.

Suche von sofort einen tüchtigen, jungen **Gehilfen** bei gutem Gehalt.
L. Kistler, Garbeck b. Cranz, Ostpr.

Harzkäser und Kuhkäser suche sofort oder später
Aug. Riemer, Neubrandenburg.

Zuverlässige Meierin als Wirtschafterin gesucht. Zeugnisse und Gehaltsforderung an **Rittergut Zimkendorf** bei Stralsund.

Stellen-Gesuche.

Für einen tüchtigen, zuverlässigen **Gehülfen,** welcher 9 Jahre beim Fach, praktisch und theoretisch gebildet und den ich besonders empfehlen kann, **suche** ich zum 1. Juli Stellung als Obermeier oder 1. Gehülfe.
Offert. erbittet **A. Harm,** Molkereiverwalter, Eichede in Holstein.

Aelterer Gehilfe mit sämtlichen Molkereiarbeiten vertraut, sucht sofort Stellung.
Offerten erbittet **Otto Friedrich, Berlin N.,** Koloniestraße 69 I.

Tüchtiger Meier, der mit allen Facharbeiten gut vertraut, deutsch und polnisch sprechend, 25 Jahre alt u. militärfrei ist, sucht od. sof. später Stellung. Ausland nicht ausgeschlossen.
Off. erb. **Górszak, Tomice** b. Seeheim, Posen.

Vermischte Anzeigen.

Teilhaber für Käse- u. Butter-Geschäft!

Ein in der Käsebranche erfahrener, Kundschaft und Artikel seit langen Jahren genau kennender, älterer Fachmann sucht einen

Teilhaber,

der praktisch mitarbeitet, oder sich auch mit Kapital beteiligt. Suchender selbst verfügt über wesentliche Mittel nicht, übernimmt aber jede Garantie für Rentabilität.
Gefällige Offerten **Z. 58** postlagernd **Kempten** (Allgäu).

Quark und Käse suche zu kaufen.
Aug. Riemer, Neubrandenburg.

Echte Heideschäfchen, verschiedenfarbig, interessantes Spielzeug für Kinder, und Fleisch sehr wohlschmeckend (wie Reh), versende unter Garantie lebender Ankunft 2 Stück zu 14 M., 4 Stück zu 26 M.
Ch. Ripke, Soltau, Lüneburger Heide.
Die Tiere sind magere Nahrung gewöhnt, deshalb leicht zu ernähren. Bahnstation ist anzugeben.

Butterkartons in jeder Größe, sowie **alle anderen Kartons** liefert aus zähester Lederpappe franko
S. Ullmann, Wiesenthal b. Tzschecheln i. L., Lederpappen- u. Kartonfabrik.

Buttertonnen in den gangbarsten Dimensionen, in weißer Waare und sauberster Ausführung empfehlen billigst
W. Stange & Co., Stettin, Faßfabrik.

Gust. Schultze & Sohn,
Berlin C., Gertraudten-Strasse 22.
Butter-Grosshandlung.

Gebrüder Groh,
Hoflieferanten,
BERLIN O., Blumenstr. 70,
Buttergrosshandlung.
23 eigene Detail-Geschäfte.
Ständige Abnehmer für feine Molkereibutter zu höchsten Tagespreisen bei wöchentlicher Abrechnung und Kasse.
Jahres-Abschluss erwünscht.

GEBR. ROESSLER,
Butterabsatzstelle von Molkereien der Provinz Sachsen und der angrenzenden Staaten.
HALLE a. S.,
Freiimfelderstr. 8. Fernspr. No. 858.

F. Oswald Richter
DRESDEN-A. 1.
Wettinerstr. 32
Butter-Gross-Handlung
sucht regelmässige Lieferanten in feinster und feiner Butter und zahlt höchste Preise bei prompter Abrechnung und Kasse.
Jahresabschlüsse und Uebernahme ganzer Produktionen erwünscht.

Bestes echtes Pergamentpapier,
auch schön bedruckt, empfehlen preiswert
Schleipen & Eichhorn G. m. b. H.,
Pergamentpapier-Fabrik,
Emmerich am Rhein.

Kaufe jedes Quantum
feine Butter
zu den **höchsten Preisen** gegen **sofortige Kasse.**
R. Schröter,
Berlin SO. 16,
Adalbert-Straße Nr. 58.

Post-Butterkisten, Käsekisten, Tilsiter Käserollen.
Preislisten gratis und franko.
F. Wurm, Bartenstein, O.-Pr.
Dampfsägewerk, Holzhandlung, Kistenfabrik.

Tremser Eisenwerk
Koch & Co., Lübeck 6.
Eisenblech-Stanz- und Emaillir-Werk.
Fabrik von rohen, verzinnten und emaillirten Eisenblechwaaren.
Molkerei-Geräthe
aus bestem Stahlblech angefertigt und dreimal im Vollbade verzinnt, in neuesten, erprobtesten Konstruktionen.
Spezialität: Milchdichte u. diebessichere sowie auch nahtlose
Transportkannen aller Art.

Original-Muster stets zur Verfügung.
Lieferung, auch des größten Quantums in kürzester Zeit.
Illustrirte Preislisten gratis und franco.

Digitized by Google

Butterkisten • Käsekisten
in fertig geschnittenen Brettern
od. genagelt bez. jed. Quantum billigst
C. Hartmann, Reichenstein i. Schles.
Dampfsägewerk und Kistenfabrik.

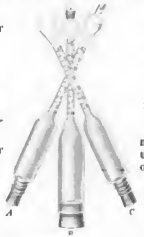
Fehr & Wolff, Act.-Ges. Hobelschneid. Schl. | Lieferant Fabriken in Gustav Smith

Käseschachteln
in Span oder Karton, rund und eckig □ ▷ ○
Butterversandkartons

PERGAMENTPAPIERFABRIK SCHLEIPEN & ERKENS RATINGEN

Achtung! Gelegenheitskauf!

Wegen Lagerräumung verkaufe spottbillig gebrauchte Amtliche Stutenschrotmühlen erstklassiges Fabrikat, Leistung 6 Ztr. in der Stunde, besonders geeignet für Molkereien. Kein Interessent versäume diese günstige Kaufgelegenheit. Anfr. sub Chiffre W. K. 11 befördert die Expedition dieses Blattes.

Molkereitechnisches Institut Sichler & Richter,
Leipzig,
eigenes chemisch-technisches Laboratorium,
empfiehlt sich zur Lieferung **aller milchwirtschaftlich chemischen Instrumente und Apparate** in anerkannt bester Ausführung unter weitgehendster Garantie zu mässigen Preisen.

Spezialität:
Sichler's Sinacidbutyrometrie.
einfachste, genaueste, billigste Schnellfettbestimmungsmethode für Milch und Milchprodukte ohne ätzende und giftige Chemikalien. — Von Autoritäten anerkannt.

Eisernd gebrauchte **Butter-tonnen** in ausgezeichnet bester Qualität für Molkereien, ca. 100 Pfund Inhalt, **hat mehrere zu sehr preisw. und stets billigst zu verkaufen** **O. Thonack,** Böttchermeister, **Berlin SO. 36,** Harter Strasse 32.

Stalleinrichtungen
für Schweine, Rinder und Pferde.

Selbsttränkeanlagen.
Transportable verzinkte Ferkeltröge
Alles nach eigenem in der Praxis bestbewährtesten Systemen
Uebernahme kompletter Stallbauten.
Franz Hüttenrauch, Apolda, 9
Spezial-Geschäft für Stalleinrichtungen.
Tausende von Anlagen in Betrieben. Prospekt gratis.

Franz Maager, Molkerei-Maschinen-Fabrik, Breslau.
Lieferung sämtlicher
Molkerei-Maschinen, -Geräte und Bedarfs-Artikel.

Carlshütte Rendsburg Balance Vorteilhafter Umbau aller veralteten Kraftcentrifugen.

Berlin N. 24. **Paul Wieske** Oranienburgerstr. 45.
bisher Laboratoriums-Direktor in Dr. Gerber's Molkerei.
Spezial-Geschäft für Molkereihygiene. Auskunft. Beratung. Gutachten. Patente. Laboratorium. :: Untersuchung von Milch, Rahm, Käse, Butter. ::
Echte Gerber-Apparate für die Milch- etc. Untersuchung zu Original-Preisen.
General-Vertreter der Dr. N. Gerber's Acid-Butyrometrie Co. für Berlin, Brandenburg und Pommern.

Anlagen
für Flaschen- und Kindermilch nebst Kindermilchrezepten liefert als langjährige Spezialität **Theodor Timpe, Magdeburg.**

Dampfkäsewannen
mit über den Rand d. Pitchpineholzbortieh. greifd. Kupferkessel
400 500 600 800 1000 1500 Ltr.
140 170 190 235 275 375 Mk.
T. Bartels, jetzt Obercassel bei Bonn.

Stanz- und Emaillierwerke,
vormals
Carl Thiel & Söhne,
Aktien-Gesellschaft.
Lübeck.

Nahtlose Milchtransportkannen.
Halbgestanzte „
Gefalzte „
Transport-Milcheimer.
Milch-Messeimer.
Rahm- und Milchständer.
Milchsiebe, doppelt und einfach.
Bassins aus Stahlblech.
Bassins aus Doppelmetall.
Kataloge gratis und franko.
Für einige Gegenden werden noch Vertreter gesucht.

Digitized by Google

Feierabend.

Ein freier, froher Mut,
Ein frisch und fröhlich Blut,
Geht über Geld und Gut. Hebel.

„Kriegslist!"

Humoreske von G. Harlhausen.

(Nachdruck verboten.)

Der größere der beiden Kürassieroffiziere, die im kleinen Spielzimmer unfern des Kamins saßen, mischte langsam und bedächtig die Karten und gab: der andere trank indessen ein Glas Mosel und trocknete vorsichtig einen Tropfen ab, der vom gutgepflegten Schnurrbärtchen niederrann.

„Ausgezeichneter Jahrgang — na — wie steht's? Aha! Also los!"

Die Karten gingen hin und her.

„Quint vom König!"

„Sechs Blatt und um Quart!"

„Sag's schon! Du hast eben immer Glück, Harald, im Spiel, wie in der Liebe. Nächster Tage wird man wohl gratulieren können, wie?"

„Was soll ich Dir darauf antworten, alter Junge? Sage ich „nein", so können die nächsten Tage mich desavouieren; sage ich „ja", so erkläre ich mehr, als ich verantworten kann."

„Ich sehe also daraus, daß Du selbst noch im Unklaren bist, aber ich verstehe Dich nicht. Macht es Dir denn Vergnügen, sozusagen in der Luft zu hängen? Ein Mann von Deinem Namen, von Deinen Mitteln, — weiß Gott, der kann beinahe am Königsschloß anklopfen! Wenigstens ganz sicher an dem Stockwerk, wo die Oberhofchargen wohnen. Na — und Ottleben ist bloß Oberkammerherr gewesen."

„Ja, ja — mag sein — vierzehn As, drei Damen —"

„Da liegen meine — ich komme gegen Dich nicht auf!"

„Nur im Piquet nicht, Otto, sonst bist Du mir über. — Und um auf die Sache, die Du angeschnitten hast, zurückzukommen — ich will Dir sagen, weshalb es mit Ottlebens noch immer nicht zum Klappen gekommen ist. Sieh' lieber Jung', ich bin leider Gottes ein etwas weicher Mensch, der vielleicht etwas zu empfindlich für die Karambolagen dieses Lebens ist. Ohne die geht es eben nicht ab, nicht wahr?"

„Sicherlich nicht, Harald."

„Also! Nun bin ich ein wohlhabender Mann, der jeden Tag, wenn er Lust hat, gehen kann. Und das geschieht auch, lieber Otto, verlaß Dich darauf, sobald sie mir oben eine saure Miene machen. Nun gut! So liegt die Chose, wenn ich Junggeselle bin. Wie aber, wenn ich Weib und Kind mein eigen nenne? Wie, wenn mir meine Frau sagte: „Du willst den Abschied nehmen? Das gestatte ich nicht!"

„Dann bist Du doch Mannes genug, um Deinen Willen durchzusetzen."

„Das wohl, aber der häusliche Friede ist dahin und damit das einzige, was ich suche und wünsche. Eine ehrgeizige Frau würde mich rasend machen. Sieh, Otto, in diesem Punkt muß ich Klarheit haben, ehe ich mich entschließe. Ist sie eine von denen, die glänzen müssen, um glücklich zu sein, dann fort mit dem Gedanken einer Vereinigung, die nur Unglück bedeutete. Ist sie aber die, wofür ich sie halte — na — dann kannst Du noch in diesem Jahr auf meiner Hochzeit tanzen."

Herr v. Moorhusen schüttelte bedenklich den Kopf und spielte in Gedanken mit der Kartenpresse, die er auf- und abschraubte: „Klarheit, Klarheit — wunderschön! Aber wie dahinterkommen? Kann man der kleinen Ottleben auf den Grund der Seele blicken?"

„Na — da siehst Du selber Otto! Wenn wir den Zauberspiegel aus Schneewittchen hätten, — aber so was gibt's nur in Märchen! Und darum wird es schon das beste sein, ich wähle den sicheren Weg — —"

„Und bleibst ledig?"

Baron Harald Gamrade nickte etwas trübselig: der andere aber schlug mit der breiten Hand schwer auf die Eichenplatte des Spieltisches, stand auf und schritt zum Fenster.

„Das ist Unsinn, mein Lieber! Der Mensch ist dazu da, um zu heiraten, und Du bist insonderheit zu einem Pater familias wie geschaffen. Die Sache muß irgendwie gedeichselt werden. Ich werde mich hinter meine Schwester stecken — ja — und dabei kommt mir ein gescheidter Einfall."

„Schieß los, Otto!"

„Ja! — Du sagtest, Du willst Dir darüber klar werden, ob Toni Ottleben den Ehrgeiz hat, Excellenz werden zu wollen, oder ob in ihr die Liebe so mächtig ist, daß sie Dich à tout prix nimmt, unter Umständen in des Bürgers bescheidenem Röcklein mit Cylinder und Regenschirm. Gut! Machen wir doch die Probe! Lassen wir ihr zu Ohren kommen, Du seiest ruiniert, bankerott —"

„Nee, nee, Otto, das geht nicht! Das glauben Ottlebens doch nicht. Eine große Herrschaft in Schlesien, die geht nicht so mir nichts, Dir nichts flöten. — Und überhaupt — im Prinzip: keine solche Intriguen und Manöver, so harmlos sie sein mögen! Wenn der Zufall mir nicht hilft oder eine offene Aussprache —"

„Aber ich sehe nicht ein! Im Kriege gelten alle Mittel und Vorteile —! Nun, wie Du willst, Harald. Aber das wirst Du nicht hindern können und wollen, daß ich mich durch meine Schwester Berta etwas erkundige, wie die Dinge bei Ottlebens liegen. Ganz privatissime auf meine eigene Kappe."

„Natürlich kann ich das nicht hindern. Vielleicht gehst Du selbst auf Freiersfüßen?"

„Sehr richtig! Vielleicht will ich selbst freien! — Aber das kann uns nicht hindern, dieselben zu bleiben, die wir waren, und einen tiefen Trunk zu tun. Prosit, mein Lieber!"

Die Gläser klangen aneinander und bald darauf trennten sich die Herren. Baron Gamrade ging in die Ställe, denn er war heute Offizier du jour, Herr von Moorhusen aber suchte sein Elternhaus auf, das in einer der lauschigen Villenstraßen unmittelbar neben dem Ottlebenschen Grundstück gelegen war.

Zu derselben Zeit, da er langsam und gemütlich eine Cigarre rauchend seines Weges einherschritt, standen an der grünen Gartentür, die den Ottlebenschen Garten vom Moorhusenschen trennt, zwei junge Mädchen. Die größere Blonde hielt einen kleinen Veilchenstrauß in den Händen, die kleinere Brünette mit den lachenden Augen schaukelte sich mutwillig auf der Gartentür, die sich unter ihrem Gewicht schwerfällig in den Angeln drehte.

„Du wirst die Tür noch entzwei machen, Berta. Kannst Du denn niemals ernst sein? Auch jetzt nicht, wo ich Dir mein Herz ausgeschüttet habe? Ich dachte, ich würde an Dir eine Stütze haben, von Dir ein Wort des Trostes hören — und sie lacht, tanzt und schaukelt!"

„Weil ich Deine ganze Geschichte absolut nicht tragisch finde. Ach, du lieber Gott — wieviele Mädchen haben schon geglaubt, sie — gerade sie — seien die Unglücklichsten auf Erden. Und war doch nur Unsinn, und nachher kam derjenige, welcher, doch und sagte —"

„Aber Du hörst ja, Berta, Baron Gamrade macht keine Miene. Mehr entgegen kommen kann ich ihm nicht. Ich habe ihn im Winter bei jedem Damenwalzer zweimal geholt, er ist bei uns dreimal zum Tee und einmal zum Ball gewesen — und immer kühl, wie Eis. Manchesmal sah ich in seinem Auge ein Blitzen, als ob er mir etwas sagen wollte, aber dann ist es auch schon vorbei."

„Ja, liebste Toni, dann bist Du doch Deiner Sache noch nicht sicher. Liebst Du ihn wirklich — so ganz richtig, meine ich?"

Toni Ottleben nickte und sah etwas verlegen auf ihre Veilchen.

„Und möchtest ihn gern? Lieber als alle andern?"

Wieder ein verlegenes Nicken.

„Dann muß Dir eben geholfen werden. Ich werde ihm das nächste Mal, wenn er meinen Bruder besucht, geradezu sagen: Herr Baron — es ist schlecht von Ihnen, miserabel schlecht, daß Sie meiner Freundin —"

„Um Gotteswillen — Berta, Du wärest im stande —"

„Natürlich wäre ich im stande! Aber habe nur keine Angst, ich werde nicht so grob herausplatzen. Aber erkundigen will ich mich doch, vielleicht ist er schon anders engagiert — —"

„Ach Gott, Du glaubst —?"

„Ich glaube nichts, Närrchen; aber ich hoffe, daß meine süße Toni übers Jahr Frau v. Gamrade ist. Und damit Adieu! Es ist Essenszeit, und wie ich sehe, klingelt mein Bruder soeben an der Haustür; nachher sehen wir uns wieder." — — —

„Weißt Du, Bertchen, Du könntest mir einen Gefallen tun," sagte Otto von Moorhusen, als er nach dem Diner mit seiner Schwester auf der Veranda saß. „Lade Dir zu morgen Abend keinen Besuch ein; ich möchte gern den Garten ganz für mich und einen Kameraden allein haben. Ganz unter uns: Gamrade ist es. Der arme Kerl geht nach Afrika gegen die schwarze Gesellschaft, ich glaube, er hat Liebeskummer und will das dort unten vergessen. Nun habe ich ihn morgen Abend zu einer Abschiedsbowle eingeladen, wir wollen aber beide allein sein, denn ihm ist nach großer Gesellschaft nicht zu Mut!"

Berta hörte mit gespannter Aufmerksamkeit zu, merkte aber bald, daß irgend etwas nicht in Ordnung war. Otto versprach sich einige Male und fragte so ungeschickt, daß ihr Verdacht rege wurde.

„Ach was — Gamrade!" antwortete sie. „Wenn der arme Mensch nur mit gesunden Gliedmaßen heimkehrt. Ja, wir verlieren alle Freunde! Nicht nur Du — ich auch. Im Vertrauen gesagt: Toni Ottleben ist so gut wie verlobt!"

„Ach — nee!"

„Ja — gewiß! Ein Vetter hat um sie angehalten, sie hat sich aber eine Woche Bedenkzeit vorbehalten. Ich glaube — ganz entre nous — sie ist schrecklich unglücklich und hat einen anderen viel lieber! Das gute Mädel! Sie ist so anspruchslos und bescheiden, und will lieber mit dem Angebeteten trocken Brot essen, als mit ihrem reichen Vetter in Glaskutschen paradieren!"

„So — so!" — —

„Ja!" — — —

„Aha!" — — —

„Gewiß!" — — —

Schon am selben Nachmittag in der Reitstunde erfuhr Baron Gamrade, was Berta gesagt, und beim Kaffee hörte Toni Ottleben, was Otto Moorhusen mitgeteilt hatte.

„Na ja — da haben wir's! Nun ist es zu spät, Otto! Ich Schafskopf! Jetzt, wo sie weg ist, fühle ich erst, was sie mir war! Mann, Mann, warum mußte das sein?"

„Es ist ja noch nicht aller Tage Abend, Harald! Sie hat ja noch nicht zugesagt. Ich in Deiner Stelle würde mich trösten, es gibt ja noch viele Mädchen —"

„Nein, nein! Sie — oder keine!"

„Also gut! Dann wollen wir der Sache noch einmal näher treten. Komm doch morgen Abend ein Glas Mosel bei uns im Garten trinken — beim Wein kommen die besten Gedanken."

Gamrade sperrte sich einige Zeit, sagte aber schließlich zu; er mochte wohl hoffen, Toni aus der Entfernung im Nebengarten noch einmal sehen zu können. Frl. v. Ottleben aber schwamm in Tränen: „Er geht fort. Ohne auch nur Lebewohl zu sagen! Nach Afrika, Berta, Berta!"

„Gott bewahre, Toni, so schnell geht das nicht! Vorläufig ist er noch hier, und für morgen Abend hat ihn mein Bruder zu einer Abschiedsbowle eingeladen!"

„Ach — Abschiedsbowle."

Und sie begann von neuem zu weinen. — —

Es war einer jener herrlichen Frühlingsabende; wenn jedes Lüftchen schweigt, und die Sonne im tiefen Rot versinkt. Die feierliche Stimmung der Natur teilt sich dann auch den Menschen mit und zumal jungen Herzen, die für ein Ideal erglühen.

Harald und Otto saßen in der Laube beim Wein, Toni und Berta plauderten unter dem Kirschbaum im Nebengarten. Nach einiger Zeit fanden sich alle vier an der Gartenpforte zusammen.

„Guten Abend — guten Abend."

„Ach, Berta, wir brauchen noch ein wenig Zucker — und ich will noch eine Flasche Sekt hineintun. Willst Du mir helfen?"

Die Geschwister faßten sich unter und gingen in das Haus hinein. Harald und Toni blieben allein.

„Also, Sie gehen — nach — nach Afrika!"

„Wer? Ich? Nein! Wer hat Ihnen das gesagt? Gnädiges Fräulein irren sich — —"

Sie wurde purpurrot: „Aber man hat mir doch gesagt —? Nein — nein —"

„Wohl der Herr Bräutigam — —?"

„Wer? — Wessen Bräutigam — meiner? Aber ich bin ja gar nicht verlobt — wer — wer —?"

„Nicht? Wahrhaftig nicht — gnädige — Toni — Toni — beste Toni, ist das wirklich wahr?"

Er streckte ihr die Hände hin, und sie legte ihre Händchen hinein.

Und der Sekt kam gerade zum richtigen Augenblick! —

Wahre Geschichte. Die sehr dicke, geistig minder begabte Frau Kommerzienrat H. aus Berlin wird von ihrem gequälten Arzt auf vier Wochen nach Karlsbad abgeschoben. Sie erhält einen Brief des Hausarztes an einen dortigen Kollegen zur Empfehlung mit auf die Reise. Als sie nach Karlsbad kommt, erfährt sie zu ihrem Schrecken, daß der Arzt, dem sie warm ans Herz gelegt ist, vor zwei Tagen gestorben ist. Nun ist guter Rat teuer. Sie wählt einen anderen Arzt weiß aber nicht, ob sie diesem den Empfehlungsbrief mit der Adresse des Verstorbenen abgeben kann. Da rät ihr eine Dame den Brief zu öffnen und ihn ohne Couvert und Adresse abzugeben. Die Frau Kommerzienrat öffnet also den Brief, überfliegt ihn und steht zur Salzsäure erstarrt. Der Brief lautet: Verehrter Kollege! Hier sende ich Ihnen eine fette, dumme Gans, rupfen Sie dieselbe nach Kräften. Ergebenst u. s. w.

Die „gelbe Gefahr". Aus New-York wird uns geschrieben: Einigen Zeitungsberichterstattern, die sich über die „gelbe Gefahr" unterhielten, erzählte der japanische Gesandte in Washington, Herr Takahira, folgende Geschichte: „Ich hörte, wie zwei Frauen über die Japaner sprachen. „Die Japaner", sagte die erste, „sollten gar nicht in unser Land hereingelassen werden. Kaum daß ihre jungen Männer hier zur Schule kommen, beginnen sie ein regelrechtes Betrugssystem". — „Nun, wieso denn das?" fragte die zweite. — „Wieso? Nun sie bezahlen ihr Unterrichtsgeld nur für einen und dabei lernen sie für zwei."

Empfehlung. Weinhändler (zu dem stellesuchenden Küfer): „Wann geboren?" — Zweiundsiebzig!" — „Das war ein Jahrgang; Sie sind engagiert!"

Zu spät. „Du hast Dich vorigen Monat verlobt, da komme ich mit meiner Gratulation wohl zu spät?" — „In der Tat! Die Verlobung ist schon aufgehoben. —"

Ein Vorzug. „Sehr schön und besonders jung ist meine Frau nicht, aber sehr sauber und eigen. Neulich hat sie sich auf einmal 7 Zahnbürsten gekauft für jeden Zahn eine." (Lustige Blätter.)

Aus dem Examen. Examinator: „Herr Kandidat, welche Inseln liegen im Mittelländischen Meere und wie heißen sie?" — Kandidat: „Im Mittelländischen Meere liegen viele Inseln und ich heiße August Müller!"

Es wächst der Mensch. „Herr Sanitätsrat, wie fanden Sie denn heute wieder die alte Schröder als Naive — bei fünfundvierzig Lenzen!?" — „Na, Gnädigste, ich finde, sie gewinnt mit jedem Jahr an Naivität." (Berl. Lustige Gesellschaft.)

Digitized by Google

200
Bergedorfer Rückkühl-Erhitzer

zeugen von den konkurrenzlosen Vorzügen dieses Apparates.

Ohne gefährliches Druckventil bei offenem Ablauf **Voll-** wie **Mager-** Milch bei niedrigem Dampfdruck leicht auf weit über 100° Cels. erhitzend, ist dieser Apparat der **einzige**, der für **längere Dauerhocherhitzung** einzurichten ist, was für Qualitäts- und Dauerbutterfabrikation von ausschlaggebender Bedeutung!

Dabei ist der **Bergedorfer Rückkühl-Erhitzer** nicht etwa der teuerste, sondern der **billigste**, im Dampfverbrauch **sparsamste** und **dauerhafteste** aller Erhitzer.

Auch als Vorwärmer verwendbar.

Bergedorfer Eisenwerk, W. Bergner.

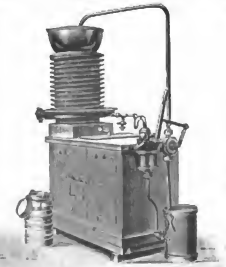
Separat-Säure-Fabriken A. & T. Schlutsche. Neues Patentverf. Farbe Lab Oel. A.V. Branth, Hamburg 8.

Butterkisten
liefert billigst
F. W. Amtenbrink,
Kisten-Fabrik,
Detmold.

Crinitzer Fabrik säurefesten Steinzeugs
Emil Bühler, Crinitz, Niederlausitz
empfiehlt
Buttertonnen mit luftdichtem Verschluss in allen Grössen, **Tonnen** in cylindrischer Form, **Vieh- und Pferdekrippen, Schweine-, Ferkel-** und **Futtertröge** für **Federvieh, Pökelbottiche und viereckige Kasten.**

Neu! Buttertröge aus säurefestem, innen glasiertem Steinzeug von 1 bis 2 Meter Länge.

Tiefkühlanlage
System Kasdorf-Bayer.



Kombinierte Milchkühlanlage mit Eisschrank. Kontinuierliche Abkühlung der Milch von 34 auf 2° C. Hergestellt werden 7 Grössen von 100—1800 Ltr. Stundenleistung. Die 4 grössten Nummern auch für Kraftbetrieb. Ausser der Tiefkühlung dient die Anlage zum Aufbewahren von Milch in Bassin, Kannen und Flaschen, von Rahm, Butter etc.

Prospekte auf Wunsch.

Zwei Apparate kommen zur Ausstellung gelegentlich der D. L. G. Ausst. München 29. Juni bis 4. Juli 1905.

Gebrüder Bayer, Molkereimaschinenfabrik, Augsburg.

In unserem neuen

Germania-Separator
Modell 1905

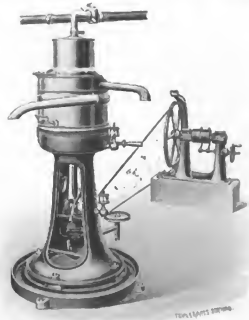
bieten wir eine unübertroffene Entrahmungsmaschine.

Sämtliche Molkerei-Maschinen u. Apparate! Einrichtung kompletter Molkereien!

Glänzende Ergebnisse! **Glänzende Zeugnisse!**

Flensburger Eisenwerk Akt.-Ges., Flensburg.

Digitized by Google



„Westfalia“

Milchcentrifugen für Hand- und Kraftbetrieb

von 20—2000 Liter Stundenleistung.

Ramesohl & Schmidt, Aktien-Gesellschaft,

Oelde i. Westf.

Zeugnis.

Arendsee (Altm.), den 21. Mai 1905.

Herren **Ramesohl & Schmidt** Oelde i. W.

Im Besitze zweier „Westfalia“-Centrifugen mit stündlicher Leistung von über 2000 Liter kann ich Ihnen mitteilen, dass die Entrahmung nach ungefähr 2jähriger Benutzung noch die allerschärfste wie zu Anfang ist. Heute vorgenommene Untersuchungen ergaben einen Fettgehalt von unter 0,10% in der Magermilch.

Auch ist der Gang noch immer geräuschloser. 1

Hochachtend

ger. **Aug. Zucker**, Dampf-Molkerei, **Arendsee** i. Altm.

Wanderausstellung München, Schuppen: Reihe No. 9, Stand No. 48.

NEU! NEU!

Galacto-Lipometer

nach **Dr. Th. Lohnstein**

D. R. G. M. Apparat zur Bestimmung **des Fettgehalts der Milch** und der **Butter**, ermöglicht in einfacher Weise ohne Rechnung den Hauptfaktor des Nährwertes der Milch **genau** zu ermitteln. Geringe Arbeit, keine Centrifuge, noch nötige Hilfsmittel des chemischen Laboratoriums erforderlich!

Preis M. 7.50.

Literatur, Gebrauchsanweisung und illustrierte Preisliste gratis und fr.

Alleinvertrieb: **Heinr. Noffke & Co.**

BERLIN SW., Yorkstrasse 19.

Bücher und Formulare für Molkerei-Buchführung

in Bezug auf praktische Brauchbarkeit das Vollkommenste, was es in dieser Hinsicht giebt, empfiehlt

C. Blunk, Berlin-Gr. Lichterfelde W. 33.

Reichhaltige Auswahl! Passend für jeden Betrieb!

Preislisten und Mustermappen portofrei!

„Fix“

Automatisch. Magermilchverteiler in Form einer Waage.

Lieferung auf Probe.

Preis Mark 95.—

Flensburger Maschinenfabrik

Inhaber: **Jörgen Jacobsen.**

Flensburg.

Hartung Polygon Hohl

Spar-Roststäbe

D. R. P. 80 689

aus Special-Retall.

Geben fast unbegrenzte Dauer, verrieben gar nicht, verbiegen nicht, ersparen die 50% Material, Roste fehlt geringstes Gramm-Material entbehrt one.

Lieferung nach Einsendung der Maasse oder alten Roststaben.

Feinste Referenzen zu Diensten. Berühmt

Gussstahlfabrik und Eisengiesserei Hartung, Aktiengesellschaft,

Berlin NO., Prenzlauer Allee 44.

Ungeschoren lassen

soll man nicht Pferd, Rind, Schaf und Hund. Es giebt **keine** besseren Scheren als die

Hauptner-Scheren. 6

Grosse silberne Denkmünze der D. L. G.

Einfachstes Modell mit Triebrad und 1 Scherkamm 76,— M. Man achte auf die Schutzmarke „Hauptner-Schere.“ — **Kataloge kostenfrei.**

Weltausstellung Paris 1900: Grand Prix und Goldene Medaille.

K. Hauptner, Berlin NW., Luisenstr. 53.

Dr. Blumenthal's reines Naturlab,

Butter- und Käsefarbe,

offeriren **Chemische Werke** vorm. Dr Heinrich Byk, Berlin NW.

PEFTON für **Molkereien**, bakterientötend, untersucht vom vereidigten städtl. Chemiker Dr. Paulmann, Kassel.

Alleinige Fabrikanten: **Rosenzweig & Baumann**

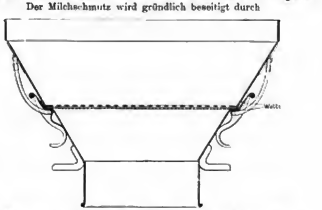
Königliche Hoflieferanten **KASSEL.**

Fliegels Milchfilter.

Es ist ein Verbrechen,

noch länger mit Kuhkot verschmutzte Milch zum Genuss zu geben.

Der Milchschmutz wird gründlich beseitigt durch



Fliegels Milchfilter,

patentiert in allen Kulturstaaten,

preisgekrönt durch den Staatspreis des Kgl. Preuss. Ministeriums.

Die Wirkung des Filters ist jeder anderen Reinigungsvorrichtung weit überlegen und nur mit diesem in vollkommenster Weise erreichbar.

Vor Nachahmungen wird dringend gewarnt!

Beste u. billigste Bezugsquelle für Filtrations-Watten!

Fliegels preisgekrönter Schmutzprüfer!

Internationale Metallwerke, Josef Fliegel, Mallmitz in Schlesien.

Digitized by Google

Und ASTRA schlägt ALFA doch um 25%!

Dieser Wahrheit kann die selbstbewussteste, noch so schreiende Reklame auf die Dauer nicht Stand halten.

Ohne Erhöhung der Tourenzahl

Ohne Vergrösserung der Trommel

Ohne PREISERHÖHUNG entrahmt

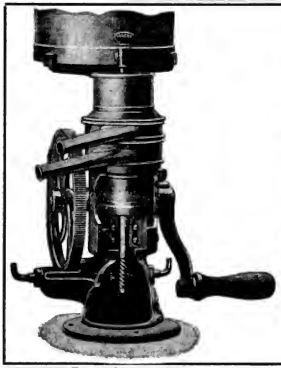
ASTRA MODELL 1905

bei konkurrenzloser Entrahmungsschärfe 25% mehr: wem aber eine Erhöhung der quantitativen Leistung nicht erwünscht ist, der erreicht mit ASTRA MODELL 1905 bei alter Leistung eine derart gesteigerte Entrahmungsschärfe, dass in der Magermilch ein Fettgehalt fast nicht mehr nachzuweisen ist.

Jeder Alfa- wie Astra-Besitzer

kann sich diese Vorteile durch einfachen Trommeltausch zu Nutze machen.

Bergedorfer Eisenwerk
W. Bergner.



Die neuesten und weitaus besten aller Separatoren sind die

Hansa-Separatoren

für Hand-, Turbinen- und Kraftbetrieb, von **35 - 2300 Liter** stündl. Leistung, welche folgende Vorteile bieten:

1. Schärfste Entrahmung.
2. Grösste Einfachheit der Konstruktion; nur ein einziges Lager.
3. Zapfenspitzenlager nicht vorhanden.
4. Die Antriebsschraube kann, falls nötig, leicht ersetzt werden.
5. Geringe Abnutzung, daher Reparaturen ausgeschlossen.
6. Billigste Preise.

Hansa-Separator-Werk

Berlin NW. 108. *G. m. b. H.* Wald-Str. 23/24.

Man verlange Drucksachen. *Vertreter gesucht.*

Molkereien verlieren Geld

wenn sie bei Trommel-Reparatur oder -Tausch nicht darauf bestehen, dass sie eine

Original-Alfa-Trommel

erhalten.

Es werden von anderer Seite nachgemachte Trommeln in denselben Dimensionen geliefert. Wir können derartige Nachahmungen später nicht in Tausch nehmen, bei einer später gewünschten Umänderung oder Reparatur müsste dann also eine neue Trommel gekauft werden, ohne dass die alte Trommel angenommen wird.

Der Preis-Unterschied ist dabei erheblich zum Schaden der Molkerei, **deshalb bestehe man von vornherein immer auf Original-Alfa-Trommeln.** Man verwende auch stets nur **Original-Alfa-Reserveteile,** gekennzeichnet durch die allein Garantie bietende Fabrik- VARU MÄRKE Marke, welche nur durch uns und unsere legitimierten Vertreter zu beziehen sind.

Alfa-Laval-Separator G. m. b. H.,
BERLIN 54a.

Verantwortlicher Redakteur: H. Lueßig in Berlin. — Druck u. Kommissionsverlag von J. Harrwitz Nachf. G. m. b. H., Berlin SW., Friedrichstr. 16.

Digitized by Google

Molkerei-Zeitung

Geschäftsstelle: Berlin SW., Großbeeren-Straße Nr. 40.

Berlin.

Telephon: Amt VIa., 11 859. Telegrammadresse: Molkereizeitung Berlin.

Wochenschrift für Gewinnung, Verarbeitung und Verwertung der Milch.

Erscheint jeden Donnerstag. Durch die Post oder Buchhandel bezog. vierteljährlich 1 Mk. 50 Pfg. Von der Geschäftsstelle direkt unter Streifband vierteljährlich 3 Mk. Ausland Mk. 3,30. Einzelnummern gegen 25 Pfennig in Briefmarken.

Anzeigeblatt des Westpreussischen Butterverkaufsverbandes.

Unter Mitwirkung von Prof. Dr. Adametz in Wien, Dr. Gerber in Zürich, Dr. Kollwitz in Berlin und Prof. Dr. Stutz in Hildesheim.

herausgegeben von H. Laessig, Berlin SW., Großbeerenstraße 40.

Anzeigen werden für die 4-gespaltene Petitzeile mit 30 Pf. (Stellungs-Gesuche frei) berechnet und von unserer Geschäftsstelle, Berlin SW., Großbeerenstraße 40 sowie von allen Anzeigen-Geschäften entgegengenommen. Die Geschäftsstelle Beilagen im Gewicht bis 5 gr berechnet für je 1000 Stück 10 Mk.

Nr. 24. Berlin, 17. Juni 1905. 15. Jahrg.

Inhalt:

Prüfung einer Handcentrifuge „Astra". Von Prof. Dr. Henkel, Vorsteher der Königl. bayer. Molkereischule Weihenstephan.

Fliegende Molkereien. Von Molkerei-Instruktor F. Hübner-Pfraust.

Tagesgeschichtliche Rundschau. Deutschland. Einfuhr dänischer Milch nach Deutschland. — Milchhöfe nach Art der städtischen Schlachthöfe. — Gesellschaft zur Bekämpfung der Säuglingssterblichkeit. — Abwässerschaftliche Ausstellung auf der Wanderschau der D. L.-G. in München. — England. Rückgang der Butterpreise.

Genossenschaftswesen. Haftung des Vorstandes einer eingetragenen Genossenschaft.

Maschinen und Geräte. Ein neuer Milchautomat.

Beobachtungen, Versuche, Erfindungen. Untersuchungen über Gas entwickelnde Bläbungssteine in Milch. — Kammerer Pflanzenlaie.

Handel und Verkehr. Wochenbericht vom Buttermarkt.

Marktberichte.

Feierabend.

Nachdruck ist nur mit genauer Quellenangabe gestattet.

Prüfung einer Hand-Centrifuge „Astra" C Nr. 41794.

Von Prof. Dr. Henkel,

Vorsteher der Königl. bayr. Molkereischule Weihenstephan.

Die vom Bergedorfer Eisenwerk, W. Bergner gebaute Hand-Centrifuge wurde vom Vertreter genannter Firma bezw. dessen Monteur aufgestellt. Zwei Versuche wurden in Gegenwart des Vertreters ausgeführt und Art der Aufstellung, Gang und Betrieb der Maschine als in jeder Hinsicht entsprechend bezeichnet.

Von einer Beschreibung der Maschine selbst soll als überflüssig abgesehen werden, da ja bekanntlich die Maschine im Aeußeren, wie in den laufenden Teilen dem „Alfa"-Separator völlig gleicht. Abweichend ist nur der Bau der Milchzuführung, welche Einrichtung von der Fabrik als wesentliche Verbesserung hervorgehoben wird.

In der Beschreibung der Milchzuführungsvorrichtung folge ich den Mitteilungen der Fabrik vom 21. 2. 1905 und füge die dort gegebenen einschlägigen Erläuterungen an, welche unter Hinweis auf die umstehende, mir ebenfalls zur Verfügung gestellte Schnittzeichnung, Zweck und Wirkung der neuen Einrichtung angeben.

Diese neue Zuführungsvorrichtung besteht aus drei, in regelmäßigen Abständen konzentrisch um die Trommelachse angeordneten Verteilungsflügeln, die an den Enden umgebogen und schaufelartig zu mit der Achse parallel verlaufenden, nach hinten offenen Kammern ausgebildet sind. Die zufließende Vollmilch tritt zunächst in das obere kurze Mittelrohr und alsdann durch Oeffnungen in dessen Boden in die nach außen geschlossenen Kammern, die sie, indem sie sich unter den Einfluß der Centrifugalkraft vertikal einstellt, von außen nach innen füllt, worauf sie, über den Rand übertretend, an der glatten äußeren Wand der Kammern entlang gleitet, um sich schließlich frei im Trommelinnern zu verteilen.

Dieser Einrichtung misst die Fabrik den wichtigen Vorzug zu, „eine absolut gleichmäßige Verteilung der Vollmilch auf der ganzen Höhe des Ueberlaufrohres zu sichern", wobei allerdings die Vollmilch auf ihrem Wege die sich im Innern einstellende Rahmschicht zu durchbrechen gezwungen ist.

Ob diese Angaben über die angeführte Wirkungsweise des Milchzuführungsrohres zutreffen, unterliegt hier nicht der Prüfung, sondern maßgebend sind die Gesichtspunkte, welche für die Verwendung der Maschine in der Praxis des Molkereibetriebes in Betracht kommen, nämlich Schärfe der Entrahmung und leichte Handhabung und Reinigung.

Die Schärfe der Entrahmung. Die Leistung der Maschine wurde festgestellt unter den verschiedensten in der Praxis möglichen Verhältnissen. Ein allgemeines Urteil über die Leistung ist abgeleitet aus 15 unter normalen Betriebsverhältnissen vorgenommenen Versuchen.

Normal sind lt. Gebrauchsanweisung für „Astra", Marke C8, Modell 1904 60 Kurbelumdrehungen, Temperatur 30° bis 35° C. (Seite 8) und 30 bis 40° C. (Seite 14) und eine Rahmentnahme von 12 Proz., Stundenleistung 125 Liter. Der Milchzufluß wird durch einen Schwimmer geregelt.

Die erhaltene gesamte Magermilch wurde in einem Gefäße vereinigt und eine Durchschnittsprobe entnommen. In einzelnen Fällen wurden auch außer der Durchschnittsprobe von der Centrifuge weg in gleichen Zwischenpausen zwischenproben entnommen. In allen Durchschnittsproben wurde der Fettgehalt nach der Methode von Gerber mit Hilfe des Präzisionsbutyrometers und nach der Methode von Roese-Gottlieb ermittelt (gemäß vorläufigen Vereinbarungen über Prüfung von Milchcentrifugen). Da vielfach bei Centrifugenprüfungen bisher entsprechend der Magermilchprüfung in der Praxis häufig nur die Gerbersche Methode angewendet wurde, so soll hier ausdrücklich darauf hingewiesen werden, daß nach der Methode von Roese-Gottlieb der Fettgehalt häufig etwas höher als nach der Methode von Gerber gefunden wird. Beim Vergleich mit den Leistungen anderer Centrifugen ist also immer zu berücksichtigen und zu erwähnen, nach welchen Untersuchungs-Methoden der Fettgehalt bestimmt und die Leistung berechnet wurde. Alle Fettbestimmungen wurden doppelt ausgeführt.

Die Prüfung berücksichtigte folgende Verhältnisse:

I. Betriebsweise nach Vorschrift. Drehgeschwindigkeit normal, Temperatur normal. Durchschnittsmilch, Betriebsdauer nicht über 1 Stunde, Versuche 1 bis 15.

Ia. Betriebsdauer auf 2 Stunden ausgedehnt, sonst normale Betriebsweise. Durchschnittsmilch reinlich, Versuch 16 und unreinlich Versuch 17.

Ib. Normale Betriebsweise, aber schwer zu entrahmende Milch von altmelken Kühen mit hohen Trockenmassen und hohem Fettgehalt. Versuche 18 bis 20.

Ic. Von der normalen Betriebsweise wurde insofern abgegangen, als die Kanistera des Rahmes dünner (Versuche 21 bis 22) und dicker (Versuche 23 bis 25) genommen wurde als vorgeschrieben (12 Proz.).

II. Unter Beibehaltung der normalen Stellung der Regulierschraube wurde

1. die Entrahmungstemperatur niedriger genommen, 30° statt 35° (Versuche 26 bis 28);

2. unter Beibehaltung der vorgeschriebenen Durchschnittstemperatur, 35° C., die Drehgeschwindigkeit verringert (Versuche 29 bis 31);

Digitized by Google

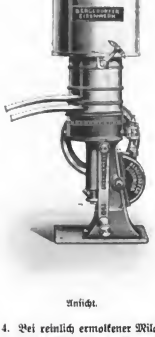
3. gleichzeitig die Drehgeschwindigkeit verringert und die Temperatur erniedrigt (Versuche 32 bis 34).

Aus den bei vorstehenden Versuchen gemachten Beobachtungen und Untersuchungen geht hervor:

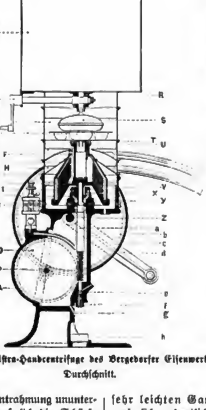
1. Mit der Centrifuge „Alfra“ C. Nr. 41 794 wird unter Einhaltung der in der Gebrauchsanweisung gegebenen Vorschriften bei einer Betriebsdauer von nicht mehr als 1 Stunde die Milch sehr gut entrahmt (Versuche 1 bis 15).

2. Die erreichte Stundenleistung (137 l) ging unter Anwendung des beigegebenen Schwimmers um 10 Proz. über die Garantie (125 l) hinaus.

3. Die Schärfe der Entrahmung bleibt bei einstündiger Betriebsdauer gleich gut (Versuche 12 bis 14 und 16), selbst wenn die Milch nicht reinlich gewonnen war (Versuch 17).



Ansicht.



Durchschnitt.

Alfra-Handcentrifuge des Bergedorfer Eisenwerks.

Milchverteilungsflügel.

4. Bei reinlich ermolkener Milch kann die Entrahmung ununterbrochen $1^1/_2$ Stunden fortgesetzt werden, ohne daß sich die Schärfe der Entrahmung ändert. Erst über diese Zeit hinaus macht sich ein höherer Fettgehalt der Magermilch bemerkbar (Versuch 16).

5. Bei unreiner Milch darf die Entrahmungsdauer nicht über 1 Stunde hinausgehen. Dann muß die Trommel mit dem Einsatz wieder gründlich gereinigt werden, sonst lagert sich zwischen den Tellern Schmutz ab, zunächst zwischen den unteren, und es kommen dann diese nicht mehr genügend oder gar nicht mehr zur Wirkung. Damit ist eine sichtlich bedeutende Steigerung des Fettgehaltes der Magermilch verbunden (Versuch 17).

6. Der Fettgehalt der Milch, sowie deren Gehalt an Trockenmasse kann ziemlich hoch steigen, bis die Entrahmungsschärfe darunter leidet (Versuche 7, 8, 14).

7. Ist die Entrahmung außer durch hohen Fettgehalt und bedeutender Zähflüssigkeit, verursacht durch den hohen Gehalt an Trockenmasse, noch besonders erschwert durch die Kleinheit der Fettkügelchen, wie dies bei der Milch von altmelken Kühen der Fall ist, so ist die Entrahmung immer noch sehr gut (Versuche 18 bis 20).

8. Nimmt man die Konsistenz des Rahmes dünner, als vorgeschrieben (12 Proz.), so hat dies auf die Schärfe der Entrahmung wenig Einfluß (Versuche 21 bis 22). Nimmt man den Rahm noch dicker, als vorgeschrieben, so ist zu bemerken, daß man wohl noch auf 19 v. H. die Rahmmenge herunterdrücken kann (Versuch 23); noch dickeren Rahm zu entnehmen ist aber nicht mehr zulässig, weil dadurch die Schärfe der Entrahmung merklich leiden würde (Versuche 24 und 25). Es besteht aber auch in der Praxis zur Entnahme von so dickem Rahm kein Bedürfnis.

9. Die untere zulässige Temperaturgrenze ist für die Entrahmung auf 30° C. richtig normiert. An dieser Grenze ist aber die Entrahmung zum mindesten noch als gut zu bezeichnen (Versuche 26 bis 28).

10. Wird die Drehgeschwindigkeit um 8 bis 9 Prog. gemindert, so ist die Entrahmungsschärfe kaum gemindert (Versuche 29 bis 31); zudem ist kaum zu befürchten, daß bei dem sehr leichten Gang der Maschine zu langsam gedreht wird. Man muß sich ordentlich Mühe geben, wenn man die Zahl der Kurbelumdrehungen unter 60 halten will. Eher wäre das Gegenteil zu befürchten, daß nämlich zu schnell gedreht wird. In der Gebrauchsanweisung ist das gleichmäßige Einhalten der Tourenzahl wiederholt verlangt. Nach der erwähnten Zuschrift der Fabrik aber vermag infolge der besseren Verteilung der Milch die Centrifuge bei gesteigerter Tourenzahl auch eine größere Milchmenge mit ausreichender Schärfe zu entrahmen. Versuche mit erhöhter Drehgeschwindigkeit sind nicht angestellt worden, da es zweckmäßig ist, sich in der Praxis genau an die Gebrauchsanweisung zu halten. Wollte jemand behufs Erzielung höherer Stundenleistung die Tourenzahl erhöhen, so wäre

Tabelle I.

I. Zahl der Kurbelumdrehungen normal (60). — Temperatur normal (35 ° C.) — Betriebsdauer nicht über eine Stunde. — Durchschnittsmilch.

Versuchs-Nummer	Zahl der Kurbel-Umdrehungen	Temperatur ° C.	Dauer des Versuchs in Minuten	Verarbeitete Milchmenge kg	Berechnete Stundenleistung kg	Rahm erhalten in Proz. der Vollmilch	Vollmilch: Fettgeh. Proz.	Vollmilch: Trockenmasse Proz.	Fettgehalt der Magermilch: nach Gerber Proz.	Fettgehalt der Magermilch: nach Gottlieb Proz.	Von dem in der Vollmilch enthaltenen Fett verbleiben in der Magermilch unverlucht: nach Gerber Proz.	Von dem in der Vollmilch enthaltenen Fett verbleiben in der Magermilch unverlucht: nach Gottlieb Proz.	Bemerkungen
1	60	35	40,5	90,9	134,6	11,7	12,8	3,50	12,8	0,115	0,150	2,9	3,7	
2	60	35	41,0	90,4	132,3	11,1	12,3	3,05	12,8	0,100	0,150	2,1	3,6	
3	60	35	43,5	97,5	134,2	11,7	12,9	3,60	12,8	0,105	0,145	2,6	3,5	
4	60	35	41,0	91,5	133,3	11,6	12,4	3,70	12,7	0,125	0,170	3,0	4,0	
5	60	35	38,5	87,8	136,7	11,5	13,1	3,65	12,6	0,135	0,171	3,4	4,1	
6	60	35	39,0	89,8	138,0	12,0	13,3	3,60	12,6	0,145	0,156	2,8	3,8	
7	60	35	38,5	86,1	134,2	11,5	13,4	4,10	13,5	0,140	0,186	3,0	3,9	
8	60	35	30,0	65,4	130,8	7,9	12,1	3,80	13,2	0,150	0,182	3,8	4,1	
9	60	35	35,0	83,4	142,8	10,0	12,0	3,10	11,6	0,125	0,168	3,5	4,8	
10	60	35	29,5	68,1	138,5	8,1	11,9	3,50	12,6	0,105	—	2,6	—	
11	60	35	33,0	75,7	140,0	9,2	12,5	3,50	12,6	0,120	—	3,0	—	Zwischenproben
12	60	35	39,0	90,0	138,5	10,3	11,4	3,70	12,8	0,100[1]	—	2,4	—	[1]) 0,100, 0,100, 0,100, 0,105
13	60	35	36,0	82,4	137,3	9,5	11,5	3,60	12,6	0,115[2]	0,149	2,8	3,7	0,10, 0,11
14	60	35	33,5	77,6	139,0	9,0	11,6	3,70	13,0	0,110[3]	0,162	2,7	3,9	[2]) 0,110, 0,120, 0,110, 0,100
15	60	35	38,0	82,3	130,0	7,5	12,0	3,40	12,5	0,105	0,169	2,7	4,1	[3]) 0,105, 0,130, 0,140, 0,110
Mittel				137,9		12,3	3,61	12,70	0,119	0,164	2,9	4,0	

Leistung sehr gut.

Digitized by Google

Tabelle 2.

1a. Zahl der Kurbel-Umdrehungen normal (60) — Temperatur normal (35° C.) — Betriebsdauer ungef. 2 Stunden.

Versuchs-Nummer	Zahl der Kurbel-Umdrehungen	Temperatur	Versuchsdauer in Minuten	Verarbeitete Milchmenge	Berechnete Stundenleistung	Erhaltener Rahm	In Proz. der Vollmilch	Vollmilch: Proz. Fett	Vollmilch: Proz. Trockenmasse	Fettgehalt der Magermilch: nach Gerber Proz.	Fettgehalt der Magermilch: nach Gottlieb Proz.	Von dem in der Vollmilch enthaltenen Fett verblieben in der Magermilch: untersucht: nach Gerber Proz.	Von dem in der Vollmilch enthaltenen Fett verblieben in der Magermilch: untersucht: nach Gottlieb Proz.	Bemerkungen
		° C.		kg	kg	kg		Proz.	Proz.					
16	60	35	125	292,5	140,4	39,9	13,6	3,60	12,63	0,135	0,188	3,2	4,5	Durchschnitt: Alle 8 Minuten wurde eine Probe Magermilch von der Centrifuge weg entnommen. In 1½ Stunden Durchschnitt: 0,112. Reinliche Milch.
			8							0,130				
			16							0,140				
			24							0,100				
			32							0,100				
			40							0,120				
			48							0,120	0,112			
			56							0,110				
			64							0,110				
			72							0,110				
			80							0,100				
			88							0,100				
			96							0,100				
			104							0,140				
			112							0,200				
			120							0,200				
17	60	35	116	261,1	135,3	43,4	16,6	3,45	12,30	0,215	0,220	5,3	5,1	In 1 Stunde Durchschnitt: 0,098. Unreinliche Milch.
			8							0,100				
			16							0,100				
			24							0,090				
			32							0,100	0,098			
			40							0,100				
			48							0,160				
			56							0,090				
			64							0,100				
			72							0,180				
			80							0,420				
			88							0,630				
			96							0,600				
			104							0,680				
			112							0,850				

Tabelle 3.

1b. Normale Betriebsweise. — Schwer zu entrahmende Milch. — Milch von altmelken Kühen.

Versuchs-Nummer	Zahl der Kurbel-Umdrehungen	Temperatur	Versuchsdauer in Minuten	Verarbeitete Milchmenge	Berechnete Stundenleistung	Erhaltener Rahm	In Proz. der Vollmilch	Vollmilch: Proz. Fett	Vollmilch: Proz. Trockenmasse	Fettgehalt der Magermilch: nach Gerber Proz.	Fettgehalt der Magermilch: nach Gottlieb Proz.	Von dem in der Vollmilch enthaltenen Fett verblieben in der Magermilch: untersucht: nach Gerber Proz.	Von dem in der Vollmilch enthaltenen Fett verblieben in der Magermilch: untersucht: nach Gottlieb Proz.	Bemerkungen
		° C.		kg	kg	kg		Proz.	Proz.					
18	60	35	22,0	52,9	140,9	6,7	12,6	4,40	13,5	0,150	0,170	3,0	3,4	
19	60	35	27,0	62,5	138,9	7,8	12,5	4,70	14,1	0,135	0,176	2,5	3,3	
20	60	35	30,0	68,0	136,0	8,3	12,2	4,35	13,6	0,120	0,171	2,6	3,7	
										1c. Mechistube Konsistenz des Rahms.				
										1. Dünner Rahm.				
21	60	35	38,5	86	144,0	15,7	17,3	3,50	12,8	0,100	0,140	2,3	3,3	
22	60	35	37,6	85	137,8	12,2	14,4	3,45	12,6	0,115	0,156	2,8	3,8	
										2. Rahm normaler Konsistenz.				
1,15	60	35	60	137	137,0		12,3	3,61	12,71	0,119	0,164	2,9	4,0	
										3. Dicker Rahm.				
23	60	35	39,0	82,1	126,3	7,2	8,8	3,7	12,77	0,100	0,153	2,5	3,8	
24	60	35	36,5	82,8	136,1	6,4	7,7	3,5	12,56	0,175	0,214	4,6	5,7	
25	60	35	38,5	89,0	138,7	4,8	5,4	3,5	12,69	0,250	0,316	6,9	8,5	

Tabelle 4.

II. Abweichende Drehgeschwindigkeit und abweichende Temperatur.

Versuchs-Nummer	Zahl der Kurbel-Umdrehungen	Temperatur	Versuchsdauer in Minuten	Verarbeitete Milchmenge	Berechnete Stundenleistung	Erhaltener Rahm	In Proz. der Vollmilch	Vollmilch: Proz. Fett	Vollmilch: Proz. Trockenmasse	Fettgehalt der Magermilch: nach Gerber Proz.	Fettgehalt der Magermilch: nach Gottlieb Proz.	Von dem in der Vollmilch enthaltenen Fett verblieben in der Magermilch: untersucht: nach Gerber Proz.	Von dem in der Vollmilch enthaltenen Fett verblieben in der Magermilch: untersucht: nach Gottlieb Proz.	Bemerkungen
		° C.		kg	kg	kg		Proz.	Proz.					
										1. Niedrigere Temperatur, Drehgeschwindigkeit normal.				
26	60	30	36,0	79,8	133,0	7,6	9,5	3,7	12,77	0,105	0,155	2,6	3,8	
27	60	30	33,5	76,2	136,5	8,8	11,5	3,6	12,78	0,145	0,186	3,6	4,5	
28	60	30	34,5	80,0	139,1	8,7	10,9	3,5	12,69	0,115	0,161	2,9	4,0	
										2. Geringere Drehgeschwindigkeit, Temperatur normal.				
29	55	35	30,5	68,9	135,5	9,0	13,1	3,6	12,78	0,120	0,190	2,9	4,6	
30	55	35	32,5	73,3	135,3	9,2	12,6	3,6	12,70	0,115	0,167	2,8	4,1	
31	55	35	36,0	81,5	135,8	11,1	13,6	3,6	12,76	0,110	0,155	2,6	3,7	
										3. Niedrigere Temperatur und geringere Drehgeschwindigkeit.				
32	55	30	38,0	64,3	137,8	9,2	14,3	3,6	12,78	0,160	0,220	3,8	5,2	
33	55	30	30,0	69,8	139,6	8,8	12,7	3,6	12,70	0,150	0,196	3,6	4,8	
34	55	30	33,5	76,2	136,5	9,7	12,7	3,6	12,76	0,160	0,190	3,9	4,7	
										4. Normale Betriebsweise.				
1,15	60	35	60,0	137	137,0		12,3	3,61	12,71	0,119	0,164	2,9	4,0	

Digitized by Google

jedenfalls von der Fabrik Aufklärung einzuholen, wie weit eine Steigerung der Tourenzahl zulässig ist.

11. Wird die Drehgeschwindigkeit gemindert (um 8 bis 9 Proz.) und gleichzeitig die Temperatur nur auf 30° C. gehalten, so ist eine Beeinträchtigung der Entrahmungsschärfe allerdings bemerkbar; diese ist aber immer noch als gut oder befriedigend zu bezeichnen.

12. Bezüglich der Handhabung und Reinigung ist das Gleiche zu sagen, was von den Alfa-Separatoren gilt, soweit die Konstruktion die gleiche ist. Bezüglich der Reinigung des Milchzulaufrohres ist in der Gebrauchsanweisung für „Alfra“ CS, Modell 1904 auf die Sauberhaltung des Milchzulaufrohres und der Schlitze des Centrumsrohres hingewiesen (S. 14). Es sammelt sich nämlich in den Verteilungskammern (Rillen) Schmutz an, der sorgfältig wieder entfernt werden muß. Zu dem Zweck ist jeder Alfra-Centrifuge ein besonderes Werkzeug zur Erleichterung der Reinigung der Centrumrohrrippen, ein sog. Reinigungshäkchen beigegeben. Diese Reinigung muß besonders sorgfältig ausgeführt werden, da das Innere der Rille dem Auge nicht zugänglich ist.

13. Die Ausführung der Maschine ist in allen Teilen eine sorgfältige. Der Gang ist sehr leicht.

Nach Vorstehendem ist die geprüfte Milchcentrifuge „Alfra“ C Nr. 41794 als eine **sehr gute** Entrahmungsmaschine zu bezeichnen.

Fliegende Molkereien.

Der Molkerei-Instruktor für Westpreußen F. Hübner-Praust schreibt in den Westpr. Landw. Mitteilungen:

„Das Molkereiwesen in unserer Provinz steht in großer Blüte, fast überall sieht man Genossenschafts-, Privat- und Sammelmolkereien, die zum Segen der Landwirte arbeiten.

Seit einiger Zeit aber hat sich in unserer Provinz (in anderen ist es ähnlich so) ein Wesen breit gemacht, das zwar nicht allen Landwirten erhebliches Schaden zufügt, aber doch einzelnen recht empfindliche Verluste bringt.

Vor diesen Verlusten möchte ich unsere Landwirte schützen und warne ich sie hiermit auf das eindringlichste.

Die Gefahr besteht in — wie ich sie nenne — fliegenden Molkereien, die heute irgendwo auftauchen und nach kurzer Zeit wieder verschwinden, um an einem dritten Orte von demselben Unternehmer wieder ins Leben gerufen zu werden. So reisen in unserer Provinz die verschiedensten Menschen, häufig nicht einmal Molkereifachleute umher, setzen sich in der Nähe einer Molkerei, vornehmlich Genossenschafts-Molkerei, in einem Orte fest, raten die Besitzer nach dem Gasthause zusammen und machen denen weiß, daß sie im stande seien, bedeutend höhere Preise für die Milch zu zahlen, als die nächst gelegenen alten Molkereien.

Was die Ueberredungskunst nicht vermag, das besorgt der Teufel Alkohol und in meist nicht zurechnungsfähigem Zustande werden dann mit dem Unternehmer Milchlieferungskontrakte abgeschlossen, von deren Inhalt wohl keiner der verpflichteten Besitzer eine Ahnung hat, und die später so verhängnisvoll für jeden beteiligten Landwirt werden.

Es ist nicht selten, daß solche Verträge auf 10 bis 15 Jahre festgelegt werden, so daß also die Milchlieferanten ganz enorme Verluste erleiden.

Denn das muß doch jedem denkenden Menschen einleuchten, daß eine Molkerei mit wenig Milch, die noch dazu unvollkommen und meist mit alten Maschinen eingerichtet ist, nicht entfernt das für die Milch zahlen kann, was eine alte mit modernen Maschinen bei reichlicher Milchlieferung stets zahlt.

Was bezwecken nun aber die Unternehmer mit der Errichtung solcher Molkereien? An der Milch werden sie wohl nicht verdienen, höchstens durch falsches Maß u. s. w. An der Milch liegt ihnen auch nicht sonderlich, das größte Geschäft machen sie durch den Weiterverkauf des Betriebes an „solche Leute, die nie alle werden“.

Solchen werden die Verträge vorgezeigt, die derartigen Menschen vielleicht günstig erscheinen, weil sie auf längere Dauer abgeschlossen sind und der Handel ist bald fertig. Nun kommt noch hinzu, daß die Maschinen, die, wenn auch alt, durch frischen Anstrich vielleicht auch noch einen guten Eindruck machen und billig erscheinen. Dann ist der Kauf abgeschlossen.

Eine Zeitlang kann sich solche Molkerei wohl halten, wenigstens wenn der Inhaber etwas Geld hat, bald aber hapert's im Betriebe, die Maschinen versagen, die Milch fehlt, es treten Zahlungsschwierigkeiten ein und zum Schluß sind die Landwirte hineingefallen, denn sie müssen Milch liefern und bekommen kein Geld dafür.

In letzter Zeit erhielt ich mehrere Mitteilungen über derartige Molkereien, darunter einen Notschrei aus dem Kreise Berent. Dort sind in allernächster Nähe einer altrenommierten Molkerei 5 kleinere „fliegende“ entstanden, die die beteiligten Landwirte auf Jahre hinaus auf das ärgste schädigen.

Mögen diese Zeilen den Landwirten eine Mahnung sein, möchten sie die Besitzer abhalten von einem Schritt, den sie bald bereuen werden, aber nie wieder gut machen können.“

Tagesgeschichtliche Rundschau.

Deutschland.

Einfuhr dänischer Milch und Molkereierzeugnisse. In den letzten Wochen wurden aus Dänemark nach Deutschland eingeführt:

	Milch kg	Rahm kg	Butter kg
vom 21. Mai bis 27. Mai	70000	160000	240000
„ 28. Mai bis 3. Juni	75000	60000	64000

Nach dem Bericht der Versammlung aller Milchhändler-Vereine und Milchverkriebs-Genossenschaften Berlins vom 7. d. soll vom 1. Oktober die Einfuhr dänischer Milch zur Milchversorgung Berlins im großen in besonderen Milchzügen erfolgen. In dieser Versammlung wurde einstimmig folgender Beschluß gefaßt: „Die Versammlung der organisierten Milchhändler Groß-Berlins beschließt einstimmig: 1. das Cirkular der Milchcentrale, worin eine Herabsetzung des Ringmilchpreises auf 12 Pf. angekündigt wird, ist nicht geeignet, den Entschluß zum Bezuge der ringfreien, vorzüglichen dänischen Milch zu günstigen Bezugsbedingungen und für einen vorteilhaften Preis zu beeinflussen. Die Versammlung beschließt vielmehr, den Bezug der dänischen Milch im weitesten Umfange aufzunehmen. 2. Der frühere Beschluß des organisierten Milchhandels, wonach den ringfreien märklichen Milchproduzenten ein Preis von 12½ Pf. frei Berlin zugesichert wird, bleibt bestehen.“

Die „Voss. Ztg.“ berichtet dazu: „Die meisten der anwesenden Milchhändler verpflichteten sich schriftlich zum Bezuge so großer Mengen dänischer Milch, daß ein großer Milch-Sonderzug für die Lieferung kaum ausreicht, und es wurde beschlossen, Bestellungen auf dänische Milch, die nach dem 15. d. M. eingehen, nicht mehr zu berücksichtigen. Von den dänischen Milchlieferanten sind für den mit dem 1. Oktober beginnenden Massentransport dänischer Milch nach Berlin neue, praktisch eingerichtete Milchwagen bestellt.“

Milchhöfe nach Art der städtischen Schlachthöfe zur gesundheitlichen Ueberwachung des Milchverkehrs, so lautete eine Forderung, die gelegentlich der milchhygienischen Ausstellung in Hamburg aufgestellt wurde. Inzwischen sind mehrfach Versuche gemacht worden, die Einrichtungen der städtischen Schlachthöfe wenigstens zur besseren Versorgung mit Säuglingsmilch nutzbar zu machen. Kürzlich erst ist in Köln eine Anstalt zur Versorgung mit Säuglingsmilch auf Kosten der Stadt auf dem Schlachthof eingerichtet und jetzt wird auch aus Offenbach berichtet, daß die Stadtverordneten-Versammlung den Schlachthof-Ausschuß mit der Errichtung einer städtischen Milchbereitungs-Anstalt für Säuglinge beauftragt habe.

„Der erste Jahresbericht der Gesellschaft zur Bekämpfung der Säuglingssterblichkeit zeigt, was auf diesem Gebiete an praktischer Tätigkeit geleistet werden kann. Die Milch der unter Kontrolle der Gesellschaft stehenden Kuhställe wird als „frische, gekühlte Milch“ verkauft. Die betreffenden Kuhstall-Besitzer erhalten in diesem Jahre ein Schild „Lieferant der Gesellschaft zur Bekämpfung der Säuglingssterblichkeit“. In diesen Ställen wird die frisch gemolkene Milch durch Mattglühlicht, nicht durch Seitzlicht, durchgegossen. Um der ärmeren Bevölkerung die „frische gekühlte Milch“ aus den kontrollierten Molkereien zugänglich zu machen, werden von dem Bureau der Gesellschaft, Irrobenstr. 35, an Aerzte, Polikliniken u. s. w. auf Wunsch Milchmarken unentgeltlich abgegeben, die zum Bezuge der einwandfreien Milch zu ermäßigten Preisen berechtigen.

„Tägl. Rundschau“, Nr. 243.

Die alpenwirtschaftliche Ausstellung auf der 19. Wander-Ausstellung der Deutschen Landwirtschafts-Gesellschaft zu München vom 29. Juni bis zum 4. Juli 1905. Die 19. Wander-Ausstellung der Deutschen Landwirtschafts-Gesellschaft findet in diesem Jahre zu München vom 29. Juni bis zum 4. Juli statt, also ganz in der Nähe des durch seine Naturschönheiten und eigenartige Lebensweise der Bevölkerung ausgezeichneten Gebirgslandes Deutschlands. Demzufolge wird auf dem Ausstellungsplatz in München auch eine alpenwirtschaftliche Abteilung zu finden sein. In derselben entrollt sich den Augen des Beschauers ein anmutiges Bild. In der Mitte ist das mit charakteristischen Gebirgszäunen eingefriedigte Plateau fliegen die Wasser eines kunstgerecht (in perkleinertem Maßstabe) mit steinernen und hölzernen Talsperren verbauten Bildbaches, rechts und oben auf materischer Felsengruppe steht eine oberbayerische Almhütte, ein sogenannter Almfaser, während links in der Ebene das Bild durch ein stattliches altes Algäuer Bauernhaus abgeschlossen wird. Ein

Digitized by Google

forstlicher Pflanzgarten und Gruppen alpiner Pflanzen nehmen den noch übrigen Raum ein.

Zunächst gelangt der Besucher in das Algäuer Haus. In demselben sehen wir, wie der Bauer um die Mitte des 19. Jahrhunderts seine Land- und Milchwirtschaft betrieben hat und wie er wohnte. Außerdem ist dargestellt die Entwicklung der Milchwirtschaft und Viehzucht bis auf den heutigen Stand unter Vorführung der Leistungen des Milchwirtschaftlichen Vereins und des Algäuer Herdbuchs; auch Molkereierzeugnisse und Milchvieh sind dort ausgestellt.

Vom Algäuer Haus führt der Weg zu einer Holzbrücke, von welcher aus die Bildhauerabteilung übersehen werden kann. Gezeigt werden zwei dicht vor einer Brücke sich vereinigende Wildbachdrete mit starkem Gefälle, in welche eine Anzahl von Talsperren aus Holz und Stein, versehen mit der üblichen Uferschierung, eingebaut ist; am Fuße des Gehänges fließt der Bach mit schwächerem Gefälle weiter nach einer zweiten Brücke und schließlich in einen kleinen Teich. In diesem unteren Laufe des Wildbaches hat das Ufer nur teilweise Schutzbauten; gegen den Weiher zu ist es ungeschützt.

Darauf kommt die Bergpartie. Der Weg zieht sich an der Felswand entlang nach oben zur oberbayerischen Alphütte. Diese ist weit über 100 Jahre alt und stammt von einer Alp in der Nähe des Dorfes Kreuth bei Tegernsee. Ganz der täglichen Gewohnheit des Sennen entsprechend ist sie eingerichtet und ausgestattet.

Von dort führt ein bequemer Viehweg wieder talabwärts und an Latschen (Legföhren), Wald und hübschen Felsgruppen entlang zum forstlichen Pflanzgarten. Hier ist eine reiche Alpinenflora ausgestellt. Auch die Heranzucht von Fichten vom Samen bis zur fünfjährigen Pflanze wird gezeigt, außerdem sind dort 5 bis 8jährige Fichten, Föhren und Lärchen ausgestellt.

England.

* **Rückgang der Butterpreise.** Nach einer Zusammenstellung in Nord. Landtm. Tidn. stellten sich die Butterpreise in England während der Jahre 1903 und 1904 durchschnittlich wie folgt:

	1903	1904
von Rußland	90,5	89,10
„ Schweden	104,6	102,9
„ Dänemark	108	105,4
„ Deutschland	104,2	100,9
„ Niederland	100	97,2
„ Verein. Staat. . . .	89,11	88,4
„ Frankreich	103,6	105,8
„ Australien und Neu-Seeland	96,5	94,7
„ Kanada	93,5	89,8

Der in dem Buch „Vor hundert Jahren“ ausführlich nachgewiesene allgemeine Niedergang der Butterpreise findet in diesen Ermittlungen eine weitere Bestätigung.

Genossenschaftswesen.

Zur Haftung des Vorstandes einer eingetragenen Genossenschaft. Der Vorstand einer eingetragenen Genossenschaft, welcher die Auffündigung eines Genossen nicht rechtzeitig dem Gerichte zur Liste der Genossen einreicht und dadurch den aufzukündigenden Genossen schädigt, ist diesem, wie das Reichsgericht unterm 4. Oktober 1904 (Entsch. Bd. 59 S. 49) ausgesprochen hat, auf Grund des Abs. 2 § 823 B. G.-B. zum Schadenersatz verpflichtet.

Bei der Wichtigkeit der Sache für die Vorstände der genannten Genossenschaften möge an dieser Stelle auf dieses Erkenntnis besonders hingewiesen werden.

Das Reichsgericht hat angenommen, daß der § 69 des Genossenschaftsgesetzes vom 20. Mai 1898, wonach die Aufkündigungserklärung vom Vorstand dem Registergericht mitgeteilt werden soll, nicht bloß den Schutz der Genossenschaftsgläubiger und der Genossenschaft, sondern auch den des einzelnen Genossen bezwecke; denn dieser habe ein augenscheinliches Interesse daran, daß seine Aufkündigungserklärung durch möglichst baldige Mitteilung an das Registergericht sowie durch Eintragung in die Liste zu einer rechtlich wirksamen werde, insbesondere daß seine Befreiung von den Verpflichtungen der Genossenschaft ohne Verzug herbeigeführt, auch für seine Ansprüche gegen letztere eine bestimmte Grundlage geschaffen werde.

Nach Abs. 2 des § 823 B. G.-B. sei aber derjenige zum Schadenersatz verpflichtet, der gegen ein den Schutz eines anderen bezweckendes Gesetz verstoße. —

Im gegebenen Fall war der Genosse, der aufgekündigt hatte, dessen Aufkündigung aber vom Vorstand nicht beim Gericht zur Eintragung in die Liste der Genossen eingereicht wurde, beim Konkurs der Genossenschaft zur verständlichen Mithaftung für das Defizit herangezogen worden; der Vorstand mußte ihm den Betrag, den er hierwegen zu zahlen hatte, wieder erstatten. Dr. D. (Wochenbl. d. Landw. Vereins in Bayern.)

Maschinen und Geräte.

Ein neuer Milch-Automat, dessen Erfinder Herr Direktor Bastian-Lübbed ist, hat im Milchtrinkgarten der Hansa-Meierei daselbst Aufstellung gefunden. Der Gang des Verkaufs und die vom Apparat geleistete Arbeit ist folgende: Der Käufer tritt an den Apparat heran und stellt zunächst den Zeiger für die Heißvorrichtung auf warm, lau oder kalt, je nachdem die Milch gewünscht wird. Ist das Gelbstück eingeworfen, so verantaßt dasselbe die selbsttätige Herausgabe eines starken Papierbechers aus best-geeignetem Papier. Der Käufer faltet den Becher auseinander, steckt den beigelegten Becherzuß über das untere Ende des Bechers, tritt dann auf den am Boden beaumen angebrachten Fußtritt des Automaten und hält den Becher unter die, erst durch den Fußtritt erscheinende Auslaßöffnung und erhält dort die abgemessene Menge kalter oder temperierter Milch. Erst wenn die Milch nicht mehr läuft, gibt der Käufer durch Absetzen des Fußes den Fußtritt frei, wodurch der Auslaufhahn wieder verschwindet und sich staubsicher selbsttätig verschließt, zugleich aber auch eine Spülung bekätigt wird, welche die im Apparat befindlichen, von der Milch berührten Teile sauber abspült. Ist der Selbstverkäufer an einem Tage stark in Anspruch genommen und ist der Milchvorrat oder der Bechervorrat erschöpft, zeigt der Apparat selbsttätig an, daß derselbe außerkraft ist. Die ganze Milchentnahme vom Beginn bis zu Ende zur Erlangung eines Bechers Milch beansprucht etwa ½ bis 1 Minute und ist durchaus einfach, da ein Vorgang dem andern ohne Unterbrechung folgt. Der Apparat ist sofort wieder gebrauchsfertig, nachdem er vorher benutzt wurde. Der Hygiene ist weitgehendst Rechnung getragen. Die Automaten sollen an belebten Stellen Aufstellung finden.

Beobachtungen, Versuche, Erfindungen.

* **Untersuchungen über das entwickelnde (Blähungs-) Keime in Milch** ließen Professor Harrison an der landwirtschaftlichen Hochschule zu Guelph, Ontario, Kanada, 66 Arten solcher Kleinwesen unterscheiden. Das Verhältnis ihres Auftretens in Milch verschiedener Herkunft wechselte höchst beträchtlich; von den in 27 Milchproben überhaupt gefundenen Keimen machten die Gas entwickelnden einen Bruchteil aus, der zwischen 0,04 und 34,2 v. H. schwankte. Sicher abgetötet wurden die Blähungskeime durch eine zehn Minuten währende Einwirkung einer Wärme von 137 / 146° F. (= 58,3 / 63,3° C.). Als Ursprungsstätten dieser Keime wurden ermittelt: das Euter mancher Kühe, ihr Haarkleid, die Milchkannen, die Wasserröge, die Stallfliegen und der Mist. Bei fortgesetztem Wachstum der Keime in Milch stieg ihr Vermögen, Milchzucker zu vergären; insolgedessen sind die in Milchkannen nicht durch Reinigung beseitigten oder abgetöteten Keime gefährlicher, als aus anderen Quellen stammende. Milchsäurebakterien verhindern die Entwicklung der Blähungsbakterien in dem Maße, wie sie letztere enthaltender Milch zugesetzt werden, jedoch erwiesen sich manche Arten von Blähungsbakterien minder empfindlich gegen Milchsäurebakterien, als andere Arten. Vom Blähungskeimen im Rahm wurde der Geschmack der daraus bereiteten Butter ebenso übel beeinflußt, wie der Geschmack, der Geruch und das Aufsehen des Käses von Blähungskeimen in der zu seiner Herstellung verwendeten Milch.

Ontario Agric. College, Bull. 141.

Kamerunер Pflanzenkäse. Ein merkwürdiges Erzeugnis, das der Stamm der Bakwiri in Kamerun unter dem Namen Pembe bereitet und auch auf den Markt bringt, ist von Dr. Walter Busse in Victoria (Kamerun) näher untersucht worden. Es handelt sich um einen käseartig aussehenden Stoff, der aber aus dem Samen einer Pflanze hergestellt wird, nämlich eines Urwaldbaums (Treculia africana) aus der Familie der Maulbeerbäume. Die Samen werden gekocht, geschält und zerquetscht, dann wird aus dem Brei eine Art von Kuchen geformt, dieser mit etwas Pfeffer versetzt und dann ohne weitere Veränderung gegessen. Dieser Pflanzenkäse kann nach der Beschreibung Dr. Busses nicht sehr appetitlich sein, denn er ist zunächst schmutzig weiß, wird rasch gelb und dann bräunlich. Der Geruch ist anfangs der von Quark, nimmt aber später einen mehr sauren Charakter an. Der Käse hat ganz frisch eigentlich gar keinen Geschmack bis auf die brennende Wirkung des Pfeffers; etwas ältere Pembe schmeckt fast sauer. Dr. Busse fand bei der mikroskopischen Untersuchung nur wenige Bakterien, Hefe- oder andere Pilze überhaupt nicht. Bei der Aufbewahrung in einer feuchten Kammer vermehrten sich die Bakterien allerdings ins Ungeheure, jedoch trat keine Fäulnis ein. Die saure Beschaffenheit entsteht vermutlich durch eine gemischte Milchsäuregärung. In zweiter Linie wird dabei auch etwas Essigsäure gebildet. Diese Säuren wirken auf die erstaunliche Haltbarkeit des Stoffes hin, indem sie den Eintritt einer Fäulnis verhindern.

Digitized by Google

Handel und Verkehr.

Wochenbericht vom Buttermarkt. Berlin, 17. Juni 1905. Die Nachfrage ist mit Hinsicht auf das Fehlen ausländischer Zufuhren sehr lebhaft und von einer Herabsetzung der Preise keine Rede. Auch der Hamburger Markt hat ein sehr reges Geschäft. Bezeichnend ist, daß in der ostholsteinischen Auktion 105,17 gegen 102,16 in der Vorwoche erzielt wurden.

Berlin notiert unverändert, Hamburg ebenfalls unverändert.

Marktberichte.

Abrechnungspreise zwischen Molkereien und Butterhändlern. Eigenbericht der Molkerei-Zeitung Berlin. **Berlin,** 17. Juni 1905. Im Großhandel an die Molkereien für feine Butter wirklich bezahlte Preise. Reines Buttergewicht, frei in Berlin oder Hamburg, also nach Abzug der Fracht reines Geld:

Berlin	**bis 105 Mk.**
Hamburg	„ 105 „

Berlin, 17. Juni 1905. Butterbericht der Firma **C. F. Wienstruck,** SW., Leipzigerstr. 82, und W., Kronenstr. 32.

Auch nach dem Fest ist von einem Abflauen des Marktes bis zur Stunde noch nichts zu merken. Die ziemlich reichlichen Eingänge begegnen am Platz sowohl, wie in der Provinz, reger Kauflust und liegt zu einer Aenderung der Notiz infolge dessen keine Veranlassung vor.

Telegramme der Molkerei-Zeitung Berlin.

Berlin, den 17. Juni 1905. Preisfeststellung der von der ständigen Deputation gewählten Notierungs-Kommission. Mitgeteilt von der Firma C. F. Wienstruck, Berlin, Leipzigerstr. 82. Durchschnittspreise für die Woche vom 11. bis 17. Juni 1905.

				14. Juni	17. Juni
Hof- u. Genossensch.-Butter:		Ia	per 50 kg M.	105—107	106—107
do.	do.	IIa	„ „ „	100—105	103—105
do.	do.	IIIa	„ „ „	99—103	100—103
do.	do.	Abfallende	„ „	———	95—100
			Tendenz:	Fest.	Fest.

Hamburg, Grimm, den 16. Juni 1905. (Butter-Bericht von Ahlmann u. Boysen.) Notierung der Notierungs-Kommission der am Butterhandel beteiligten Firmen zu Hamburg. In Hamburg höchstbezahlte Brutto-Preise: I. Klasse M. 103—109, II. Klasse M. 100—101 pr. 50 kg. Netto reine Tara. Tendenz: Fest.

Unser Buttermarkt verlief in dieser Woche ganz günstig, feinste Marken, die sich zum Wegstellen eignen, wurden trotz des verhältnismäßig hohen Preises gekauft, schwerer war es allerdings Blendlingsbutter unterzubringen und mußte hierbei von den Forderungen abgelassen werden. Es wurde meistens auf Basis der Notierung gehandelt, an festen Preisen wurde 104—108 M. bezahlt. Russ. Butter blieb gut gefragt und räumten sich die kleinen Zufuhren zu Preisen von 100—108 M. verzollt. Kopenhagen notierte 2 Kr. höher, unsere Notierung blieb unverändert.

Ferner Privat-Notierungen: Fehlerhafte und ältere Butter pr. 50 kg M. ———, Schleswig-Holsteinische und ähnliche frische Bauer-Butter M. ———, Russische, Sibir. und Livländ. Winterbutter (verzollt) M. 98—102, Galizische (verzollt) M. ———, Finnländische Winter-Butter (verzollt) M. ——, Amerikanische (verzollt) M. ———.

Butternotierungen in Kopenhagen. Den 15. Juni 1905. Butter: I. Klasse 85—86 Kr. (1 Kr. = 112,5 Pf.). Tendenz: Fest.

Berlin, 15. Juni 1905. Amtlicher Marktbericht der städtischen Markthallen-Direktion über den Großhandel in der Central-Markthalle. **Butter.** Preise franko Berlin einschließlich Provision. Für 50 kg Ia M. 105—108, IIa M. 100—104, Abfallende M. 97—100.

Käse. Import. Emmenthaler Ia p. 50 kg 85—90 M., dito IIa M. 60—80, import. Glarner Kräuterkäse M. 60——, import. Holl. Gouda Ia M. 80—85, import. Holl. Gouda IIa M. ———, import. Edamer M. 80——, import. Camembert per Dtzd. M. 7,50, import. Gervais M. —, import., Neufchatel per 100 Stück M. 20, import. Roquefort sur choix Ia per 50 kg M. 130—140, import. Parmesan, 3-4 jährig, M. ———, dito, 2—3 jährig M. 80—85, import. Chester-Viktoria M. 115—125, dito Cheshire M. 80—85, Gorgonzola per 50 kg M. 90—100. Steppenkäse M. —. Inländische. Westpr. Schweizer-Käse Ia per 50 kg M. ———, Neufchatel, do. per 100 Stück M. ———, Holländer, rheinisch, Ia per 50 kg M. ———, Edamer Ia M. ———, Limburger Alpenkäse in Pergament M. ———, Tilsiter Käse, fette Ia M. 58—60, Tilsiter Käse IIa, halbfette M. 45—50, Harzer per Kiste, 100 Stück, M. 2,10—2,30, IIa — — —, Soldiner per Schock M. 6,00, Schloßkäse per Dutzend M. ———, Camembert, große I (H. Prinz), per Dtzd. M. 6,00, do. II, per Dtzd. M. 4,40, Kaiserkäse (H. Prinz) M. 2,40, Kronenkäse M. ———, Frühstückskäse per 50 Stück M. 3,75 (H. Prinz). Deutscher Gervais Dutzend M. 2,20. Briekäse, Orig.-Packung, per 1/2 kg M. 0,80.

Butter-Notierungen der Landwirtschaftskammer für die Provinz Schleswig-Holstein. Butter-Auktionen des Ost-Holsteinischen Meierei-Verbandes.

Hamburg, den 14. Juni 1905.

1. Klasse 9 Drittel zu 108, 11 Drittel zu 107 1/2, 25 Drittel zu 107, 14 Drittel zu 106 1/2, 56 Drittel zu 106, 24 Drittel zu 105 1/2, 17 Drittel zu 105, 22 Drittel zu 104 1/2, 35 Drittel zu 104, 15 Drittel zu 103 1/2, 21 Drittel zu 103, 15 Drittel zu 102 1/2 M. Zusammen 1. Klasse 264 Drittel zu 105,17 M. im Durchschnitt, 2. Klasse 38 Drittel zu 101,08 M.

Jeder Produzent in Schleswig-Holstein ist berechtigt, die Auktionen zu beschicken. Der Vorstand des Ostholst. Meierei-Verbandes.

Königsberg i. Pr., 14. Juni 1905. (Butterbericht von Gyßling, Ebhardt u. Co.) Ueber das Geschäft läßt sich so kurz nach den Feiertagen noch wenig berichten. Allem Anschein nach ist es aber mit der Rückwärtsbewegung der Preise schon zu Ende, da das Ausland fest tendiert und die inländischen Zufuhren nicht zu groß sind.

Wir zahlen heute für feinstes Produkt 90—95 M. für 100 Pfd. netto hier. Fehlerhafte Ware verrechnen wir nach Verkauf.

Hamburg, 13. Juni 1905. (Bericht von Cölle u. Gliemann.) Kraftfuttermittel: Durch die Feiertage wurde die Haltung des Marktes in keiner Weise beeinflußt. Die Frage für greifbare Ware sowie für spätere Lieferung bleibt eine recht gute und konnten Preise für sämtliche Artikel sich voll behaupten.

Erdnußkuchen 131—150 M., Kokoskuchen 134—142 M., Amerik. Baumwollsaatkuchen und -Mehl 105—142 M., Sesamkuchen 118—135 M., Rapskuchen aus inländischer Saat 111—140 M., Palmkernkuchen 112—114 M., Leinkuchen 142—150 M., Amerik. Maisölkuchen 126—130 M. für 1000 kg ab hier.

Schweine- und Ferkelmarkt. (Amtlicher Marktbericht vom Magerviehhof in Friedrichsfelde.) Mittwoch, den 14. Juni 1905. Es standen zum Verkauf: 5371 Schweine, 306 Ferkel.

Verlauf des Marktes: Ziemlich reges Geschäft mit höheren Preisen.

Im Engroshandel wurden gezahlt für: Läuferschweine, 3—5 Monate alt 35—48 M.; 6—7 Monate alt 48—65 M. für 1 Stück. Ferkel, mindestens 8 Wochen alt 17—24 M.; unter 8 Wochen alt 14—18 M. für 1 Stück.

Die Direktion des Magerviehhofes.

Städtischer Centralviehhof. Berlin, 10. Juni 1905. Zum Verkauf standen: 3683 Rinder, 1693 Kälber, 8504 Schafe, 8336 Schweine.

Bezahlt wurden für 100 Pfund oder 50 kg Schlachtgewicht in Mark (bezw. für 1 Pfund in Pfg.): Für Rinder: Ochsen: 1. vollfleischig, ausgemästet, höchsten Schlachtwerts, höchstens 7 Jahre alt 70—73; 2. junge fleischige, nicht ausgemästete und ältere ausgemästete 65—69; 3. mäßig genährte junge und gut genährte ältere 63—64; 4. gering genährte jeden Alters 58—62. — Bullen: 1. vollfleischige höchsten Schlachtwerts 65—68; 2. mäßig genährte jüngere und gut genährte ältere 63—64; 3. gering genährte 56—62; — Färsen und Kühe: 1. a) vollfleischige, ausgemästete Färsen höchsten Schlachtwerts ———; b) vollfleischige, ausgemästete Kühe höchsten Schlachtwerts, höchstens 7 Jahre alt 62—64; 2. ältere, ausgemästete Kühe und wenig gut entwickelte jüngere 58—60; 3. mäßig genährte Färsen und Kühe 54—57; 4. gering genährte Kühe und Färsen 47—52. — Kälber: 1. feinste Mastkälber (Vollmilchmast) und beste Saugkälber 81—87; 2. mittlere Mastkälber und gute Saugkälber 73—79; 3. geringe Saugkälber 58—67; 4. ältere gering genährte Kälber (Fresser) 54—60. — Schafe: 1. Mastlämmer und jüngere Masthammel 76—79; 2. ältere Masthammel 72—75; 3. mäßig genährte Hammel und Schafe (Merzschafe) 68—70; 4. Holsteiner Niederungsschafe (Lebendgewicht) ———. — Schweine: Man zahlte für 100 Pfd. (mit 20 pCt. Tara): vollfleischige, kernige Schweine feinerer Rassen und deren Kreuzungen, höchstens 1 1/4 Jahr alt, 220—280 Pfund schwer, 64——; schwere, 280 Pfd. und darüber (Käser) ———; fleischige Schweine 61—63; gering entwickelte 58—60; Sauen 58—— M.

Verlauf und Tendenz des Marktes:

Das Rindergeschäft wickelte sich glatt ab, es wurde ziemlich ausverkauft. — Der Kälberhandel gestaltete sich langsam. — Der Schafauftrieb wurde bei sehr lebhafter Nachfrage früh geräumt. — Ausgesuchte Posten brachten Preise über Notiz. — Der Schweinemarkt verlief ruhig und wird voraussichtlich geräumt.

In **Hamburg** wurden bezahlt: für beste Ochsen 70,50—73 M., junge fette Kühe 61—64 M., beste, reine Schweine mit 20 Proc. Tara —64 M. Kälber I. Qualität 85,50—90,50 M., Doppellender 100,50—106,50 M.

Molkereikursus

für Studierende der Landwirtschaft und sonstige Interessenten zu **Kleinhof-Tapiau** vom **7. August bis 2. September.** Honorar 40 M., für Ausländer 50 M. Nähere Auskunft erteilt **Dr. Hittcher.**

Versuchsstation für Molkereiwesen Kiel.

Versand von Reinkulturen für die Ansäuerung des Rahmes. Ausbildung von Molkereipersonal.

Professor Dr. H. Weigmann.

Suche zum **1. Juli** eine

erfahrene Meierin

zur Butter- und Käserei.

Gutsbesitzer **Mattert,** Neudamm.

Wir suchen z. 1. September c. einen **zuverlässigen, tüchtigen Verwalter.** Derselbe muß im stande sein, den Betrieb selbständig zu leiten und einen Teil der Buchführung übernehmen. Bei besonderer Tüchtigkeit ist Lebensstellung geboten.

Molkerei Guntersblum (Rheinhessen), eingetr. Genossensch. m. unbeschr. Haftpfl.

Suche von sofort einen tüchtigen, jungen **Gehilfen** bei gutem Gehalt.

L. Kistler, Garbeck b. Cranz, Ostpr.

Harzkäser und Kuhkäser suche sofort oder später **Aug. Riemer, Neubrandenburg.**

Stellen-Gesuche.

Tüchtiger Molkereifachmann, langjähriger Leiter eines Großbetriebes, möchte sich verändern und sucht Stellung als Molkereileiter. Suchender ist praktisch und kaufmännisch durchaus erfahren und könnte Kaution stellen.

Offerten sub **Molkereifachmann** an die Expedition dieser Zeitung.

Eine erfahrene **Meierin,** die 12 Jahre eine Molkerei selbständig geführt hat, sucht ähnliche Stelle. Gute Empfehlungen stehen zur Seite.

Offerte unter **M. G. 40** an die Expedition dieses Blattes.

Für einen tüchtigen, zuverlässigen **Gehilfen,** welcher 9 Jahre beim Fach, praktisch und theoretisch gebildet und den ich besonders empfehlen kann, **suche** ich zum 1. Juli Stellung als Obermeier oder 1. Gehülfe.

Offert. erbittet **A. Harm,** Molkereiverwalter, **Eichede** in Holstein.

Vermischte Anzeigen.

Ein **Laden,** in welchem Kolonialwaren-Geschäft betrieben wird, ist zu vermieten. Auch ist das ganze Grundstück zu verkaufen.

Carl Röder, Sachsenhausen an der Nordbahn.

Vorort 6 Minuten von der Haltestelle.

Jeden Posten **Käse** kauft gegen Kasse **die Nordd. Butterhandlung Stargard, Pomm.**

Teilhaber für Käse- u. Butter-Geschäft!

Ein in der Käsebranche erfahrener, Kundschaft und Artikel seit langen Jahren genau kennender, älterer Fachmann sucht einen

Teilhaber,

der praktisch mitarbeitet, oder sich auch mit Kapital beteiligt. Suchender selbst verfügt über wesentliche Mittel nicht, übernimmt aber jede Garantie für Rentabilität.

Gefällige Offerten **Z. 58** postlagernd **Kempten (Allgäu).**

Käse-Fabrik.

5 Pfg.- und Kuhkäse-Fabrikation, gute Kundschaft, zum 1. Oktober d. J. **zu verpachten.**

Carl Röder, Sachsenhausen a. d. Nordbahn.

Molkerei! Beabsichtige Kuhstall mit großem Bodenraum für 20—25 Kühe **Berlin,** Eberswalderstr. 1, Ecke Oderbergerstr. zu bauen und ersuche Reflektanten Näheres daselbst beim Portier.

Digitized by Google

Butterkartons
in jeder Größe, sowie alle anderen Kartons liefert aus bestester Lederpappe franko
S. Ullmann, Wiesenfeld b. Taschechnl. S.,
Lederpappen- u. Kartonfabrik.

Echte Heideschäfchen,
verschiedenfarbig, interessantes Spielzeug für Kinder, und Fleisch sehr wohlschmeckend (wie Reh), verlende unter Garantie lebender Ankunft 2 Stück zu 11 ℳ, 4 Stück zu 20 ℳ.
Ch. Ripke, Soltau,
Lüneburger Heide.
Die Tiere sind magere Nahrung gewöhnt, deshalb leicht zu ernähren.
Bahnstation ist anzugeben.

Gebrüder Groh,
Hoflieferanten,
BERLIN O., Blumenstr. 70,
Buttergrosshandlung.
23 eigene Detail-Geschäfte.
Ständige Abnehmer für feine Molkenbutter zu höchsten Tagespreisen bei wöchentlicher Abrechnung und Kasse.
Jahres-Abschluss erwünscht.

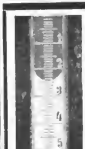
Gust. Schultze & Sohn,
Berlin C., Gertraudten-Strasse 22.
Butter-Grosshandlung.

F. Oswald Richter
DRESDEN-A. 1.
Wettinerstr. 32.
Butter-Gross-Handlung
sucht regelmässige Lieferanten in feinster und feiner Butter und zahlt höchste Preise bei prompter Abrechnung und Kasse.
Jahresabschlüsse und Übernehmen ganzer Produktionen erwünscht.

Kaufe jedes Quantum
feine Butter
zu den höchsten Preisen gegen sofortige Kasse.
R. Schröter,
Berlin SO. 16,
Adalbert-Straße Nr. 58.

Einzig! gebrauchte **Butter-tonnen** in ausgezeichneter Qualität für Molkereien, ca. 100 Pfund Inhalt, sind sofort und stets vorrätig bei **O. Thoneck,** Böttchermeister, Berlin SO. 36, Elisabeth-Ufer 32, Hierzu Strasse 32. und stets sichere Bezugsquelle für Butterzonnen. Fernspr.: Amt Nr. 9107 Dresdnerbahnhof 1586.

GEBR. ROESSLER,
Butterabsatzstelle von Molkereien der Provinz Sachsen und der angrenzenden Staaten.
HALLE a. S.,
Fräuimfelderstr. 8. Fernspr. No. 856.



Funkes Original-Flachbutyrometer ist das Instrument der Gegenwart und der Zukunft.
Zu beziehen von
Paul Funke & Co.,
Berlin N. 4,
Chaussee-Strasse 2 d.

Achtung! Gelegenheitskauf!
Wegen Lagerüberfüllung verkaufe spottbillig gr. Anzahl neuer Scheibenbutten erstklassiger Fabrikat unter gewöhnlicher Garantie, besonders geeignet für Molkereien. Kein Interessent versäume diese günst. Kaufgelegenheit. Anfr. sub Chiffre W. X. 11 befördl. die Exped. d. Bl.

Dampfkäsewannen
mit über den Rand d. Pitchpinebolzbottich greifd. Kupferkessel
400 500 600 800 1000 1500 Ltr.
140 170 190 235 275 375 Mk.
T. Bartels, jetzt Obercassel bei Bonn.

Fehr & Wolff, Act.-Ges. Hobeck (Schweiz), Stold.
Ersatz Fabrikat in Qualität auch.
Käseschachteln
in Span oder Karton, rund und eckig □ ▷ ○
Butterversandkartons

Alt, Eberhardt & Jäger, Ilmenau i. Thür.
Glas-Instrumente und Apparate aller Art und in jeder Ausführung für die technische Milchuntersuchung.
Grösstes Lager Thüringens in **Laktodensimetern, Aräometern, Messgeräten** Cremometer, Mensuren, Büretten, Pipetten usw. u. Hohlglas aller Art. **Butterometer** unter Gewähr für Genauigkeit. **Butterwasserprüfer, Laktobutyrometer, Centrifugen u. Centrifugenröhrchen** aller Art.
Milchfett- uw. -Bestimmungs-Apparate, Abmessvorrichtungen.
Thermometer aller Art
für Molkerei- und Landwirtschafts-Zwecke, z. B. **Brat-thermometer, Kontaktthermometer** für Feuersignal- und Kontrollgwecke, **Psychrometer** in allen Ausführungen.
Feuchtigkeitsmesser, Regenmesser.
Preisliste auf Verlangen.

Molkerei-Wagen-Fabrik
Heinr. Heine Söhne in Preetz-Holstein
hält grosses Lager ihrer bewährten, stets verbesserten
verschliessbaren
Milchverkaufswagen
in allen Grössen nebst Kannen, für Pferde- und Handbetrieb eingerichtet, mit Eiskühlung
Erste und älteste Spezialfabrik Deutschlands für verschliessbare Milchverkaufswagen mit Eisschrank und mit Bickel's Einsatz zur Verhinderung der Aufrahmung der Milch während des Verkaufs. D. R. P. No. 139 122.
Fabrikation in grossem Maassstabe mit Dampfbetrieb und den neuesten Maschinen.

Erster Preis Hamburg 1903.

Direkte Bezugsquelle!
Butterfarbe, rötlich und gelblich,
Käsefarbe, intensiv färbend,
Labextrakt, Stärke 1 : 10000,
Labpulver, Stärke 1 : 100000,
Germania-Tinktur, unübertroffen,
Wenckebachs haltbare Säure-Entwickler.
Chem.-techn. Laboratorium
Apoth. U. WENCKEBACH Nachfg.
Flensburg (Schlesw.-Holstein).

NEU! NEU!
Galacto-Lipometer
nach **Dr. Th. Lohnstein**
D. R. G. M. A. Apparat zur Bestimmung **des Fettgehalts der Milch** und der **Butter**, ermöglicht in einfacher Weise ohne Rechnung den Hauptfaktor des Nährwertes der Milch **genau** zu ermitteln. Geringe Anlage, keine Centrifuge, auch sonstige Hilfsmittel des chemischen Laboratoriums erforderlich.
Preis M. 7.50.
Literatur, Gebrauchsanweisung und illustrierte Preisliste gratis und fr.
Alleinvertrieb: **Heinr. Hoffke & Co.**
BERLIN SW., Yorkstrasse 19.

Butterkisten
liefert billigst
F. W. Amtenbrink,
Kisten-Fabrik,
Detmold.

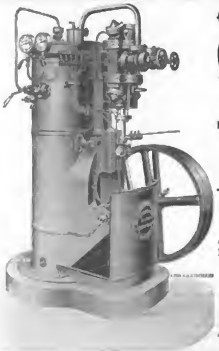
Normal-Käse-Entwicklung E. & T. Schlieche. Bismarck. Patentwirt
A. V. Brandt,
Farbe Lab **Oel.** **Hamburg!**

Mein bewährtes Fabrikat
Funkes Original-Flach-butyro-meter
ist das wegen **Nachahmungen** ausgelöste Original-Instrument und zu beziehen von
Paul Funke & Co.,
Berlin N. 4,
Chaussee-Str. 2 d

Butterprüfungen auf Fett- u. Wassergehalt.

Wir übernehmen die Feststellung des Fettgehalts oder die Wasserbestimmung in Butter zu 1 Mk. für die Probe.
Zweckmässige Versandtschachteln, in denen sich die Proben sicher gegen Wasserverlust als Muster ohne Wert einsenden lassen, werden leihweise von uns abgegeben.
Milch-Kontrollanstalt der Molkerei-Zeitung Berlin.
SW., Grossbeerenstrasse 40.

Digitized by Google



Eis-Maschinen-Fabrik

Quiri & Co.,

Schiltigheim (Els.),

Zweigniederlassung:

Köln a. Rh., Friesenplatz 19

liefert als Specialität

Kühl-Anlagen

für

Molkereien.

Alleinverkauf uns. kleineren Maschinen f. Nord-Ost-Deutschland

W. H. Kaufmann,

Ingenieur in

Tegel-Berlin.

450 Anlagen.

Landwirtschaftliche Ausstellung München,

Stand 21 der Reihe 6:

Hervorragende Neuheiten auf dem Gebiete der Milchprüfung.

Kein Fachmann versäume es, die neuesten Fortschritte auf dem Gebiete der Milchprüfung zu besichtigen

Alle neueren Fettbestimmungsverfahren werden in Betrieb vorgeführt.

Spezialität:

Sichler's Sinacidbutyrometrie.

Molkereitechnisches Institut Sichler & Richter,

Leipzig.

Holstein'sche Buttermaschinen

verschiedener Bauarten mit Räder- und oberem Antrieb.

Specialität:

Victoria-Buttermaschinen

Dierks & Möllmann, Osnabrück.

13 Molkereimaschinenfabrik.

Bester Anstrich für alle Eisenteile in Stallungen, Molkereiräumen, Landwirthschaftlichen Betrieben etc. ist unsere

Bessemer-Farbe (Marke Ambos).

Rosenzweig & Baumann, Königliche Hoflieferanten, **Kassel.**

Anlagen

für Flaschen- und Kindermilch nebst Kindermilchrezepten liefert als langjährige Spezialität

Theodor Timpe, Magdeburg.

Flach

Trumpf

und wird es bleiben

Probe-Instrumente

erhältlich von

Paul Funke & Co.,

Berlin N. 4.

Chausseestrasse 24

Stanz- und Emaillierwerke,

vormals

Carl Thiel & Söhne,

Aktien-Gesellschaft.

Lübeck.

Nahtlose Milchtransportkannen.
Halbgestanzte „
Gefalzte „
Transport-Milcheimer.
Milch-Messeimer.
Rahm- und Milchständer.
Milchsiebe, doppelt und einfach.
Bassins aus Stahlblech.
Bassins aus Doppelmetall.

Kataloge gratis und franko.

Für einige Gegenden werden noch Vertreter gesucht.

In unserem neuen

Germania-Separator

Modell 1905

bieten wir eine unübertroffene Entrahmungsmaschine.

Sämtliche Molkerei-Maschinen u. Apparate! Einrichtung kompletter Molkereien!

Glänzende Ergebnisse! **Glänzende Zeugnisse!**

Flensburger Eisenwerk Akt.-Ges., **Flensburg.**

Franz Maager, Molkerei-Maschinen-Fabrik, Breslau.

Lieferung sämtlicher

Molkerei-Maschinen, -Geräte und Bedarfs-Artikel.

Digitized by Google

Feierabend.

Ich habe immer mehr Freude an der Arbeit als an den Resultaten der Arbeit gehabt. Billroth.

Heimkehr.

Skizze von Meta Tolgsdorf.

(Nachdruck verboten.)

Durch die Fenster des Coupees brach das matte Licht des kommenden Tages. Die Reisenden reckten sich verschlafen und blinzelten mit müden Augen in die Dämmerung.

Aber da war nicht viel zu sehen.

Nur eine Dame schien Gefallen zu finden an den monotonen Landschaftsbildern. Unverwandt sah sie hinaus. Je weiter der Zug eilte, um so lebhafter folgten ihre Blicke den herbstlichen Bildern. Weites, ödes Flachland war's, hin und wieder spärlicher Kiefernwald. Nichts, was das Auge fesselte, und dennoch so reizvoll für die Einsame. War's doch heimische Erde.

Ja, sie fuhr der Heimat zu, sie — die so längst Heimatentwöhnte.

Wie kam es denn nur, daß dieses Wort plötzlich so süßen Klang für sie bekommen hatte, daß es Gefühle in ihr auslöste, die ihr schon längst fremd geworden waren.

Sie begriff sich selber kaum.

Vor einigen Tagen war es. Sie hatte in ihrem einsamen Zimmer gesessen, da war es plötzlich gekommen — das Heimweh. Da war ihr eingefallen, wie einsam sie war inmitten all des reichen Lebens, in dem sie stand.

Die Millionenstadt brauste täglich um sie her mit ihrer Fülle von Erscheinungen, von immer neuen Erlebnissen. Und sie stand mitten drin in diesem Daseinsreichtum. Auf festen Füßen stand sie und hatte Teil am geistigen Leben der Menschheit. Eine heiße Kämpferin für Wahrheit und Recht — hatte sie jahrelang durch diese Ziele ihr Leben ausgefüllt.

Dann kam jener einsame Abend, die Erinnerungen waren wach geworden. Halb verblaßte und doch so zarte, reine Bilder. Seitdem war Leere in ihrem Herzen. Sie konnte die Sehnsucht nicht mehr los werden. Sie mußte nach Hause.

Nach Hause? Hatte sie denn ein zu Hause? Ihre Eltern waren tot. Sie stand allein in der Welt. Und dennoch — nein nicht allein. Ein Herz kannte sie, das ihrer in Liebe gedachte, dessen Lebensinhalt sie einst war. Und wer weiß, vielleicht noch —

Am Grabe der Mutter hatte er einst ihre Hand gefaßt und mit bebender Stimme gesagt:

„Gehen Sie nicht fort, Klara. Ich habe Sie lieb, werden Sie mein Weib. Eine zweite Heimat will ich Ihnen schaffen."

Und sie hatte sich von ihm gewandt. Ach, wie jung war sie damals noch, und das Leben draußen lockte! Eine jähe Angst war in ihr aufgestiegen vor der Ehe. Sie erschien ihr wie ein Käfig, der den Flügelschlag ihres Geistes hemmen mußte.

War sie nicht doch töricht gewesen? Hätte ihr nicht in jenem stillen Kreis tiefere, reinere Lebensbefriedigung werden können als jetzt? —

Seine Abschiedsworte klangen ihr in den Ohren.

„Sie werden wiederkommen. Sie müssen wiederkommen, Klara."

Achtlos war sie einst darüber hinweggegangen. Und jetzt — zogen diese Worte sie mit geheimnisvollen Fäden zurück in die Heimat.

Ein Sehnen nach Zärtlichkeit, nach stillem, sorgendem Walten der Liebe war plötzlich über sie gekommen. Die Heimatstadt mit ihren schmalen Straßen und spitzgiebligen Häusern erschien ihr in der Erinnerung wie ein Hort des Friedens — der Liebe.

Frohe und doch bange Gefühle der Erwartung bewegten sie.

Die Dämmerung war allmählich gewichen, aber ein trübgrauer Novemberhimmel lastete auf der Welt. An unzähligen kleinen Stationen war der Zug vorübergehastet — und endlich gegen neun Uhr morgens war Klara am Ziel.

Müde und übernächtig durchschritt sie die schmalen Gassen.

Seltsam — etwas wie Ernüchterung kam über sie. Waren die Häuser wirklich damals schon so niedrig und grau, die Straßen so eng gewesen? Beinah war es ihr, als könnte sie nicht frei atmen in dieser Luft.

Einzelne Passanten begegneten ihr, die sie mit neugierigen Blicken musterten. Es machte wohl der graue Novemberhimmel, daß ihr auch die Menschen so nüchtern und unschön erschienen.

Also das war die Heimat!

Wie eine versunkene Welt erschien ihr diese Stadt. War's nicht, als wenn der Pulsschlag des Lebens hier langsamer ging, als wenn dieser Ort unberührt geblieben war vom gewaltig brausenden Zeitenstrome?

Da war ja auch das Hotel, das ihr noch aus ihrer Kinderzeit so wohl bekannt war. Wie elegant war ihr das immer vorgekommen! Und heute mußte sie beinahe lachen, als ihr der wohlbeleibte Wirt mit großem Diensteifer sein „bestes" Zimmer anwies.

„Ich bin doch eine Phantastin," sagte sie kopfschüttelnd, als sie sich in dem mit verschossenen Plüschmöbeln und weißen Häkeldeckchen ausgestatteten Galazimmer des Hotels „Zum goldenen Schwan" umsah.

Aber dann erfaßte sie ein trotziger Uebermut. Was machten die häßlichen Aeußerlichkeiten! Danach war sie ja nicht hergekommen.

Auf ein paar liebe Augen freute sie sich, die sie verwundert und beglückt anstaunen würden.

„Bist Du es wirklich, Klara? O, ich wußte es, daß Du kommen würdest."

Sorgfältig machte sie Toilette. Wie war sie eitel geworden! Alles erschien ihr nicht schön genug.

Aber endlich war sie fertig und machte sich auf den Weg. Vorsichtig durchschritt sie die regenschmutzigen Straßen.

Seine Mutter, die bei ihm lebte, fiel ihr ein. Damals wäre sie ihr als Schwiegertochter wohl willkommen gewesen. Ob auch heute noch?

Ein wenig beklommen war ihr doch zu Mute.

Etwas herabgestimmt schritt Klara dahin. Aus vielen Fenstern lugten ihr neugierige Gesichter nach. Wie abscheulich kleinstädtisch das war!

Die ganze Reise erschien ihr plötzlich wie ein Fastnachtsscherz. Was wollte sie eigentlich hier?

Da dachte sie an ihre einsame Wohnung, und ein Gefühl des Verlassenseins wollte sie beschleichen.

Sie sah das kleine, wohlbekannte Häuschen vor sich, in dem er mit seiner Mutter wohnte. Sauber und freundlich lag es vor ihr. Sie durchschritt den Kiesweg des Gartens, und da war ja auch das gelbe Messingschild: Dr. Robert Pfahl, Oberlehrer.

Alles wie einst. Da — zum ersten Male kam etwas über sie wie Heimatsgefühl. Tränen traten ihr in die Augen. Ihr war's, als wenn sie vor dem Paradies ihrer Kindheit stände, wo zärtliche, weiche Mutterarme sie umfangen, wo ein gütiges, verstehendes Herz für sie geschlagen hatte. Und nun stand sie hier draußen vor der Tür — sie, die Heimatlose, und begehrte, was sie einst verschmäht hatte — Heimat und Liebe.

Mit zitternder Hand zog sie an der Hausglocke. Nach einigen Minuten, die Klara endlos dünkten, wurde die Tür geöffnet, und ein Dienstmädchen zeigte sich. Verlegen musterte sie die fremde Dame. Auf Klaras Frage sagte sie, daß die gnädige Frau zu Hause wäre.

Wie im Traum schritt Klara hinter ihr her. Sie wurde in den ihr so wohlbekannten „Salon" geführt.

Froh bewegt sah sie sich um. Die Vergangenheit stieg vor ihr auf. Alles war noch wie einst. Da hingen noch die alten Kupferstiche an den Wänden. Dort drüben die alte Uhr. Auch der Blumentisch stand noch am Fenster. Und wie gepflegt waren die Blumen!

Ein wohliges Gefühl des Geborgenseins durchrieselte sie. Ach ja, hier wollte sie bleiben! Hier war Frieden. Hier war jenes bescheidene, stille Glück, das auf gegenseitigem, innigem Verstehen aufgebaut ist — das einzige, das Dauer hat — Heimatsfrieden. —

Sie schreckte auf aus ihrem Sinnen. Die Tür öffnete sich, und eine junge, rosige Frau stand auf der Schwelle. Freundlich grüßend trat sie näher.

„Sie wünschten, mich zu sprechen?"

Klara starrte die junge Frau an. Ihr stockte der Atem. Was war das?

Wie ein Blitz der Erkenntnis fuhr es vor ihr nieder.

Aber sie kam nicht zur Besinnung.

„Mit wem habe ich die Ehre?" fragte die kleine Frau verbindlich.

„Klara Metzner, eine alte Bekannte dieses Hauses. Und Sie? Frau — Doktor Pfahl?"

Halb unbewußt hatte Klara diese Worte hervorgestoßen. Ihre Augen starrten in das Gesicht der jungen Frau.

„Die bin ich schon seit einem Jahr," lachte die kleine Frau Doktor. Das Erstaunen der fremden Dame belustigte sie. „Wußten Sie denn nicht, daß Robert sich verheiratet hat?"

„Ich hörte lange nichts von hier. Schon vier Jahre nicht, so lange ich fort bin."

Ein bitteres Gefühl der Enttäuschung würgte ihr in der Kehle. Daß sie doch an diese Möglichkeit gar nicht gedacht hatte!

Allmählich gewann sie ihre Fassung wieder.

„Dann ist's ja reizend von Ihnen, daß Sie uns jetzt besuchen."

„Ich bin auf der Durchreise hier und wollte gern nach den alten Freunden sehen."

Unendlich komisch kam sie sich mit einem Male vor mit ihrer kindischen Sehnsucht nach der Heimat. Was diese kleine Frau wohl für verwunderte Augen machen würde, wenn sie wüßte —

Aus der dämmernden Welt der Gefühle war sie plötzlich in das kalte, klare Licht der Wirklichkeit gerissen worden. Und damit war auch alles Unklare, all die halben Wünsche und Hoffnungen von ihr abgefallen.

Die ruhige Sicherheit der weltgewandten Dame beherrschte sie wieder.

Sie hörte, daß Robert in einer Viertelstunde nach Hause käme. Auch zum Mittagessen wurde sie feierlichst eingeladen.

Nun ja, sie blieb. Was sollte sie auch anders tun. Die Komödie mußte zu Ende gespielt werden.

Sie mußte noch die wortreiche Begrüßung seiner Mutter über sich ergehen lassen. Und dann — nachdem sich deren Erstaunen ein wenig gelegt hatte — kam er.

Und er freute sich. Er strahlte vor Vergnügen über ihr Kommen. Immer wieder flogen seine guten, braunen Augen über ihre elegante Gestalt.

„Mir scheint's beinah, Sie sind noch gewachsen, Fräulein Klara. Nur das Gesicht ist unverändert geblieben."

Ach, er — der Gute — war leider nicht unverändert geblieben. Die Pflege seiner kleinen Hausfrau war ihm allzu gut bekommen. Er neigte jetzt stark zur Korpulenz.

Und sie hatte gedacht, daß dieser Mann vier Jahre auf sie warten würde, ohne feste Aussicht auf ihr Wiederkommen. Nur in Sehnsucht sich nach ihr verzehrend.

Beinahe hätte sie laut gelacht bei dem Gedanken. —

Bei Tisch war eine lebhafte Unterredung im Gange. Man hatte so viel zu erzählen. Klara berichtete aus der großen Welt. Man hörte ihr aufmerksam zu.

„Aber wir beneiden Sie doch nicht. Nicht wahr, Robert, bei uns ist's doch am schönsten!"

Das junge Frauchen sah glückstrahlend ihren Ehegatten an.

Nicht eine Spur von Neid fühlte Klara. Jetzt erst kam es ihr deutlich zum Bewußtsein, wie sehr sie aus diesem Kreis herausgewachsen.

Bald nach dem Essen brach Klara auf. Herr Oberlehrer Pfahl ließ es sich nicht nehmen, sie nach dem Hotel zu geleiten. In merkwürdig zwiespältiger Stimmung schritt Klara neben ihm her.

Sie hätte immerfort lachen mögen über die tolle Idee, Hals über Kopf hierher zu reisen, um hier, in diesem gottverlassenen, öden Nest, bei Menschen, die ihr innerlich so fremd geworden waren, das Glück zu suchen.

Und doch nagte die Enttäuschung an ihr.

Der Traum war so schön gewesen. Und wie bitter das Erwachen. Wie ein schöner, stiller, blühender Garten war ihr die Zukunft erschienen. Und nun? Draußen erwartete sie wieder der nüchterne Alltag, der nur Arbeit und kalte Pflicht kannte.

Doktor Pfahl sprach jetzt von der Vergangenheit, als fühlte er die Verpflichtung, darüber noch etwas zu sagen.

„Sie waren ein herbes, stolzes Mädchen. Ihr Sinn stand schon immer in die Welt hinaus," sagte er nachdenklich. „Hier hätten Sie sich nie wohl gefühlt. Und deshalb habe ich oft schon gedacht, wie dankbar ich Ihnen sein muß, daß Sie damals nein sagten. Wir hätten nicht zueinander gepaßt."

Sie nickte mechanisch. Er hatte ja recht. Und doch — die Worte taten ihr weh.

Wie anders hätte es geklungen, wenn er gesagt hätte, daß sie schwer von ihm entbehrt war.

Sie hätte ihm ja nichts sein können. Eigentlich hatte sie wohl nie viel für ihn gefühlt. Und dennoch — es mußte so schön sein, geliebt zu werden.

Heimatlos. — Mit bangem Ton durchzitterte das Wort ihre Seele.

Sie dachte an einen flugmüden, heimwehkranken Vogel, der über weite, endlose Meere dahinzieht, einem Eiland entgegen, das er fern am Horizont verheißend auftauchen sieht. Sehnsüchtig fliegt er dem Ziele zu — da kommt er näher und sieht, daß ein Nebelbild ihn narrte, daß alles ein Spiel seiner Phantasie war. — —

Sie schieden wie zwei alte, gute Bekannte.

Einige Stunden später entführte der Zug Klara zum zweiten Male der Heimat.

Schwäbisch. Vater und Sohn sind im Stuttgarter Schwimmbad. Es entspinnt sich folgende Unterhaltung: „Jaköbele, hascht de au scho dunkt?" — „Ob i was hab, Vappele?" — „Ob de au scho dunkt häbeicht!" — „Ob i was häb, Vappele?" — „Ob de dein Kopf scho unters Waffer nadunkt häbescht!" — „Ob i was häb, Vappele?" — „Ob de dein saudumme dreckete Kirbelskopf scho unters Waffer nadunkt häbescht, du Lausbu...!" — „Jo, jo, Vappele, sell han i scho!"

Vorteil. „Ah, prachtvoll! Einen solch herrlichen Automobil-Pelzmantel habe ich noch nicht gesehen. Der kostet aber wohl auch einen tüchtigen Happen Geld!" — „Allerdings schauderhaft teuer — aber Du glaubst nicht, lieber Rudi, was für einen fabelhaften Kredit ich habe, seitdem ich Automobil fahre!"

Darum! Lehrer: „Warum schuf Gott zuerst das Licht?" — Schüler: „Damit er besser sehen konnte." („Evening News.")

Kindermund. „Und was war dann, als Adam und Eva von dem Apfel gegessen hatten? Nun, Annie?" — „Da fanden sie sich — shocking!"

Kindermund. Der Vater bringt eine Elektrisiermaschine mit nach Hause, um sie den Kindern zu zeigen. Erklärt dieselbe und schließlich sagt er: „Seht Kinder, jetzt ist der Strom stark genug, den größten Ochsen tot zu schlagen!" Da schreit die Kleinste entsetzt: „Papa, Papa, greif' nicht hin!"

Aus der Kaserne. Unteroffizier: „Womit muß der Soldat sein Gewehr putzen?" — Soldat: „Mit Putzlappen!" — Unteroffizier: „Ach was! Reden Sie nicht! Mit dem Bewußtsein, daß das Gewehr Staatseigentum ist." (Münchener Jugend.)

Digitized by Google

PERGAMENTPAPIERFABRIK SCHLEIPEN & ERKENS RATINGEN

Crinitzer Fabrik säurefesten Steinzeugs
Emil Bühler, Crinitz, Niederlausitz
empfiehlt
Buttertonnen mit luftdichtem Verschluss in allen Grössen, Tonnen in cylindrischer Form, Vieh- und Pferdekrippen, Schweine-, Ferkel- und Futtertröge für Federvieh, Pökelbottiche und viereckige Kasten.
Neu! Buttertröge aus säurefestem, innen glasiertem Steinzeug von 1 bis 2 Meter Länge.

2 Goldpreise des Deutschen Milchwirtschaftl. Vereins
41 erste Auszeichnungen. 1894 und 1904. Ueber 19 000 Apparate im Gebrauch.
Die besten Milchuntersuchungsapparate der Gegenwart
sind die seit 12 Jahren von allen wissenschaftlichen Autoritäten der Welt anerkannten
Dr. N. GERBER'S ORIGINAL-APPARATE
zur Untersuchung von Milch und Milchprodukten.
AUF DER 19. WANDER-AUSSTELLUNG IN MÜNCHEN
(29. Juni – 4. Juli 1905)
Reihe 2, Stand 3
zwischen der Molkerei-Kosthalle und der Alpinen-Ausstellung
MIT VERSCHIEDENEN NEUHEITEN VERTRETEN!
Zürich. Leipzig.
Dr. N. GERBER'S ACID-BUTYROMETRIE Co. G. m. b. H.

Die neuesten und weitaus besten aller Separatoren sind die
Hansa-Separatoren
für Hand-, Turbinen- und Kraftbetrieb, von 35 - 2300 Liter stündl. Leistung, welche folgende Vorteile bieten:
1. Schärfste Entrahmung.
2. Grösste Einfachheit der Konstruktion; nur ein einziges Lager.
3. Zapfenspitzenlager nicht vorhanden.
4. Die Antriebsschraube kann, falls nötig, leicht ersetzt werden.
5. Geringe Abnutzung, daher Reparaturen ausgeschlossen.
6. Billigste Preise.
Hansa-Separator-Werk
Berlin NW. 108. G. m. b. H. Wald-Str. 23/24.
Man verlange Drucksachen. Vertreter gesucht.

Tiefkühlanlage
System Kasdorf-Bayer.
Kombinierte Milchkühlanlage mit Eisschrank. Kontinuierliche Abkühlung der Milch von 34 auf 2° C. Hergestellt werden 7 Grössen von 100 — 1800 Ltr. Stundenleistung. Die 4 grössten Nummern auch für Kraftbetrieb. Ausser der Tiefkühlung dient die Anlage zum Aufbewahren von Milch in Bassin, Kannen und Flaschen, von Rahm, Butter etc.
Prospekte auf Wunsch.

Zwei Apparate kommen zur Ausstellung gelegentlich der D. L. G. Ausst. München 29. Juni bis 4. Juli 1905.
Gebrüder Bayer, Molkereimaschinenfabrik, Augsburg.

Digitized by Google

Die beste Milchtransportkanne

Die beste Milchtransportkanne

Internationale Metallwerke Josef Fliegel,
Hallmitz i. Schles.

Milchfiltrations-Watten
aus chemisch reiner und hygroskopischer Baumwolle
in allen Grössen und Formaten
Wagner & Wolff, Wattenfabrik,
BERLIN SW. 47, Hagelsberger Strasse 50.

Lactoskop

Original-Milchuntersuchungs-Apparat
D. R.-P. 134 245,
ist nur durch mich zu beziehen.
Andere als durch mich und meine Vertreter bezogene sind nur Nachahmungen.
Flensburger Maschinenfabrik
Inhaber: Jörgen Jacobsen
Flensburg.

Hartung Polygon Hohl

Spar-Roststäbe
D. R. P. 80 699
aus Spezial-Metall.
Haben fast unbegrenzte Dauer,
Verstopfen nicht,
Ersparen bis 25% Material,
Bieten selbst geringstes Grenz-Material entlang aus.
Lieferung nach Einsendung der Maasse oder eines Musters.
Feinste Referenzen zu Diensten.
Berechnen
Gusstahlfabrik und Eisengiesserei
Hartung Aktiengesellschaft,
Berlin NO., Prenzlauer Allee 46

Ungeschoren lassen
soll man nicht Pferd, Rind, Schaf und Hund. Es giebt **keine** besseren Scheren als die
Hauptner-Scheren.
Grosse silberne Denkmünze der D. L. G.
Einfachstes Modell mit Triebrad und 1 Scherkamm 7,— M. Man achte auf die Schutzmarke „Hauptner-Schere." — Kataloge kostenfrei.
Weltausstellung Paris 1900: Grand Prix und Goldene Medaille.
H. Hauptner, Berlin NW., Luisenstr. 53.

Briefl. Kursus in Molkerei-Buchführung,
techn. u. kaufmänn. Gründlichste Ausbildung.
Völliger Ersatz für mündlichen Unterricht.
Prospekte kostenfrei? Probebrief à 1,— ?
C. Blank, Berlin-Gr.-Lichterfelde W. 33,
Staatl. konzess. Lehrinstitut f. Molkerei-Buchführung.

Man lese
Literatur über das
Original-Flach-Ibutyrometer,
herausgegeben von
Paul Funke & Co.,
Berlin N. 4,
Chaussee-Str. 2 d

Blei-Plomben
und Plombierzangen zum Kontrollverschluss von Milchkannen, Kisten, Säcken etc. empfehlen billigst
J. A. Galette & Co., Offenbach a. M.

BLANK bleibt BLANK!!

Schönemann's offener Hochdruck-Milcherhitzer „BLANK" mit Berieselungs-Wärmeaustausch

ist in der Centralmolkerei Karstädt von der Deutschen Landwirtschafts-Ges. einer 4monatigen Prüfung unterworfen und nach

in Gegenwart Sr. Excellenz des Herrn Landwirtschaftsministers von Podbielsky

durch die unten genannten Herren Preisrichter vorgenommener Schlussprüfung wegen seiner Vorzüge mit der bronzenen **„Grossen Denkmünze"** ausgezeichnet worden.

Der Prüfungsbericht führt als **Hauptvorzüge** dieses Gerätes an:

1. Die Einrichtung, durch die im Rückkühlkanal abfliessende Milch einen derartigen Druck auf die im Erhitzer befindliche Milch ausuebben, dass diese ohne zu sieden auf 100° und darüber erhitzt werden kann;
2. die Möglichkeit, das Gerät auch zu Anwärmung von Milch auf minder hohe Wärmegrade ohne nachherige Wiederabkühlung zu benutzen;
3. die nur an der Aussenwand des Erhitzungsbehälters erfolgende Erhitzung der während derselben gegen die Wand schaumfrei geschleuderten und darum gründlich durchmischten und vor Anbrennung bewahrten Milch;
4. die Möglichkeit, die Erhitzung nur durch Abdampf zu bewirken;
5. die der zufliessenden Milch während ihrer Vorwärmung und Erhitzung bis auf 100° C und darüber entzogene Möglichkeit, abzudunsten, und der Abschluss der erhitzten Milch gegen Luftzutritt;
6. die an dem Einsatz angebrachte, die Fuseinandernahme und Wiederzusammenstellung des drehbar aufgehängten Geräts erleichternde Karre;
7. die futenfreie Herstellung des gewellten Einsatzes aus einem einzigen Stück Kupferblech, das in allen Teilen des Einsatzes zu gleicher Dicke ausgezogen ist; und
8. die Vermeidung einer Pumpe für die umlaufende Milch.

„An den Heizflächen war keinerlei Ansatz wahrnehmbar".
„Der Geschmack der verarbeiteten Milch war tadellos".
„Irgendwelche Mängel konnten an dem Gerät nicht gefunden werden".

gez. Prof. Dr. P. Vieth. Prof. Dr. A. Nachtweh. B. Martiny.

„BLANK" übertrifft daher alle bekannten Milcherhitzer und minderwertigen Nachahmungen.

A. SCHÖNEMANN & Co., Maschinenfabrik, SCHÖNINGEN i. BRAUNSCHWEIG.
Filiale: Berlin N., Oranienburgerstrasse 60/63.
Erstklassige Molkereimaschinen und Geräte. **Prospekte auf Verlangen gratis und franko.**

Digitized by Google

Bergedorfer Eisenwerk, W. Bergner, Bergedorf

Filialen in

Berlin — Kiel — Hamm W. — Kassel — Nürnberg — Königsberg Pr. — Wien.

Renommierteste und weitaus bedeutendste Spezialfabrik

für den Bau von

Molkereimaschinen aller Art

insbesondere

Astra-Separatoren.

Wer irgend eine Molkerei-Maschine, eine komplette Molkerei- oder Kühlanlage anzuschaffen beabsichtigt, sollte unsere Preise einholen und unsern Rat in Anspruch nehmen, der in jedem Falle kostenlos zur Verfügung steht.

Die Deutsche Landw.-Gesellschaft hat mir auch in diesem Jahre wieder den Betrieb der

Molkerei-Kosthalle

Landw. Ausstellung München vom 29. Juni — 4. Juli 1905

übertragen.

Ich lade alle Interessenten zum Besuch meiner Ausstellung, welche aus den **vollkommensten Molkereimaschinen** besteht, höfl. ein.

Eduard Ahlborn, Hildesheim.

München, Zweigstrasse 10. **Danzig,** Milchkannengasse 20.

Carlshütte Rendsburg Balance Vorteilhafter Umbau aller veralteten Kraftcentrifugen.

Molkereien verlieren Geld

wenn sie bei Trommel-Reparatur oder -Tausch nicht darauf bestehen, dass sie eine

Original-Alfa-Trommel

erhalten.

Es werden von anderer Seite nachgemachte Trommeln in denselben Dimensionen geliefert. Wir können derartige Nachahmungen später nicht in Tausch nehmen, bei einer später gewünschten Umänderung oder Reparatur müsste dann also eine neue Trommel gekauft werden, ohne dass die alte Trommel angenommen wird.

Der Preis-Unterschied ist dabei erheblich zum Schaden der Molkerei, **deshalb bestehe man von vornherein immer auf Original-Alfa-Trommeln.** Man verwende auch stets nur **Original-Alfa-Reserveteile,** gekennzeichnet durch die allein Garantie bietende Fabrik-VARU MÄRKE Marke, welche nur durch uns und unsere legitimierten Vertreter zu beziehen sind.

Alfa-Laval-Separator G. m. b. H.,
BERLIN 54a.

Verantwortlicher Redakteur: H. Loeslig in Berlin. — Druck u. Kommissionsverlag von J. Harrwig Nachf. G. m. b. H., Berlin SW., Friedrichstr. 16.

Digitized by Google

Molkerei-Zeitung

Berlin.

Geschäftsstelle: Berlin SW., Großbeeren-Straße Nr. 40.

Telephon: Amt VIa., 11 859. Telegrammadresse: Molkereizeitung Berlin.

Wochenschrift für Gewinnung, Verarbeitung und Verwertung der Milch.

Erscheint jeden Sonnabend. Durch die Post oder Buchhandel bezog. vierteljährlich 1 Mk. 50 Pfg. Bei der Geschäftsstelle direkt unter Streifband vierteljährlich 2 Mk., Ausland Mk. 2,50. Einzel-Nummern gegen 25 Pfennig in Briefmarken.

Anzeigeblatt des Westpreussischen Butterverkaufsverbandes.

Unter Mitwirkung von Prof. Dr. Adametz in Wien, Dr. Gerber in Zürich, Dr. Kollwitz in Berlin und Prof. Dr. Stutz in Hildesheim.

herausgegeben von H. Laeslig, Berlin SW., Großbeerenstraße 40.

Anzeigen werden für die 5,4 cm breite Spaltzeile mit 80 Pf. (Stellungsgesuche frei) berechnet und von unserer Geschäftsstelle, Berlin SW., Großbeerenstraße 40 sowie von allen Anzeigen-Geschäften entgegengenommen. Die Gebühr für Beilagen im Gewicht bis 5 gr beträgt 10 M für je 1000 Stück im Voraus.

Nr. 25. Berlin, 24. Juni 1905. 15. Jahrg.

Abonnements

auf die „Molkerei-Zeitung Berlin“, werden von allen Postanstalten und Landbriefträgern zum Preise von 1,50 Mk. für das III. Quartal 1905 angenommen. Bei Bezug unter Streifband oder durch den Buchhandel beträgt der Abonnementspreis vierteljährlich 2 M. Wo die Zustellung unter Streifband nach wie vor gewünscht wird, bedarf es einer erneuten Bestellung nicht.

„Molkerei-Zeitung Berlin“.

Inhalt:

Die Margarine und der gesunde Menschenverstand. Von B. Martiny.

Ueber den Fettgehalt der Milch in den Stand- und Transportgefäßen. Von Direktor Strauch-Meiße.

Tagesgeschichtliche Rundschau. Deutschland. Die dänische Milch in Berlin eine Gefahr für die Säuglinge. — Schwedische Milch für Berlin. — Städtisches Laboratorium für Milchprüfung. — Säuglingsmilchanstalt. — Ausschank von Milch in Berliner Gastwirtschaften. — Milchschlächterei im Großen. — Gerichts-Entscheidung in dem Palmin-Prozeß. — Dänemark. Jubiläums-Tierschau in Kopenhagen. — Frankreich. Seelenheil und Käse-Essen.

Unterrichtswesen. Molkereikursus für Studierende der Landwirtschaft zu Kleinhof-Tapiau.

Literatur.

Beobachtungen, Versuche, Erfindungen. Versuche über den der Schleudercentrifuge günstigsten Wärmegrad. — Kenngleichung von Magermilch durch Phenolphtalein.

Handel und Verkehr. Wochenbericht vom Buttermarkt.

Marktberichte.

Feierabend.

Nachdruck ist nur mit genauer Quellenangabe gestattet.

Die Margarine und der gesunde Menschenverstand.

„... Nun wurden nicht mehr bloß allgemeine, sondern auch auf Einzelnes sich beziehende Gesetzesvorschläge gemacht und so gab es bei der größten Verderbnis des Staats die meisten Gesetze.“ Tacitus, Annalen III, 27.

Welche Verwirrung in den Köpfen der Alltagswelt die unheilvolle Margarinegesetzgebung angerichtet hat, davon legt die in Nr. 21 d. Bl. auf S. 345 berichtete Warnung derselben Zeitschrift ab, worin Margarine, Palmin und altes Rinderfett als gleichbedeutende Butterersatzmittel hingestellt werden. Solch wüsten Vorstellungen gegenüber erscheint es dringend geboten, den wahren Sachverhalt in der Margarinefrage einmal wieder klar auseinander zu setzen.

Was ist Margarine? Margarine ist, um es kurz zu sagen, ein aus verschiedenen tierischen und pflanzlichen Fetten bekannter oder unbekannter Herkunft hergestelltes, durch Zusatz von Milch, Farbe und Salz der Butter ähnlich gemachtes Gemisch. Ursprünglich sollte, wie es in manchen Fabriken wohl noch jetzt geschieht, als Fett zur Herstellung der Margarine nur das aus reinem, gutem Rindertalg von dem härteren, d. h. erst bei höheren Wärmegraden schmelzbaren, und darum nicht streichbaren und schwerer verdaulichen Stearin abgepreßte weichere Margarin dienen; später ging man dazu über, wohlfeilere Fette, wie ganzes Rinds- oder Hammeltalg, Schweineschmalz und Pflanzenöle zu verwenden, ja sogar die Beigiehung von Fetten mehr oder weniger ekelhaften Ursprungs wenigstens für möglich und statthaft zu halten.

Welche Bedeutung hat die Margarine für die Volkswohlfahrt, d. i. für die Volksernährung, für die Volkswirtschaft und für die Volkssittlichkeit? Diejenigen Leute, welche aus der Margarine-Industrie Vorteile ziehen, behaupten, und ihnen schließt eine Mehrzahl minder unterrichteter anderer sich an, daß den weniger bemittelten Volksklassen, welche den Buttergenuß des hohen Butterpreises wegen sich versagen müssen, in der Margarine ein wohlfeiles Butterersatzmittel geliefert werde. Diese Behauptung beruht, wie die Margarine selbst, auf Schein. Ganz zweifellos ist nicht nur nichts dagegen einzuwenden, sondern ist es als ein Gewinn zu betrachten, wenn in ihrem rohen Zustand minder genießbare Fette durch entsprechende Behandlung für die Ernährung mehr geeignet gemacht werden. Das geschieht z. B. bei dem Palmin, indem man aus dem im rohen Zustand nur zur Seifensiederei tauglichen Kokosnußfett diejenigen Stoffe abscheidet, welche ihres Geruchs oder Geschmacks wegen das Fett ungenießbar machen oder dessen Haltbarkeit in Frage stellen, so, daß dem Käufer nun nichts weiter, als ein reines, haltbares, geruch- und geschmackloses, also für Koch- und für Backzwecke höchst geeignetes Speisefett dargeboten wird, das, farblos (weiß) und bei gewöhnlicher Lufttwärme fest (nicht streichbar), auf den ersten Blick als das, was es in Wirklichkeit ist, erkannt werden kann und im Wert anderen echten geläuterten Speisefetten, wie Schweine- oder Gänseschmalz, Erdnuß- oder Olivenöl u. dgl., wenigstens für die Küche und für die Bäckerei, völlig gleichgestellt zu werden verdient. Bei der Margarinefabrikation dagegen geht man über die gleiche Veredelung des Rohstoffes hinaus, indem man das aus dem gereinigten Talg gewonnene weichere Fett — abgesehen von der nebenher häufig vorkommenden Verwendung anderer, in der fertigen Ware vom Käufer nicht mehr erkennbarer Fette — durch Vermischung mit mancherlei anderen, für die Ernährung gänzlich, oder wenigstens in dieser Verbindung gleichgültigen Stoffen zu einem der Butter ähnlichen Gebilde zu verarbeiten sucht.

Aus diesem Sachverhalt leuchtet ein, daß die Margarinefabrikation nicht dazu dient, ein wohlfeiles Butterersatzmittel zu gewinnen, daß sie vielmehr das an sich oder in Verbindung mit Pflanzenölen genießbare Talg oder den daraus gewonnenen weicheren Teil, das Rohmargarin, und die ebenfalls für sich allein genießbaren, zu ihrer Herstellung verwendeten anderen Fette durch die Einrichtungen, die Zusätze und die Arbeitsleistungen verteuert, die erforderlich sind, um die bezeichneten, für die Volksernährung ohne weiteres geeigneten Fette in eine butteränliche Masse zu verwandeln. Die Margarine-Industrie dient also nicht dazu, die Volksernährung zu verwohlfeilern, sondern nur dazu, aus dem Gegenteil sich selbst zu erhalten und, soweit möglich, zu bereichern. In Wirklichkeit stellt sich das Verhältnis im berliner Kleinhandel gegenwärtig so, daß, während man ein 1 Pfd. geschmolzenes, also gereinigtes Rinder-Nierentalg für 50 Pf., 1 Pfd. Schweineschmalz und 1 Pfd. Palmin je für 65 Pf., 1 Pfd. feinstes Erdnußöl für 90 Pf. kauft, 1 Pfd. Margarine 70/110, durchschnittlich also 90 Pf. kostet. Da nun Margarine höchstens etwa 88 v. H. Fett enthält, die genannten echten Fette dagegen als völlig rein angesehen werden dürfen[1]), so erwirbt man 1 Pfd. reines Fett in

Digitized by Google

Nieren-talg	Schweine-schmalz	Palmin	Erdnußöl	Margarine
für 50	65	65	90	79,5/125, durchschnittl. 102,27 Pf.
= 100 :	130	130	180	159/250 „ 204,5 „

man bezahlt also tatsächlich das Zett in der Margarine, verglichen mit dem Rohstoff, aus dem sie günstigstenfalls hergestellt wird, einhalb- bis zweieinhalbfach; durchschnittlich mehr als zweimal so teuer, und, verglichen mit Erdnußöl, durchschnittlich um 13,6 v. H. teurer, als in feinstem Speiseöl; und würde man, um ein schmalzartiges Streichfett zu gewinnen, Rinder-Nierentalg und Erdnußöl zu gleichen Teilen mischen — schon ein kleinerer Oelzusatz würde für den Zweck genügen, so würde in dem so hergestellten Schmalz das Zett immer noch wohlfeiler sein, als in der geringsten Margarine. Das ist die Margarine als das gerühmte wohlfeile Ersatzmittel für Butter.

Hieraus ergiebt sich, daß, wie der in der Margarine gezahlte Ueberpreis für das in ihr enthaltene Nahrungsfett im einzelnen Haushalt, so auch volkswirtschaftlich all der Aufwand an Kapital und Arbeit, der erforderlich ist, um Zett in Margarine zu verwandeln, eine Verschwendung, einen Verbrauch von Mitteln und Kräften bedeutet, die für andere Zwecke nützlicher verwendet werden könnten. Welchen Umfang diese Vergeudung im Deutschen Reich gewonnen hat, das läßt sich ungefähr aus dem Umstand entnehmen, daß nach den Erhebungen des Reichsamts des Innern i. J. 1899 in Deutschland von 69 Fabriken mit etwa 2000 Arbeitern über 90 000 t (neunzig million Kilogramm) Margarine hergestellt wurden, wobei die Verwaltungsbedienstelen, die beträchtliche Dampfkraft und das in den Betrieben angelegte Kapital unberücksichtigt gelassen sind.

Und welche Bedeutung hat die Margarine für die Volkssittlichkeit? — Mit der Margarine wird in das Volksleben eine Ware eingeführt, die nicht nur Täuschung ermöglicht, sondern offensichtlich und ganz allein der Täuschung zu dienen bestimmt ist. Die ärmeren und die minder unterrichteten Schichten der Bevölkerung, der Tagarbeiter, der kleine Handwerker, der unlere Beamte, sie sollen sich darüber täuschen, daß sie, statt der für sie unerschwinglichen Butter, ein ihnen verteuertes minderwertiges Zettgemisch genießen. Das entspricht nicht dem obersten Grundsatz alles Sittlichen, dem Grundsatz der Wahrhaftigkeit. Mit der Erschütterung dieses Grundsatzes, mit der Erschütterung des Vertrauens in öffentlich gebilligte Einrichtungen wird aber zugleich auch dem geschäftlichen Betrug Tor und Tür geöffnet, indem man gewissenlosen Leuten die bequeme Möglichkeit nahe legt. Margarine nicht als solche, sondern als Butter zu verkaufen. In welchem Maß derartige Betrügereien, trotz aller gesetzlichen Verhütungsvorschriften, verübt werden, dafür können die alltäglichen Strafverfolgungen wegen Butterfälschung nur eine schwache Vorstellung gewähren. Auch schon die Form, in welcher man Margarine vielfach angepriesen sieht, muß den Verdacht erwecken, daß es Absicht der Verkäufer von Margarine sei, der großen Masse der Käufer gegenüber die wahre Natur der angepriesenen Ware zu verdunkeln. Nach Zufall sei aus einer Zeitungsanzeige der folgende Teil in möglichst treuer Nachbildung wiedergegeben:

„In der soeben eröffneten **Allgemeinen Ausstellung für Kochkunst, Volksernährung u. s. w.** werden

täglich

zur Belehrung des Publikums

Back- und Bratproben

mit der beliebten **Mohra**-Margarine,

dem besten **Butter**-Ersatz,

von der unterzeichneten Firma in Gegenwart der Ausstellungsbesucher vorgeführt."

Dem Unbefangenen muß es schwer fallen, zu glauben, daß es sich in der Anzeige darum handle, eine Margarine mit der Marke Mohra zu Geltung zu bringen, jedermann muß vielmehr auf den ersten Blick, ehe er genauer zusieht, den Eindruck empfangen, daß eine Butter mit der genannten Marke empfohlen werden solle. Man meine aber nicht etwa, daß eine Anzeige dieser Art vereinzelt dastehe, oder daß sie nur in dem Bereich dieser einen Margarinemarke vorkomme; nein, auch andere Marken suchen sich, wie bekannt, in ähnlichen Anzeigen zu überbieten, die in Zeitungen, auf Anschlagsäulen, an Häusergiebeln, in Eisenbahnwagen u. l. w. dem arglosen Bürger sich aufdrängen. Derartige Anzeigen scheinen indessen von Rechts wegen, auch nach dem Gesetz wider den unlauteren Wettbewerb, nicht anfechtbar zu sein, da die öffentliche Anklagebehörde bisher noch niemals dagegen eingeschritten ist. Daß aber Täuschungen, mögen sie beabsichtigt oder bloß nicht vermieden sein, mögen sie auf dem Boden des geschriebenen Rechts stehen oder nicht, als Zeichen guter Sitte anzusehen seien, wird schwerlich von jemand behauptet werden können.

Welche Stellung nimmt die Margarine in der Gesetzgebung ein? Um die Möglichkeit von Betrügereien der angedeuteten Art auszuschließen, ist in das Gesetz vom 14. Mai 1879, betr. den Verkehr mit Nahrungsmitteln u. l. w., folgende Bestimmung aufgenommen worden:

§ 10. Mit Gefängnis bis zu 6 Monaten und mit Geldstrafe bis zu 1500 M., oder mit einer dieser Strafen wird bestraft:

1. wer zum Zweck der Täuschung im Handel und Verkehr Nahrungs- oder Genußmittel nachmacht oder verfälscht;
2. wer wissentlich Nahrungs- oder Genußmittel, welche verdorben oder nachgemacht oder verfälscht sind, unter Verschweigung dieses Umstands verkauft oder unter einer zur Täuschung geeigneten Bezeichnung feil hält.

Diese Bestimmungen bestehen noch heut zu Recht, da kein anderer gesetzgeberischer Erlaß vorliegt, durch den sie ausdrücklich aufgehoben worden wären. Ihnen aber widerspricht das Gesetz vom 12. Juli 1887, betr. den Verkehr mit Ersatzmitteln für Butter, erweitert durch das Gesetz vom 25. Juni 1897, betr. den Verkehr mit Butter, Käse, Schmalz, und deren Ersatzmitteln, durch welche beiden Gesetze die Nachmachung von Butter in der Form und unter dem Namen von Margarine gestattet wird. Obwohl in den beiden Gesetzen mit keinem Wort auf das frühere Nahrungsmittelgesetz Bezug genommen worden ist, so besteht doch allgemein die Annahme, daß durch sie jene Bestimmungen des Nahrungsmittelgesetzes in Bezug auf die Butter tatsächlich aufgehoben worden seien, nachdem die Margarinefabrikation, das ist die Fabrikation nachgemachter Butter, trotz des Gesetzes vom 14. Mai 1879 bis zum Erlaß des Gesetzes vom 12. Juli 1887 unbeanstandet fortgedauert hatte. Es wäre hier nicht der Ort den in diesem Sachverhalt liegenden Widerspruch vom Standpunkt der Rechtspflege aus zu untersuchen; hier soll nur auf den Widerspruch hingewiesen werden, von allen Nahrungs- und Genußmitteln einzig und allein die Butter der täuschenden Nachahmung preisgegeben. Wie dargelegt wurde, hat die Margarine für den sie Genießenden keinen anderen, als den zweifelhaften Nutzen, ihn über die Schicksalsfügung hinwegzutäuschen, die ihn nötigt, dem Buttergenuß zu entsagen. Dieser Erfolg aber kann unmöglich Absicht der Gesetzgebung sein. So wenig, wie der Minderdemittelle in einem mit allen Behaglichkeiten des Daseins ausgestatteten Heim wohnen, an mannigfach reich besetzter Tafel sich erquicken, beliebige Kunstgenüsse sich verschaffen, kostspielige Vergnügungsreisen unternehmen kann, vielmehr außer diesen noch mancherlei andere Entbehrungen sich auferlegen muß, ebenso wenig kann er des regelmäßigen Genusses guter Butter teilhaftig werden. Derartige in der heutigen Staats- und Gesellschaftsordnung begründete Unterschiede mögen, aus dem Gesichtspunkt der Weltweisheit oder der Religion, oder mit dem Gefühl des Mitleids betrachtet, beklagenswert sein, an ihnen wird aber nicht das Mindeste geändert dadurch, daß man Nachahmung aller sonstigen Nahrungsmittel bei schwerer Strafe verbietet, wohl aber in der Margarine eine der Butter täuschend ähnliche Nachahmung zuläßt, in ihrem Bestehen sichert, ja dadurch zu ihrer Pflege herausfordert.

Hiernach ist klar, daß Margarine, Palmin und altes Rinderfett drei wesentlich von einander verschiedene Butterersatzmittel sind: Margarine ein die Ernährung verteuerndes Mittel mehr oder weniger zweifelhafter Herkunft zu Vortäuschung von Butter, Palmin dagegen ein reines, unverfemdbares, im Handel offen und redlich auftretendes, für Koch- und Backzwecke vorzüglich geeignetes Nahrungsfett, während altes Rinderfett aus jedem Vergleich mit beiden und mit guter Butter ausscheidet, da alle Butter mindestens ebenso wenig appetitlich, ebenso wenig für den Speisegebrauch tauglich sein kann, wie altes Rinderlalg.

Ueberblickt man all das Unheil, welches die Margarine seit ihrem Auftreten, in den ersten siebziger Jahren des vorigen Jahrhunderts, fortgesetzt gestiftet hat, in der Verteuerung von Nahrungsstellen, in der Vergeudung volkswirtschaftlicher Kräfte, in der Entsittlichung des Volks, in der sich widersprechenden Gesetzgebung und in der Verwirrung der Anschauungen, so wird man zugeben müssen, daß neben welchen der bisher dieser Ausklärung vorangestellte Geleitwort passend noch das andere gesetzt werden könnte:

„Das ist der Fluch der bösen Tat,
Daß sie fortzeugend Böses muß gebären."

B. Martinn.

---

[1] Nach König sind an reinem Zett enthalten im Speisetalg 99,10 v. H., im Schweinefettmalz 98,75 v. H., im Palmin 99,84/99,98 v. H., in der Margarine 87,58 v. H. — J. König, Die Chemie d. menschl. Nahrungs- u. Genußmittel. II. Berlin 1904.

Digitized by Google

Ueber den Fettgehalt der Milch in den Stand- und Transportgefäßen.

Von Direktor Strauch-Neisse.*)

Es ist wiederholt vorgekommen, daß bei Untersuchungen ein und derselben Milch, die eine Milchviehherde an einem Tage produzierte, nicht dieselben Fettprozente erhalten wurden, wenn die Milch aus verschiedenen Milchproben von verschiedenen Personen auf den Fettgehalt geprüft wurde. Uns sind Milchproben von einer Milch überbracht worden, die an demselben Tage in einer Molkerei untersucht worden war, der Fettgehalt unserer Proben stimmte aber nicht immer mit dem Ergebnis überein, welches bei der Untersuchung in der Molkerei gefunden wurde, es zeigten sich Differenzen im Fettgehalt.

Forscht man nach einer Erklärung dieser Tatsache, so kann der Grund der Ergebnisse in der Untersuchung selbst liegen, es sind hierbei Fehler gemacht worden, es kann aber auch die zur Untersuchung gelangte Milch nicht mit der nötigen Sorgfalt aus den Milchgefäßen genommen worden sein; sonst müßten bei einwandfreier Untersuchung und Benutzung brauchbarer Untersuchungsapparate u. s. w. dieselben Fettmengen gefunden werden.

Sehr häufig mag beim Entnehmen der zu untersuchenden Milch aus der oberen Schicht der Milchgefäße die Milch entnommen werden, nachdem die Milch schon längere Zeit gestanden hat; dann wird bei der Untersuchung mehr Milchfett gefunden als bei der Untersuchung in der Molkerei, die die Probe von der Mischmilch entnommen hatte, was Differenzen mit der Molkereileitung zur Folge haben kann; oder es wird — ein Fall, den wir öfters schon beobachtet haben — die Milch mehrerer Kühe in ein Gefäß zusammengegossen, es unterbleibt aber das Mischen dieser Milch, die jedenfalls verschiedene Fettmengen besitzt. Darauf lassen sich die Unterschiede bei den Fettbestimmungen zurückführen.

Daß die in den Milchkannen befindliche Milch in den oberen und unteren Schichten nach längerem Stehen nicht gleichen Fettgehalt hat, ist eine allbekannte Wahrnehmung, die aber häufig bei dem Ausschöpfen der zur Untersuchung bestimmten Milch nicht beachtet wird. Schon längst wissen die städtischen Hausfrauen, daß die obere Milch im Verkaufsgefäß settreicher ist, daß die zuletzt ausgeschöpfte Milch nicht so viel Fett aufweist. Deshalb haben die Milchkäufer innen auch immer das Streben, aus vollen Gefäßen Milch zu erhalten. Es liegt aber auch im Interesse der Verkäufer, die Kunden mit Milch von gleicher Güte zu bedienen; ganz besonders muß hierauf in Städten Acht gegeben werden, wo von seiten der Polizeibehörde ein Mindest-Fettgehalt der Vollmilch vorgeschrieben ist. Würde hier die Milch, ohne vor dem literweisen Verkauf umzurühren, abgegeben, so könnte sehr leicht beim Verkauf der letzten Hälfte der Milch eine Milch gereicht werden, die den polizeilichen Anforderungen nicht entspricht und deshalb als minderwertig beanstandet werden müßte.

Außerdem verlangt aber auch der Konsument, der den vollen Preis für die Milch zahlt, Milch von gleicher Güte zu erhalten. Aus diesen Gründen hat der Milchlieferant dafür Sorge zu tragen, daß jeder Käufer, mag er von der oberen oder unteren Milchschicht Milch erhalten, eine Milch mit dem Durchschnittsfettgehalt erhält, was sich durch wiederholtes Mischen bezw. Umrühren der Milch sehr wohl herbeiführen läßt.

Die Polizeibehörde kann niemals darauf Rücksicht nehmen, daß die obere Milch, wenn das Umrühren der Milch versäumt wurde, etwas settreicher ist als die untere, sie wird jede geringe Milch vom Verkauf ausschließen, ohne Rücksicht darauf, daß auch dem Milchgeräh vorher bessere Milch zum Verkauf gelangte und dementsprechend die ersten Käufer besser bedient worden sind. Dem Konsumenten ist es gleichgültig, welchen Fettgehalt die Milch in der Transportkanne besitzt, er beurteilt nur die Milch, die ihm geliefert wird.

Ein bedeutender Unterschied im Fettgehalt in dem oberen und unteren Teil der Milch zeigt sich allerdings dann erst, wenn die Milch einige Stunden vor dem Ausschöpfen unberührt stehen bleibt. Da beim Milchverkauf in der Stadt, wenn derselbe ohne größere Pausen stattfindet, durch das Ausschöpfen mit dem Litermaß oder durch Ausgießen die Milch immer etwas in Bewegung kommt, ist die Differenz im Fettgehalt in den Milchschichten nicht so bedeutend, wie vielfach angenommen worden ist.

Durch Laboratoriumsversuche und durch weitere Versuche in einem Milchgeschäft haben wir festgestellt, welche Unterschiede im Fettgehalt der oberen und unteren Milch vorkommen, und nach welchen Regeln verfahren werden müßte, wenn die Konsumenten Milch von gleicher Güte erhalten sollen.

Gehen wir kurz auf diese Versuche näher ein.

Ein Blechgefäß in Form der Milchkanne wurde mit 6 Liter gut durchmischter Milch gefüllt, so daß die Milchschicht eine Höhe von 30 cm erreichte. Der Fettgehalt dieser Milch betrug 3,90 Proz. An dem Gefäß waren in Abständen von je 10 cm drei Ausflußöffnungen angebracht, aus welchen im ersten Versuche nach 30 Minuten langem Stehen die obere, mittlere und untere 10 cm starke Milchschicht abgelassen werden konnte. Jede Milchmenge wurde dann gemischt und hierauf der Fettgehalt bestimmt.

Fettgehalt im oberen Drittel	3,98 Proz.
„ „ mittleren Drittel	3,87 „
„ „ unteren Drittel	3,90 „

Im zweiten Versuche blieb die Milch mit einem Fettgehalt von 3,75 Proz. eine Stunde stehen; hierauf wurden wieder die drei Milchschichten in derselben Weise getrennt und untersucht.

Fettgehalt im oberen Drittel	3,79 Proz.
„ „ mittleren Drittel	3,75 „
„ „ unteren Drittel	3,74 „

Hieraus ist zu ersehen, daß in der kurzen Zeit bis zu einer Stunde keine großen Unterschiede wahrgenommen werden konnten, und die Milch in jeder Schicht fast den gleichen Wert besaß, wenn von den wenigen hundertel Prozenten abgesehen wird.

Bei einem anderen Versuche blieben 6 Liter Milch in einer Kanne 30 Minuten stehen, dann wurde in Abständen von je 10 Minuten die Milch literweise nach dem Umrühren mit dem Litermaß abgeschöpft. Der Fettgehalt der Milch war im

1.	1 3,60 Proz.,	4.	1 3,70 Proz.,
2.	1 3,75 „	5.	1 3,68 „
3.	1 3,70 „	6.	1 3,58 „

Auch hier sind die Unterschiede im Fettgehalt gering, im 2. bis 5. l war sogar mehr Fett als im 1. l. Durch das Umrühren mit dem Litermaß fand eine teilweise Mischung der Milch statt. In der kurzen Zeit wurde den Fettklgelchen keine Zeit gelassen, bis in die oberste Schicht zu steigen.

Anders gestaltete sich der Gehalt des Fetts in einer 40 cm hohen Milchschicht, welche drei Stunden lang unberührt stehen blieb. Diese Milch wurde in vier je 10 cm starke Schichten geteilt und jede auf den Fettgehalt untersucht.

1	Schicht (oben)	3,70 Proz.,
2	„	3,68 „
3	„	3,62 „
4	„ (unten)	3,20 „

Der Unterschied war in diesem Falle in der oberen und unteren Schicht 0,50 Proz. Weitere Untersuchungen kamen in einer Milchhandlung zur Ausführung.

Ein weites Standgefäß enthielt 20 l Milch, welche eine Stunde unberührt stehen blieb; dann wurde mit einem Litermaß oberflächlich umgerührt und der Fettgehalt des ersten ausgeschöpften Liters bestimmt; es fand dann der literweise Verkauf der Milch statt, wozu eine Zeit von ungefähr 1¼ Stunde notwendig war. Die Milch wurde ohne umzurühren ausgeschöpft. Der Fettgehalt der 1, 5, 10, 15 und 20 l kam zur Bestimmung:

Fettgehalt: 1. l	3,20 Proz.,
5. l	3,08 „
10. l	3,04 „
15. l	2,95 „
20. l	2,89 „

Die Differenz betrug im 1. und 20. l 0,31 Proz.

Eine Milchkanne wurde mit 5 l Milch gefüllt und 30 Minuten beiseite gestellt; dann wurde in Zeiträumen von 10 Minuten je 1 l abgegossen.

Der Fettgehalt betrug im	1. l	2,93 Proz.,
	2. l	2,59 „
	3. l	2,55 „
	4. l	2,58 „
	5. l	2,51 „

Diese Milch zeigte einen noch geringeren Unterschied im Fettgehalt, welcher darauf zurückzuführen ist, daß beim Herausgießen immer mehrere Schichten zugleich herausfließen. Diese Art der Milchentnahme scheint für die Käufer die beste zu sein.

In einer mit der Bahn angekommenen Milchkanne mit 20 l Inhalt wurde der Fettgehalt des oberen und unteren Viertels untersucht; die obere Milch hatte einen Fettgehalt von 2,88 Proz., die untere einen Fettgehalt von 2,60 Proz.

Aus obigen Beobachtungen ist zu erkennen, daß die Milch in der oberen Schicht immer einen höheren Fettgehalt aufweist, daß die Unterschiede aber nur dann bedeutend werden, wenn die Milch drei Stunden und länger stehen bleibt; wird der Verkauf — das Ausschöpfen oder Ausgießen aus dem Milchgefäß — ohne längere Unterbrechungen, wie das wohl beim Milchverkauf in der Stadt die Regel ist, ausgeführt, so sind die Unterschiede nicht bedeutend. Anders liegen die Verhältnisse auf dem Lande; findet hier ein Milchverkauf an Konsumenten statt, so können eine und mehrere Stunden vergehen, bis ein Abnehmer erscheint; wollte man nun die Milch, ohne sie zu mischen, von oben abschöpfen, so würde die settreiche Milch ver-

*) Zeitschr. d. Landwirtschaftskammer f. d. Prov. Schlesien 1905. S. 713.

Digitized by Google

kauft und die fettarme Milch für den eigenen Bedarf zurückbleiben. Sehr nötig wird aber ein gründliches Mischen der Milch, wenn der Fettgehalt derselben bestimmt werden soll. Derjenige, welcher die Milchprobe nicht richtig entnimmt, wird sich niemals durch die Untersuchung ein Urteil über den Durchschnitts-Fettgehalt bilden können.

Tagesgeschichtliche Rundschau.

Deutschland.

Die dänische Milch in Berlin, eine Gefahr für die Säuglinge. Die Gesellschaft zur Bekämpfung der Säuglingssterblichkeit in Berlin erläßt folgende Warnung:

Nach dem Merkblatt der Stadt Berlin ist ein Ersatz der Mutterbrust nur frische, streng sauber gewonnene, gleich nach dem Melken abgekühlte Milch von nur gesunden Kühen. Wenn auch nicht zu bestreiten ist, daß in Dänemark die Milchwirtschaft auf einer hohen Stufe steht, und daß die dänische Milch in Dänemark selbst jeder Berliner Milch gleichwertig ist, so ist doch zu bedenken, daß die Milch, die dort, etwa in Aarhus gewonnen worden ist, 3 bis 4 Tage alt wird, ehe sie in Berlin verzehrt werden kann. Da so alte Milch bei der Sommerhitze trotz größter Vorsicht geronnen ankommen müßte, wird sie noch in Dänemark stark pasteurisiert, d. h. erhitzt. Derart behandelte Milch ist, wenn sie sofort verzehrt wird, nicht schädlich, sie wird aber höchst gefährlich, wenn die trotz des Pasteurisierens noch in der Milch lebend zurückbleibenden Keime Zeit haben, sich zu vermehren. Diese Keime bringen die Milch nicht mehr zum Gerinnen, sondern zum Faulen. Der Fauligeruch derartiger Milch kann nur durch Vermischen derselben mit frischer Milch verdeckt werden. Die fauligen Gifte, die besonders für junge Kinder lebensgefährlich sind, verbleiben jedoch in der Milch. Gegen die Einführung derartiger Milch in Berlin muß im Interesse der Säuglings-Fürsorge energisch Front gemacht werden.

Schwedische Milch. Nicht bloß dänische, sondern auch schwedische Milch soll künftig nach Berlin gebracht werden. Südschwedische Landwirte haben dem Vorstand des Milchhändler-Verbandes angeboten, tadellose Milch über Trelleborg und Saßnitz nach Berlin zu liefern. Um die Milch vor dem Gerinnen auf dem Transport zu schützen, soll die Milch, ähnlich wie die dänische, pasteurisiert und stark gekühlt werden. Daß die Milchhändler, da die Schweden noch billiger als die Dänen sind, auf das Geschäft gern eingehen und die heimische Landwirtschaft weiter schädigen werden, ist so gut wie sicher. Ob die Milch nach dem langen Transport und zumal bei Hitze wirklich hier noch „adelig" sein wird, möchten wir trotz aller Konservierungsmittel aber stark bezweifeln. Und deshalb wird das Publikum, das gute, gesunde Milch haben will, dabei auch ein Wort mitsprechen.

Städtisches Laboratorium für Milchprüfung — Säuglingsmilch-Anstalt. Ein städtisches Laboratorium für die chemische Prüfung der zum Verkauf gestellten Milch soll demnächst in Spandau eingerichtet und dem städtischen Schlachthofdirektor unterstellt werden. Um ferner eine hygienisch einwandfreie Säuglingsmilch zu möglichst billigen Preisen den Eltern zugänglich zu machen, will der Magistrat Spandaus mit einem Molkereibesitzer ein Abkommen dahingehend treffen, daß die Stadt dem Molkereibesitzer einen größeren Landkomplex pachtfrei überläßt, wofür dieser sich zur Einführung gewisser Sicherheitsvorkehrungen in seinem Kuhstall verpflichtet und den letzteren der wöchentlichen sanitären Kontrolle unterstellt.

Für den Ausschank von Milch in Berliner Gastwirtschaften wird jetzt in den Berliner Gastwirte-Versammlungen Stimmung gemacht. Man bekämpft dort die Abneigung der Wirte gegen den Ausschank von Milch insbesondere deshalb, weil man befürchtet, daß die alkoholfreien Wirtschaften zu sehr ins Kraut schießen. Auch die Gastwirtschaftsblätter treten jetzt für die Berücksichtigung der Wünsche des Publikums in Bezug auf den Milchgenuß ein. Sie empfinden es auch als wenig zweckmäßig, daß die Milch im Einzel-Ausschank so sehr verteuert wird, daß oft das Liter auf 80 Pf. zu stehen kommt. Es wird mit Recht hervorgehoben, daß es den Wirten ganz gleich sein kann, ob sie alkoholhaltige, alkoholarme oder alkoholfreie Getränke zum Ausschank bringen; ein entsprechender Verdienst an den Artikeln werde ihnen nicht verdacht werden. Es soll vornehmlich in Gartenwirtschaften mit dem Ausschank der Milch, die mit 10 Pf. für ein Viertelliter auf Eis gekühlter Milch verausgabt werden soll, begonnen werden.

Milchfälschungen im Großen. In den letzten Tagen wurde vor dem Gericht in München ein großer Milchfälschungsprozeß abgehandelt. Die Milchlieferanten der Volksspeisehallen I und II hatten diesen fortgesetzt gepanschte Milch geliefert. Das Gericht erließ folgendes Urteil: „Franz Pache zu 4 Monaten Gefängnis und 600 M. Geldstrafe oder weitere 40 Tage Gefängnis; Therese Pache zu 6 Monaten Gefängnis und 600 M. Geldstrafe oder weitere vierzig Tage Gefängnis; Josef Schetshorn zu 2 Monaten Gefängnis, Anna Schetshorn zu 6 Wochen Gefängnis und je 300 M. Geldstrafe oder je weitere 30 Tage Gefängnis.

Herichts-Entscheidung in dem Palmin-Prozeß. In dem gegen den Verein zur Förderung des Fremdenverkehrs in München und im bayerischen Hochland von der Palminfabrik H. Schlinck u. Co. angestrengten Prozeß (vergl. S. 245 d. Bl.) hat das Landgericht München I am 8. d. den verklagten Verein freigesprochen.

Der Verein hat einen kleinen Ratgeber für Gasthausbesitzer herausgegeben, in dem sich folgender Ratschlag befindet:

„Bei allem aber, sei es nun Fleisch- oder Mehlspeise, Rührei oder Fisch, betrachte man die Verwendung von Margarine, Palmin, altem Rindsfett oder ähnlichen Butter-Ersatzmitteln als Schwerverbrechen, das sich durch Ausbleiben der Gäste sicher rächen wird. Man nehme Butter, nur Butter und nichts als Butter."

Die Firma H. Schlinck u. Cie. erblickte namentlich in der Zusammenstellung von Palmin mit altem Rindsfett und der Bezeichnung Schwerverbrechen eine Schädigung ihrer Interessen und strengte gegen den Fremdenverkehrsverein Klage an. Sie suchte auf Grund von Sachverständigen-Gutachten, Auslagen ärztlicher Autoritäten und wissenschaftlicher Arbeiten über Palmin, sowie auf Grund vorliegender Analysen und zahlreicher Atteste, die ihr aus allen Schichten der Bevölkerung, von der höchsten Aristokratie bis zu den einfachsten Bürgerkreisen zugehen, darzutun, daß die Kritik, die der Ratgeber an Palmin übe, eine objektiv unberechtigte sei, was wohl auch der seit Jahren anwachsende Konsum, den Palmin namentlich in besser situierten Kreisen findet, beweise.

Das Landgericht I in München erkannte, wie es in der Urteilsbegründung heißt: „entgegen der Ansicht des Reichsgerichts: daß ein Anspruch auf Unterlassung tadelnder Urteile über gewerbliche Leistungen nur dann begründet sei, wenn das Urteil ein Verschulden darstelle. Ein Verschulden könne aber beim Fremdenverkehrsverein nicht angenommen werden, da er ebenso wie den ausschließlichen Gebrauch von Milchbutter auch, die alleinige Verwendung von Weinessig, reinem Kaffee u. s. w. empfehle. Wenn Palmin in Verbindung mit Margarine und Rindsfett genannt werde, so geschehe dies nur aus dem Grund, weil Palmin eines der weitverbreitetsten Butterersatzprodukte sei, nicht aber zu dem Zweck, um es bezüglich der Qualität auf eine gleich niedrige Stufe mit altem Rindsfett zu stellen."

Dänemark.

Jubiläums-Tierschau in Kopenhagen. Am 6., 7., 8. und 9. Juli feiern die vereinigten dänischen landwirtschaftlichen Vereine des Regierungsbezirkes Seeland ihr 25jähriges Bestehen durch eine Große Jubiläums-Tierschau in Kopenhagen. Im ganzen werden nicht weniger als 1500 Tiere (Hengste, Stuten, Stiere, Kühe, Schafe und Schweine) vorgeführt werden. Im Anschluß hieran findet eine große Ausstellung landwirtschaftlicher Maschinen, Geräte und Werkzeuge statt, wie auch in Verbindung mit der Tierschau eine Ausstellung von Jagdhunden, Bienen und Kaninchen abgehalten wird. Die Vielseitigkeit der Ausstellung läßt es gerechtfertigt erscheinen, daß man der Eröffnung auch im Auslande mit größtem Interesse entgegensieht; gilt doch das kleine Dänemark auf vielen Gebieten der Land-, namentlich der Milchwirtschaft als vorbildlich.

Repräsentanten der Jubiläums-Tierschau, Kopenhagen für Deutschland sind Buermeister u. Wain, Maschinen- und Schiffsbau Akt.-Ges., Berlin, Enckeplatz 6, von der alle gewünschten Auskünfte erteilt werden.

Frankreich.

Das Seelenheil beim Käsefreu. Aus Paris wird der Wiener „Zeit" geschrieben: Die katholische Zeitschrift „L'Ordre" veröffentlicht folgendes Rundschreiben, dessen Echtheit durch den Herausgeber der „Revue" vollauf bestätigt wurde: „An das Heim in X., begründet durch den Abbé B., für reuige Mädchen. Mein Herr! Wir beehren uns, Ihnen die Lieferung von Käse anzubieten, der von den privilegierten Händen reuiger Mädchen in unserm Heim von X. hergestellt wird. Die auf das niedrigste Maß herabgedrückten Arbeitslöhne gestatten uns, die erste Sorte zum Preise von . . ., die zweite zum Preise von . . . zu liefern. Jeder Käufer von zwanzig Kilogramm auf einmal hat Anrecht auf eine Totenmesse, die ich in der Kapelle unseres Betriebes abhalten lasse. Privatleute, die sich auf Einzelbestellungen beschränken, erhalten mit jedem Käse einen Gebetsgutschein. Wenn Sie fünf solcher zusammen haben, so brauchen Sie sie mir postfrei an unsere Verwaltung zu richten, um für einen Messegutschein vermerkt zu werden. Da unsere Käse innerhalb des Heims von Frauen hergestellt werden, die an die äußerste Verfeinerung in der Sauberkeit gewöhnt sind, so sind sie von unvergleichlicher Güte. Sie kosten, heißt, mehr davon bestellen! Man richte die Bestellungen, begleitet von einer Postanweisung, an den Abbé B., den Leiter des Heims für reuige Mädchen".

Der Mitarbeiter der „Zeit" versichert, daß dies der wörtlich übersetzte Text der überaus erbaulichen Käsereklame sei.

Digitized by Google

Unterrichtswesen.

Molkereikursus für Studierende der Landwirtschaft zu Kleinhof-Tapiau in Ostpreußen. In der Zeit vom 7. August bis 2. Sept. 1905 wird an der Versuchsstation und Lehranstalt für Molkereiwesen zu Kleinhof-Tapiau in Ostpreußen ein Molkereikursus für Studierende der Landwirtschaft und sonstige Interessenten von dem Unterzeichneten abgehalten. Den Teilnehmern, welche in der ungef. 1700 m entfernt liegenden Stadt Tapiau Wohnung und Verpflegung finden, wird Gelegenheit geboten, ihre Kenntnisse auf dem Gebiete des gesamten Molkereiwesens zu erweitern, sich unter Anleitung an den praktischen Arbeiten in der Molkerei, in welcher die Milch von 1600 Kühen zur Verarbeitung gelangt, zu beteiligen und bei den täglich im Laboratorium stattfindenden Uebungen die Untersuchung und Prüfung der Milch nach verschiedenen Methoden kennen zu lernen. Am Vormittag sowie am Nachmittag wird ein einstündiger Vortrag gehalten. Während des Kursus werden landwirtschaftliche Exkursionen nach dem Königl. Hauptgestüt Trakehnen u. s. w. veranstaltet. Auf der 1000 ha großen Domäne befindet sich eine ausgedehnte elektrische Licht- und Kraftanlage.

Die Besichtigung der Rindviehherde, welche sich des besten Rufes erfreut, sowie der außergewöhnlich schönen Ställe, der Bremerei und der übrigen Wirtschaftsräume wird von dem Domänenpächter Herrn Amtsrat Schrewe gern gestattet. Es ist somit den Studierenden bei ihrem Aufenthalte in Kleinhof-Tapiau ausgiebige Gelegenheit geboten, auch ihre Kenntnisse auf dem Gebiete der Rindviehhaltung und Landwirtschaft überhaupt zu bereichern. Das zu entrichtende Honorar beträgt im ganzen 40 M., für Ausländer 50 M.

Nähere Auskunft erteilt Dr. Hittcher, der Direktor der Versuchsstation und Lehranstalt für Molkereiwesen zu Kleinhof-Tapiau, Privatdozent an der Universität Königsberg.

Literatur.

Bergedorfer Eisenwerk, W. Bergner, Bergedorf, Bez. Hamburg. Molkerei-Maschinen. Ausgabe 1905.

In Nr. 4 d. Bl. vom laufenden Jahr war Veranlassung gegeben, an die Besprechung eines Preisverzeichnisses milchwirtschaftlicher Geräte und Maschinen einige Betrachtungen über die neuzeitlichen Fortschritte auf dem Gebiet des Molkereiwesens zu knüpfen. Diese Fortschritte sind hauptsächlich — es sei hier nur an die Erfindung und Ausgestaltung der Milchschleuder erinnert — dem Maschinenbau zu verdanken. Unter den Maschinenfabriken Deutschlands, die sich in den Dienst des milchwirtschaftlichen Fortschritts stellten, ist das Bergedorfer Eisenwerk der frühesten, eifrigsten und erfolgreichsten eine. Dem Standpunkt, den das Bergedorfer Eisenwerk — insbesondere durch die technische Begabung seines Begründers W. Bergner und durch die Einsicht, Gewandtheit und Tatkraft seines ehemaligen, leider zu früh verstorbenen Teilhabers S. Magnus — sich erworben hat, entspricht das vorstehend genannte Preisverzeichnis, das sich in jeder Beziehung, äußerlich wie inhaltlich, auf die gleiche vornehme und gediegene Stufe erhebt, wie das in der Nr. 4 d. Bl. besprochene. Besondere Freude wird daran jeder Deutsche, dem seine Muttersprache heilig, und der sein Volkstum zu hegen und zu Geltung zu bringen bestissen ist, bei der Wahrnehmung empfinden, daß auch in der vorliegenden Veröffentlichung der Anfang gemacht worden ist, fremdsprachliche Bezeichnungen durch mindestens gleich zweifellose deutsche zu ersetzen. Freilich hat der Verfasser des vorliegenden Preisverzeichnisses — ob aus Vorsicht oder aus einem anderen Grund, bleibe dahingestellt — sich die Möglichkeit offen gehalten, in einer späteren wiederholten Ausgabe noch manche Vervollkommnungen eintreten zu lassen, da weder die Kürze des Ausdrucks leiden, noch ein Mißverständnis zu befürchten wäre, wenn man z. B. statt Metronom Taktmesser, statt Touren-Umlaufzähler, statt Bassin Becken oder Behälter, statt Spezialprospekt Sonderverzeichnis, für Stativ Gestell oder für automatisch selbsttätig setzen würde. Leider glaubt man gerade auf dem Gebiet des Maschinenbaus noch vielfach den Gebrauch fremdsprachlicher Ausdrücke der Würde des Berufs schuldig zu sein. Dagegen würde fortschreitende Einschränkung solchen Wälschtums auch Preisverzeichnissen den erziehlichen Einfluß sichern, dessen Möglichkeit ihnen nicht abgesprochen werden kann.

B. Martiny.

Beobachtungen, Versuche, Erfindungen.

* **Versuche über den der Schleuderentrahmung günstigsten Wärmegrad** wurden von dem Versuchslaboratorium zu Kopenhagen, laut desselben 56. Berichts, in verschiedenen Genossenschafts-Molkereien mit folgenden Ergebnissen angestellt:

Name der Molkerei	Tag des Versuchs	Milchfehler	Fett p. H. der Magermilch, entrahmt bei ° C.							
			30	35	40	45	50	55	60	65
I. Fettbestimmung nach dem Extraktionsverfahren.										
Toft . .	25. 10. 03	a	.	.	.	0,195	0,175	0,150	0,130	. .
		b	.	.	.	0,140	0,120	0,115	0,095	. .
Havreholm	17. 11. 03	a	.	.	.	0,103	0,095	0,092	0,081	. .
		b	.	.	.	0,133	0,100	0,094	0,073	. .
Halsnaes .	3. 12. 03	a	.	.	.	0,108	0,095	0,085	0,080	. .
		b	.	.	.	0,120	0,093	0,088	0,088	. .
Toft . .	21. 12. 03	a	.	.	.	.	0,138	0,135	0,148	. 0,125
		b	.	.	.	0,123	0,095	0,108	0,105	0,093 0,078
Hedehütte .	11. 11. 04	a	0,119	.	.	.	.	0,075	0,080	. .
		b	0,150	.	.	.	.	.	0,105	. .
II. Fettbestimmung nach Röse-Gottlieb.										
Hedehütte .	11. 11. 04	a	.	0,135	.	.	.	0,095	0,095	. .
		b	.	0,193	.	.	.	.	0,142	. .
Stoubu .	9. 1. 05	a	0,180	0,183	0,150	.	.	.	.	. .
		b	0,177	0,180	0,157	.	.	.	.	. .
„ .	18. 1. 05	a	.	0,170	.	0,150	.	.	.	. .
		b	.	.	.	0,140	.	.	.	. .
Toft . .	3. 2. 05	a	.	.	0,115	0,108	.	0,100	0,090	. .
		b	.	.	0,158	0,155	.	0,135	0,125	. .

Daraus ist ersichtlich, daß, mit einer einzigen, vielleicht auf einem bei der Untersuchung unterlaufenen Fehler beruhenden Ausnahme, die Entrahmungsschärfe wuchs mit der steigenden Entrahmungswärme. Bei einer Entrahmung von täglich 10 000 kg bedeutet 0,01 p. H. Fett der Magermilch weniger ungefähr einen Mehrgewinn von 1 kg Butter. Durch Entrahmung bei höherem Wärmegrad ergiebt, ist dieser Mehrgewinn nahezu sofortlos, wenn die Magermilch und der Rahm nach der Scheidung erhitzt werden; denn je höher der Wärmegrad der Vollmilch während der Entrahmung, um so weniger brauchen Magermilch und Rahm nachgewärmt zu werden; in Betracht käme nur die geringe, während der Entrahmung erfolgende Abkühlung.

Kennzeichnung von Magermilch durch Phenolphtalein. Um einen Zusatz von aus der Molkerei zurückgehaltener Magermilch zu der in die Molkerei eingelieferten Vollmilch in Verdachtsfällen leicht nachweisen zu können, ist mehrfach empfohlen worden, der zurückzugebenden Magermilch als latentes Färbemittel Phenolphtalein zuzusetzen, welches beim Zusatz von Alkalien — z. B. Soda — eine deutliche Rotfärbung bewirkt. Ueber die Größe des notwendigen Zusatzes von Phenolphtalein wurden im Milchwirtsch. Institut Hameln Versuche angestellt, welche folgendes ergaben: Von einer fünfprozentigen alkoholischen Phenolphtaleinlösung ist ein Zusatz von

0,01 kbem auf 1 l Magermilch nicht nachweisbar,
0,02 „ „ 1 „ „ nachweisbar, wenn auch schwach,
0,05 „ „ 1 „ „ deutlich nachweisbar.

Um einen Zusatz von 10 Proz. Magermilch zur Vollmilch nachweisen zu können, ist demnach der Magermilch 0,5 kbem einer fünfprozentigen Phenolphtaleinlösung auf 1 l zuzusetzen. (Bericht des Milchw. Instituts Hameln 1904, S. 28.)

Handel und Verkehr.

Wochenbericht vom Buttermarkt. Berlin, 24. Juni 1905. Der Buttermarkt liegt unverändert fest und trotzdem die sonstjahres um diese Zeit den Markt stark beeinflussenden Spekulationskäufe bei der hohen Preislage nicht bedeutend sind, können höhere Preise gefordert und erzielt werden.

Der Hamburger Markt ist auch fest und Kopenhagen hat seine Notierung um 3 Kr. erhöht.

Berlin notiert 2 M. höher, Hamburg unverändert.

Marktberichte.

Berechnungspreise zwischen Molkereien und Butterhändlern. Eigenbericht der Molkerei-Zeitung Berlin. Berlin, 24. Juni 1905. Im Großhandel an die Molkereien für feine Butter wirklich bezahlte Preise. Reines Buttergewicht, frei in Berlin oder Hamburg, also nach Abzug der Fracht reines Geld:

Berlin . . . . . bis 107 Mk.
Hamburg . . . . . „ 106 „

Berlin, 24. Juni 1905. Butterbericht der Firma **C. F. Plentzdorf,** SW., Leipzigerstr. 62, und W., Kronenstr. 39.

Entgegen allen Erfahrungen der Vorjahre macht sich in diesem Jahre mit Eintritt der Großproduktion von Butter der erwartete Preisrückgang nicht bemerkbar. Die Nachfrage ist anhaltend lebhaft und trotzdem von der Spekulation noch sehr wenig gekauft wird, räumen sich die Einzahne fast ganz und konnten Preise sogar anziehen. Da das Ausland, besonders Dänemark, welches bisher viel Butter nach hier gelegt hat, selbst so hohe Preise hat, welche einen Bezug von dort so gut wie unmöglich machen, ist diese Ware also dem Markt entzogen.

Telegramme der Molkerei-Zeitung Berlin.

Berlin, den 21. Juni 1905. Preisfeststellung der von der ständigen Deputation gewählten Notierungs-Kommission. Mitgeteilt von der Firma

Digitized by Google

C. F. Wienstruck, Berlin, Leipzigerstr. 82. Durchschnittspreise für die Woche vom 18. bis 24. Juni 1905.

				21. Juni	24. Juni
Hof- u. Genossensch.-Butter:		Ia	per 50 kg M.	105—107—109	107—109
do.	do.	IIa	" " "	103—106	105—108
do.	do.	IIIa	" " "	98—101	100—105
do.	do.	Abfallende	" "	98—100	98—102
			Tendenz:	Fest.	Fest.

Hamburg, Grimm, den 23. Juni 1905. (Butter-Bericht von Ahlmann u. Boysen.) Notierung der Notierungs-Kommission der am Butterhandel beteiligten Firmen zu Hamburg. In Hamburg höchstbezahlte Brutto-Preise: I. Klasse M. 103—109, II. Klasse M. 100—101 pr. 50 kg. Netto reine Tara. Tendenz: Fest.

Unser Markt verkehrte auch in dieser Woche in guter Stimmung. Feinste Butter, welche gut geliefert wurde, konnte zu unveränderten Preisen untergebracht werden, doch drückten die abfallenden weichen Qualitäten auf den Markt und ließen sich nicht völlig räumen. Bezahlt wurde im Engroshandel 105—107 M. — Feinste sibir. u. russische Butter blieb gut gefragt; Stallbutter dürfte in der nächsten Zeit sehr knapp werden. Gute frische Marken erzielten von 98—100 M. verzollt. Kopenhagen erhöhte die Notierung um 3 Kr., während unsere Notierung unverändert blieb.

Ferner Privat-Notierungen: Fehlerhafte und ältere Butter pr. 50 kg M. ——. Schleswig-Holsteinische und ähnliche frische Bauer-Butter M. ——. Russische, Sibir. und Livländ. Winterbutter (verzollt) M. 98—102, Galizische (verzollt) M. ——. Finnländische Winter-Butter (verzollt) M. ——. Amerikanische (verzollt) M. ——.

Butternotierungen in Kopenhagen. Den 22. Juni 1905. Butter: I. Klasse 88—89 Kr. (1 Kr. = 112,5 Pf.). Tendenz: Lebhaft.

Berlin, 22. Juni 1905. Amtlicher Marktbericht der städtischen Markthallen-Direktion über den Großhandel in der Central-Markthalle. **Butter.** Preise franko Berlin einschließlich Provision. Für 50 kg Ia M. 105—109, IIa M. 100—104, Abfallende M. 97—100.

Käse. Import. Emmenthaler Ia p. 50 kg 85—90 M., dito IIa M. 60—80, import. Glarner Kräuterkäse M. 60——, import. Holl. Gouda Ia M. 80—85, import. Holl. Gouda IIa M. ——, import. Edamer M. 80—— import. Camembert per Dtzd. M. 7,50, import. Gervais M. —, import., Neufchatel per 100 Stück M. 20, import. Roquefort sur choix Ia per 50 kg M. 130—140, import. Parmesan, 3-4 jährig. M. ——, dito, 2—3 jährig M. 80—85, import. Chester-Viktoria M. 115—125, dito Cheshire M. 80—85, Gorgonzola per 50 kg M. 90—100. Steppenkäse M. —. Inländische. Westpr. Schweizer-Käse Ia per 50 kg M. ——, Neufchatel, do. per 100 Stück M. ——, Holländer, rheinisch, Ia per 50 kg M. ——, Edamer Ia M. ——, Limburger Alpenkäse in Pergament M. ——, Tilsiter Käse, fette Ia M. 58—60, Tilsiter Käse IIa, halbfette M. 45—50, Harzer per Kiste, 100 Stück, M. 2,10—2,30, IIa — — —, Soldiner per Schock M. 6,00, Schloßkäse per Dutzend M. ——, Camembert, große I (H. Prinz), per Dtzd. M. 6,00, do. II, per Dtzd. M. 4,40, Kaiserkäse (H. Prinz) M. 2,40, Kronenkäse M. ——, Frühstückskäse per 50 Stück M. 3,75 (H. Prinz). Deutscher Gervais Dutzend M. 2.20. Briekäse, Orig.-Packung, per 1/2 kg M. 0,80.

Butter-Notierungen der Landwirtschaftskammer für die Provinz Schleswig-Holstein. Butter-Auktionen des Ost-Holsteinischen Meierei-Verbandes.

Hamburg, den 21. Juni 1905.

1. Klasse 22 Drittel zu 108, 11 Drittel zu 107 1/2, 28 Drittel zu 107, 4 Drittel zu 106 1/2, 35 Drittel zu 106, 15 Drittel zu 105 1/2, 36 Drittel zu 105, 20 Drittel zu 104 1/2, 21 Drittel zu 104, 8 Drittel zu 103 1/2, 19 Drittel zu 103, 7 Drittel zu 102 1/2, 9 Drittel zu 102, 5 Drittel zu 101 1/2, 12 Drittel zu 101 M. Zusammen 1. Klasse 255 Drittel zu 105,02 M. im Durchschnitt, 2. Klasse 26 Drittel zu 98.71 M.

Jeder Produzent in Schleswig-Holstein ist berechtigt, die Auktionen zu beschicken. Der Vorstand des Ostholst. Meierei-Verbandes.

Königsberg i. Pr., 22. Juni 1905. (Butterbericht von Gyßling, Ebhardt u. Co.) Die Nachfrage in reiner Grasbutter war in dieser Woche sehr rege und konnten Zufuhren darin schlank geräumt werden. Auch zweite und abfallende Qualitäten fanden bereits bessere Beachtung.

Wir zahlen heute für feinstes Produkt 92—98 M. für 100 Pfd. netto hier. Fehlerhafte Ware verrechnen wir nach Verkauf.

Hamburg, 20. Juni 1905. (Bericht von Cölle u. Eltemann.) Kraftfuttermittel: Die gute Frage für Futtermittel hält sowohl für prompte als auch für spätere Lieferung unverändert an, und können sich Bestände in unseren Artikeln, wie solches in früheren Jahren im Sommer der Fall zu sein pflegte, nicht bilden. Es hat somit den Anschein, als ob wir zum Herbst, sobald der größere Konsum einsetzt, bei ungenügenden Vorräten mit höheren Preisen werden rechnen müssen.

Erdnußkuchen 136—150 M., Kokoskuchen 134—152 M., Amerik. Baumwollsaatkuchen und -Mehl 130—144 M., Sesamkuchen 125—141 M., Rapskuchen aus inländischer Saat 114—140 M., Palmkernkuchen 114—116 M., Leinkuchen 143—150 M., Amerik. Maisölkuchen 126—130 M. für 1000 kg ab hier.

Halle a. S., den 22. Juni 1905. (Bericht von Gebr. Rößler.) Die Marktlage ist unverändert geblieben. Die für jetzige Jahreszeit mäßigen Eingänge konnten zu vorwöchentlichen Preisen geräumt werden.

Ausgesucht feinste gesalzene Molkereibutter	109—110	Mk.
I "	105—108	"
II "	103—104	"

in Tonnen von 100 Pfd. und Kübeln von 50 Pfd.

Schweine- und Ferkelmarkt. (Amtlicher Marktbericht vom Magerviehhof in Friedrichsfelde.) Mittwoch, den 21. Juni 1905. Es standen zum Verkauf: 449 Schweine, 587 Ferkel.

Verlauf des Marktes: Flottes Geschäft. Preise unverändert.

Im Engroshandel wurden gezahlt für: Läuferschweine, 3—5 Monate alt 35—48 M.; 6—7 Monate alt 48—65 M. für 1 Stück. Ferkel, mindestens 8 Wochen alt 17—24 M.; unter 8 Wochen alt 14—18 M. für 1 Stück.

Die Direktion des Magerviehhofes.

Städtischer Centralviehhof. Berlin, 17. Juni 1905. Zum Verkauf standen: 3710 Rinder, 1157 Kälber, 18405 Schafe, 10391 Schweine.

Bezahlt wurden für 100 Pfund oder 50 kg Schlachtgewicht in Mark (bezw. für 1 Pfund in Pfg.): Für Rinder: Ochsen: 1. vollfleischig, ausgemästet, höchsten Schlachtwerts, höchstens 7 Jahre alt 70—74; 2. junge fleischige, nicht ausgemästete und ältere ausgemästete 65—69; 3. mäßig genährte junge und gut genährte ältere 63—64; 4. gering genährte jeden Alters 60—62. — Bullen: 1. vollfleischige höchsten Schlachtwerts 66—70; 2. mäßig genährte jüngere und gut genährte ältere 64—65; 3. gering genährte 60—61; — Färsen und Kühe: 1. a) vollfleischige, ausgemästete Färsen höchsten Schlachtwerts ——; b) vollfleischige, ausgemästete Kühe höchsten Schlachtwerts, höchstens 7 Jahre alt 63—65; 2. ältere, ausgemästete Kühe und wenig gut entwickelte jüngere 60—62; 3. mäßig genährte Färsen und Kühe 55—58; 4. gering genährte Kühe und Färsen 50—54. — Kälber: 1. feinste Mastkälber (Vollmilchmast) und beste Saugkälber 81—89; 2. mittlere Mastkälber und gute Saugkälber 75—82; 3. geringe Saugkälber 59—68; 4. ältere gering genährte Kälber (Fresser) 58—62. — Schafe: 1. Mastlämmer und jüngere Masthammel 73—76; 2. ältere Masthammel 69—72; 3. mäßig genährte Hammel und Schafe (Merzschafe) 64—67; 4. Holsteiner Niederungsschafe (Lebendgewicht) ——. — Schweine: Man zahlte für 100 Pfd. (mit 20 pCt. Tara): vollfleischige, kernige Schweine feinerer Rassen und deren Kreuzungen, höchstens 1 1/4 Jahr alt, 220—280 Pfund schwer, 65——; schwere, 280 Pfd. und darüber (Käser) ——; fleischige Schweine 63—64; gering entwickelte 60—62; Sauen 60—— M.

Verlauf und Tendenz des Marktes:

Das Rindergeschäft wickelte sich glatt ab, es bleibt wenig unverkauft. — Der Kälberhandel gestaltete sich ziemlich glatt. — Bei den Schafen, von deren Auftrieb etwa 12000 Stück schlachtbare Ware waren, war das Geschäft langsam, es bleibt nicht unerheblicher Ueberstand. — Der Schweinemarkt verlief glatt und wurde geräumt.

In **Hamburg** wurden bezahlt: für beste Ochsen 69,50—72 M., junge fette Kühe 61—63 M., beste, reine Schweine mit 20 Proz. Tara —63 M. Kälber I. Qualität 82—86 M., Doppellender 95—100,50 M.

Molkereikursus

für Studierende der Landwirtschaft und sonstige Interessenten zu **Kleinhof-Tapiau** vom **7. August bis 2. September.** Honorar 40 M., für Ausländer 50 M. Nähere Auskunft erteilt **Dr. Hittcher.**

Versuchsstation für Molkereiwesen Kiel.

Versand von Reinkulturen für die Ansäuerung des Rahmes. Ausbildung von Molkereipersonal.

Professor Dr. H. Weigmann.

Stellen-Angebote.

Suche tüchtigen

Meier oder Meierin,

welche in der Herstellung von Kindermilch erfahren ist. Gutes Gehalt. Reisevergütung.

Sanitätsmolkerei Rittergut **Herbeck** bei Hagen i. W., Post Halden.

Suche zum **1. Juli** eine

erfahrene Meierin

zur Butter- und Käserei.

Gutsbesitzer **Mattert**, Neudamm.

Wir suchen z. 1. September c. einen **zuverlässigen, tüchtigen Verwalter.** Derselbe muß im stande sein, den Betrieb selbständig zu leiten und einen Teil der Buchführung übernehmen. Bei besonderer Tüchtigkeit ist Lebensstellung geboten.

Molkerei Guntersblum (Rheinhessen), eingetr. Genossensch. m. unbeschr. Haftpfl.

Suche von sofort einen tüchtigen, jungen

Gehilfen

bei gutem Gehalt.

L. Kistler, Garbeck b. Cranz, Ostpr.

Stellen-Gesuche.

Tüchtiger Molkereifachmann,
langjähriger Leiter eines Großbetriebes, möchte sich verändern und sucht Stellung als Molkereileiter. Suchender ist praktisch und kaufmännisch durchaus erfahren und könnte Kaution stellen.

Offerten sub **Molkereifachmann** an die Expedition dieser Zeitung.

Eine erfahrene **Meierin,**
die 12 Jahre eine Molkerei selbständig geführt hat, sucht ähnliche Stelle. Gute Empfehlungen stehen zur Seite.

Offerte unter **M. G. 40** an die Expedition dieses Blattes.

Junge tüchtige

Meierin,

welche selbständig gearbeitet hat, sucht zum 15. Juli Stellung. Offert. unter **H. 346** an die Expedition dieser Zeitung erbeten.

Für einen tüchtigen, zuverlässigen

Gehilfen,

welcher 9 Jahre beim Fach, praktisch und theoretisch gebildet und den ich besonders empfehlen kann, **suche** ich zum 1. Juli Stellung als Obermeier oder I. Gehülfe.

Offert. erbittet **A. Harm**, Molkereiverwalter, **Eichede** in Holstein.

Vermischte Anzeigen.

Molkerei!

Beabsichtige Kuhstall mit großem Bodenraum für 20—25 Kühe **Berlin**, Eberswalderstr. 1, Ecke Oderbergerstr. zu bauen und erfahren Reflektanten Näheres daselbst beim Portier.

Eine der Neuzeit entsprechend eingerichtete

Molkerei,

2 Morg. Areal, Prov. Hannover, 2 Jahre im Betriebe, Milchkontrakte noch 8 Jahre laufend, täglich Milchquantum Jahresdurchschnitt 2000 Liter, pro Liter 6 1/2 ₰ franko Molkerei, 90 Proz. Rückgabe, Steinschrotgang-Mühle, hochrentabel, Schweinestall 70 Stück fassend, wird für 54000 Mk. bei 25000 Mk. Anzahlung verkauft. Off. erbet. sub **2541** an die Exp. d. Ztg.

Hochrent. Molkerei,

1500 Liter fettreiche Milch à 6 Pfennig, jährlich. Kontrakt, sofort sterbefallsh. zu verkaufen.

Ferner desgleichen ein

Molkerei-Neubauprojekt

mit Milchvertrag, ca. 2500 Liter à 6 Pfg., 10 Jahr, zu verkaufen. Offerten mit 10 Pfennig Rückporto unter **M. 385** an d. Exp. d. Ztg. erbeten.

Käse-Fabrik.

5 Pfg.- und Kuhkäse-Fabrikation, gute Kundschaft, zum **1. Oktober** d. J. **zu verpachten.**

Carl Röder, Sachsenhausen a. d. Nordbahn.

Beteiligung gesucht.

Eine gut eingef., in vollem Betriebe befindliche

Städt. Dampfmolkerei,

Stadt mit 90000 Einwohnern, mit lebhaftem Milchverkaufsgeschäft sucht zur Ausdehnung des Kindermilchgeschäftes, zur Herstellung neuer Milchpräparate und zur Aufstellung behördlich empfohlener Milchverkaufshallen 2c. 2c. einen

kapitalkräftigen Chemiker oder Apotheker

als tätigen Teilhaber, auch kann das Geschäft **käuflich** abgetreten werden. Gefl. Offerten erbitte an die Expedition dieser Ztg. unter **„Molkerei“** zu richten.

Mit 25000 M. Anzahlung suche

rent. Molkerei

zum bald. Antritt zu kaufen od. pachten. Offerten unter **S. H. 970** an die Exp. dieser Zeitung.

Molkerei gesucht,

die jährlich circa zehn bis fünfzehntausend Brode

Magerkäse

für solventen Käufer auf feste Bestellung arbeiten kann. Gefl. Offerten erbeten unter **M. S. 1500** an die Exp. d. Blattes.

Digitized by Google

Ein **Laden**,
in welchem Kolonialwaren-Geschäft betrieben wird, ist zu vermieten. Auch ist das ganze Grundstück zu verkaufen.
Carl Röder, Sachsenhausen
an der Nordbahn.
Vorort 6 Minuten von der Haltestelle.

Jeden Posten
Käse
kauft gegen Kasse
die Nordd. Butterhandlung
Stargard, Pomm.

Butterkartons

in jeder Größe, sowie **alle anderen Kartons** liefert aus zähester Lederpappe franko
S. Ullmann, Wiesenthal b. Tschecheln i. L.,
Lederpappen- u. Kartonfabrik.

Butterkisten • Käsekisten
in fertig geschnittenen Brettern od. genagelt lief. jed. Quantum billigst
C. Hartmann, Reichenstein i. Schles.
Dampfsägewerk und Kistenfabrik.

Normal-Säure-Entwickler 8. & 7.
Schläuche, Biense, Pottasche,
Farbe Lab **Oel.**
A. V. Branth, Hamburg 8

Buttertonnen

in den gangbarsten Dimensionen, in weißer Waare und saubester Ausführung empfehlen billigst
W. Stange & Co., Stettin,
Faßfabrik.

GEBR. ROESSLER,

Butterabsatzstelle von Molkereien
der Provinz Sachsen und der angrenzenden Staaten.
HALLE a. S.,
Freiimfelderstr. 8. Fernspr. No. 858.

Gebrüder Groh,

Hoflieferanten,
BERLIN O., Blumenstr. 70,
Buttergrosshandlung.
23 eigene Detail-Geschäfte.
Ständige Abnehmer für feine Molkereibutter zu höchsten Tagespreisen bei wöchentlicher Abrechnung und Kasse.
Jahres-Abschluss erwünscht.

Gust. Schultze & Sohn,

Berlin C., **Gertraudten-Strasse 22.**
Butter-Grosshandlung.

F. Oswald Richter

DRESDEN-A. 1.
Wettinerstr. 32
Butter-Gross-Handlung
sucht regelmässige Lieferanten in feinster und feiner Butter und zahlt höchste Preise bei prompter Abrechnung und Kasse.
Jahresabschlüsse und Uebernahme ganzer Produktionen erwünscht.

Post-Butterkisten, Käsekisten, Tilsiter Käserollen.

Preislisten gratis und franko.
F. Wurm, Bartenstein, O.-Pr.
Dampfsägewerk, Holzhandlung, Kistenfabrik.

Bestes echtes Pergamentpapier,
auch schön bedruckt, empfohlen preiswert
Schleipen & Eichhorn G. m. b. H.,
Pergamentpapier-Fabrik,
Emmerich am Rhein.

Butterkisten

liefert billigst
F. W. Amtenbrink,
Kisten-Fabrik,
Detmold.

Dampfkäsewannen

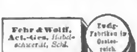
mit über den Rand d. Pitchpineholzbottich greifd. Kupferkessel

400	500	600	800	1000	1500 Ltr.
140	170	190	235	275	375 Mk.

T. Bartels, jetzt Obercassel bei Bonn.

Achtung! Gelegenheitskauf!

Wegen Lagerüber-füllung verkaufe **spott-billig** [illegible] **neuer Schrotmühlen** erstklassiges Fabrikat [illegible] geeignet für Molkereien. [illegible] Kaufgelegenheit. Aufr. sub Chiffre W X 11 [illegible]



Käseschachteln

in Span oder Karton, rund und eckig □ ▷ ○
Butterversandkartons

Maschinen- u. Motorenfabrik

SCHARRER & GROSS

NÜRNBERG

bringt auf der
Landwirtschaftlichen Ausstellung in München
vom 29. Juni bis 4. Juli. Reihe 6. Stand 19 zur Ausstellung
Eine Erginlokomobile 10 PS,
Benzinmotoren
3–6 PS, Grösse ca. 95 : 110 mm,
Kühlmaschinen
liegender und stehender Anordnung,
Dampfkessel, Dampfmaschinen.

Preussischer Beamten-Verein in Hannover.

(Protektor: Seine Majestät der Kaiser.)

Billigste Lebensversicherungs-Gesellschaft für alle deutschen Reichs-, Staats- und Kommunalbeamte, Geistliche, Lehrer, Lehrerinnen, Rechtsanwälte, Aerzte, Zahnärzte, Tierärzte, Ingenieure, Architekten, Molkereibeamte, kaufmännische und sonstige Privat-Beamte.

Versicherungsbestand 267 407 350 Mk.,
Vermögensbestand 89 750 000 Mk.,
Ueberschuss im Geschäftsjahre 1904: 2 656 815 Mk.

Alle Gewinne werden zu Gunsten der Mitglieder der Lebensversicherung verwendet. Die Zahlung der Dividenden, die von Jahr zu Jahr steigen und bei Versicherungen aus dem Jahre 1877 bereits 80 bis 90 % der Jahresprämie betragen, beginnt mit dem ersten Jahre. Betrieb ohne bezahlte Agenten und deshalb die niedrigsten Verwaltungskosten aller deutschen Gesellschaften.

Wer rechnen kann, wird sich davon überzeugen, daß der Verein unter allen Gesellschaften die günstigsten Bedingungen bietet.

Zusendung der Drucksachen erfolgt auf Anfordern kostenfrei durch

Die Direktion
des Preussischen Beamten-Vereins
in Hannover.

Bei einer Drucksachen-Anforderung wolle man auf die Ankündigung in diesem Blatte Bezug nehmen.

Einmal gebrauchte **Butter-tonnen** in ausgesucht bester Qualität für Molkereien, ca. 100 Pfund Inhalt, fest verbunden u. sauber gereinigt liefert sofort und stets umgehend **O. Thonack,** Böttchermeister, **BERLIN SO. 36,** Harzer Strasse 32. **Aelteste** und stets sichere **Bezugsquelle für Buttertonnen.** Fernspr.: Amt 4, No. 8147. Gegründet 1889.

Milchuntersuchungen auf Fettgehalt

übernimmt zum Preise von 50 Pfg. für Einzelproben, von 90 Pfg. im Abonnement die **Milchkontrolanstalt der Molkerei-Zeitung Berlin.**

Stanz- und Emaillierwerke,
vormals
Carl Thiel & Söhne,
Aktien-Gesellschaft,
Lübeck.

Nahtlose Milchtransportkannen.
Halbgestanzte „
Gefalzte „
Transport-Milcheimer.
Milch-Messeimer.
Rahm- und Milchständer.
Milchsiebe, doppelt und einfach.
Bassins aus Stahlblech.
Bassins aus Doppelmetall.
Kataloge gratis und franko.

Für einige Gegenden werden noch Vertreter gesucht.

Digitized by Google

Grosse Jubiläums-Tierschau, Kopenhagen

vom 6. bis 9. Juli

verbunden mit

reichhaltiger Ausstellung landwirtschaftlicher Maschinen und Geräte.

Die staatliche Hengst- und Stierschau

wird an gleicher Stelle abgehalten, so dass im Ganzen über 1500 Tiere präsentiert werden. Wegen der hochinteressanten Ausstellung, der vielen Sehenswürdigkeiten der Stadt und der schönen ländlichen Umgebung Kopenhagens kann eine Reise nach dort jedem angelegentlichst empfohlen werden.

Reisedauer Berlin – Kopenhagen nur 10 Stunden. Jede gewünschte Auskunft erteilen

Burmeister & Wain, Maschinen- u. Schiffsbau A.-G.

Berlin SW. 48.

Repräsentanten der Ausstellungskommission für Deutschland.

2 Goldpreise des Deutschen Milchwirtschaftl. Vereins

41 erste Auszeichnungen. 1894 und 1904. Ueber 19 000 Apparate im Gebrauch.

Die besten Milchuntersuchungsapparate der Gegenwart

sind die seit 12 Jahren von allen wissenschaftlichen Autoritäten der Welt anerkannten

Dr. N. GERBER'S ORIGINAL-APPARATE

zur Untersuchung von Milch und Milchprodukten.

AUF DER 19. WANDER-AUSSTELLUNG IN MÜNCHEN

(29. Juni—4. Juli 1905)

Reihe 2, Stand 3

zwischen der Molkerei-Kosthalle und der Alpinen-Ausstellung

MIT VERSCHIEDENEN NEUHEITEN VERTRETEN!

Zürich. **Leipzig.**

Dr. N. GERBER'S ACID-BUTYROMETRIE Co. G. m. b. H.

In unserem neuen

Germania-Separator

Modell 1905

bieten wir eine unübertroffene Entrahmungsmaschine.

Sämtliche Molkerei-Maschinen u. Apparate! Einrichtung kompletter Molkereien!

Glänzende Ergebnisse! **Glänzende Zeugnisse!**

Flensburger Eisenwerk Akt.-Ges., **Flensburg.**

PERGAMENTPAPIERFABRIK SCHLEIPEN & EAKENS RATINGEN

Crinitzer Fabrik säurefesten Steinzeugs

Emil Bühler, Crinitz, Niederlausitz

empfiehlt

Buttertonnen mit luftdichtem Verschluss in allen Grössen, **Tonnen** in **cylindrischer** Form, **Vieh- und Pferdekrippen, Schweine-, Ferkel-** und **Futtertröge** für **Federvieh, Pökelbottiche** und **viereckige Kasten.**

Neu! Buttertröge aus säurefestem, innen glasiertem Steinzeug von 1 bis 2 Meter Länge.

Franz Maager, Molkerei-Maschinen-Fabrik, **Breslau.**

Lieferung sämtlicher

Molkerei-Maschinen, -Geräte und Bedarfs-Artikel.

Digitized by Google

Feierabend.

Wenn du kannst, so laß ab vom Kleinen und suche das Große. **Gottfried Keller.**

Die Hexe.

Skizze von Ludmilla von Rehren.

(Nachdruck verboten.)

Seit der Fischer Hauk im Frühling die schwere Krankheit gehabt hatte, war er ganz anders geworden wie früher.

Alle fanden es und wunderten sich darüber, am meisten aber die kleine blonde Signe, die mit ihrem Vater nicht weit von Hauks Hütte wohnte. Obgleich die beiden Männer Fischer waren und es nicht allzuviel gute Fischplätze am Fjord gab, waren sie doch befreundet. Signes Vater dachte im stillen, Hauk würde Signe wohl heiraten. Hauk dachte wahrscheinlich dasselbe, aber da Signe noch sehr jung war, konnte vorläufig von einem Verspruch nicht die Rede sein. Alle erwarteten aber mit Bestimmtheit den Verspruch zum Herbst; denn da wurde Signe gerade 17 Jahre.

Aber im Sommer vorher geschah es, daß Hauk so seltsam wurde. Er, der früher so lustig gewesen war, lachte jetzt fast gar nicht mehr und von den übrigen jungen Leuten zog er sich ganz zurück. Auch zu Signes Vater kam er nicht mehr und es kam vor, daß er, als er Signe ein paarmal begegnete, sie überhaupt nicht zu erkennen schien.

Signe weinte viel in diesem Sommer, weil Hauk sich nun nichts mehr aus ihr machte. Und sie sprach mit ihren Freundinnen darüber, die wieder den Burschen davon erzählten. Es wurde viel über Hauk gesprochen in diesem Sommer. Und alle kamen überein, Hauk müsse behext sein. Und diejenige, die ihn behext hatte, war auch leicht zu finden — es konnte niemand anders als das Lappenmädchen Gunna sein. Daß die Lappen alle zaubern konnten, wußte man ja, und ebenso wußten alle, daß Hauk im Frühjahr viele Wochen lang bei den Lappen im Zelt während seiner Krankheit gelegen hatte.

Im Frühjahr war nämlich Hauk folgendes begegnet: Er war eines Tages ganz allein hinausgefahren auf den Fischfang. Lange wollte kein Fisch sich zeigen und Hauk fuhr weiter und weiter hinaus. Der Tag war anfangs schön und das Wasser ruhig. Aber nach einigen Stunden zogen Wolken herauf und die Wellen fingen an höher zu gehen.

Es wäre klüger gewesen, jetzt noch zu rechter Zeit wieder heimzufahren. Aber Hauk war nun einmal etwas starrköpfiger Natur und er hatte es sich in den Kopf gesetzt, er müsse heute noch durchaus einen Fang tun. Und so arbeitete er sich noch eine ganze Weile eigensinnig und vergeblich ab. Das Ende der Sache war, daß das Boot umschlug. Hauk konnte sich auf den Kiel des Bootes retten. Dort lag er nun. Das Wasser ging hoch und bespülte ihn und er fühlte, wie er immer mehr erstarrte.

Da dachte er, daß es nun wohl ans Sterben gehen würde. Und bald darauf hatte er sich weiter nichts mehr denken können. —

Als er wieder allmählich anfing, wach zu werden, hörte er leise singen. Es war ein ganz merkwürdiges Lied. Ihm war dabei, als läge er in seinem Boote und die Sonne schien und er hörte das Wasser leise an das Boot schlagen, das mit dem Liede zu schaukeln schien und ihn leise mit wiegte.

Aber endlich wurde er doch ganz wach und schlug die Augen auf.

Da sah er, daß er in einem Zelte lag, wie sie die Berglappen aufzuschlagen pflegen, wenn sie im Frühling mit den Renntieren aus den Bergen zum Fjord herunterkommen. Nicht weit von ihm saß ein Mädchen. Sie trug einen kurzen grünen Rock und einen Silbergürtel. Ihr Haar war schwarz und glatt und hing in langen Flechten herab. Ihr Gesicht erschien gelblich und blaß und die Augen waren schmal und länglich. Aber sie war in ihrer Art ein sehr hübsches Mädchen. Als sie sah, daß er wach war, lachte sie und rief ihren Vater.

Das Mädchen hieß Gunna und ihr Vater war es gewesen, der Hauk gerettet hatte. Er hatte ihn zu Gunna ins Zelt gebracht. Obgleich der Vater Gunnas ein Berglappe war, war er doch gerade an diesem Tage mit einigen anderen zum Fischfang gefahren. Das war ein Glück für Hauk gewesen.

Hauk war lange Zeit noch sehr schwach. Gunna saß viel bei ihm und, um ihm die Zeit zu vertreiben, erzählte sie ihm Geschichten.

Sie erzählte so lebendig, daß Hauk gar nicht müde werden konnte, ihr zuzuhören. Manchmal nahm sie auch ihren Silbergürtel ab und spielte damit. Dann nahm ihn Hauk auch wohl in die Hand und betrachtete die seltsamen Zeichen, die darauf eingegraben waren. Er fragte, was sie wohl bedeuteten und sie lachte und sagte, das wären Zauberrunen. Aber mehr wollte sie niemals darüber sagen. —

Als Hauk gesund geworden war und wieder in seiner Hütte wohnte, mußte er Tag und Nacht an Gunna denken. Er war ganz unglücklich darüber, denn als echter Norweger war er in der felsenfesten Ueberzeugung aufgewachsen, die Lappen wären etwas viel Geringeres, als andere ehrliche Leute, sie betrieben Abgötterei und Zauberei und ein Lappenmädchen zu heiraten, hatte er immer für eine große Schande gehalten.

Aber das alles half ihm nichts — abends mußte er doch immer wieder herüberrudern zu den Lappen. Dort saß er dann im Zelte und hörte zu, wie Gunna erzählte und wie sie sang. Ihm war wohl dabei und er vergaß ganz, daß beim Tanz die Burschen die Lappenmädchen mieden, und daß selbst in der Kirche die Lappen auf ihren eigenen, abgesonderten Bänken saßen.

Wenn er zurückfuhr, fiel ihm aber das alles wieder ein und die alte Traurigkeit und Unruhe kam aufs neue über ihn.

So ging der Sommer allmählich hin und der Herbst nahte. Bald mußten die Lappen wieder zurück in die Berge und er wußte noch immer nicht, was er tun sollte.

Hauk war viele Sonntage nicht in der Kirche gewesen. Er hatte bemerkt, daß er neugierig und merkwürdig angesehen wurde und dann mochte er auch Signe nicht gern begegnen, die immer sittig und ehrbar unter den anderen Mädchen stand. Ihre Augen sahen ihn so traurig fragend an und er schämte sich fast vor ihr und hatte das Gefühl, ihr ein Unrecht angetan zu haben. — Eines Sonntags machte er sich aber doch wieder zurecht, um zur Kirche zu gehen. Er hatte sich an diesem Sonntagmorgen noch trauriger und unglücklicher wie sonst gefühlt. Und als er die Glocken rufen hörte, zog es ihn mit aller Macht zur Kirche. —

Das erste, was er sah, war Signe. Als sie ihn kommen sah, wurden ihre Augen groß und dunkel. Mit einer entschiedenen Bewegung machte sie sich aus dem Kreise der Mädchen los und ging ihm rasch entgegen.

„Sieht man Dich auch endlich einmal wieder, Hauk?" begrüßte sie ihn. „Weshalb kommst Du denn niemals mehr zu uns?"

Er wurde verlegen und stotterte etwas von viel Arbeit. Aber Signe lächelte nur traurig darauf.

„Ja, wenn Du zu uns kommen sollst, hast Du keine Zeit, aber zu den Lappen kannst Du jeden Tag fahren."

Und sie fing an, ihm vorzuhalten, daß er doch wissen müßte, daß es eine Schande wäre, so viel mit Lappen umzugehen. Seine Augen und seine Gedanken wären gewiß von einem bösen Geiste verzaubert. Sie hätte ja nichts darüber zu sagen, aber weil sie solange Freunde gewesen wären, täte es ihr leid um ihn.

Dann kamen alle ihre Verwandten und Freundinnen und alle fingen an, auf ihn einzureden. Er stand ganz verwirrt mitten unter ihnen und wußte nicht, was er sagen sollte, wenn sie allerhand Böses von den Lappen und von Gunna erzählten.

Plötzlich wurden alle still und blickten nach ein und derselben Richtung. — Von dort kam Gunna, ganz allein mit dem Gesangbuch in der Hand. Sie wollte zuerst ernst und mit gesenktem Kopfe vorübergehen, aber als sie Hauk bemerkte, lächelte sie freundlich, ging auf ihn zu und bot ihm die Hand.

Er aber wurde feuerrot und der Gedanke, daß nun alle sehen konnten, wie gut ihn das Lappenmädchen kannte, von dem noch eben so schlecht gesprochen worden war, machte ihn sehr böse auf Gunna. Und während alle ihn erwartungsvoll ansahen, wandte er sich von ihr ab, ohne ihre dargereichte Hand zu beachten und ging mit Signe und ihren Verwandten an ihr vorüber. — — —

Seit diesem Sonntage fuhr Hauk nicht mehr zu den Lappen hinaus. Er ging jetzt wieder wie früher mit anderen jungen Männern, schwenkte Signe im Wirtshaus im Tanz und saß abends bei ihrem Vater in der Hütte. Alle lobten ihn, wie die Leute denjenigen loben, der das tut, was sie wollen.

Aber Hauk blieb traurig. Wenn Signe freundlich zu ihm war, mußte er doch nur immer dabei an Gunna denken — und er mochte dann eigentlich gar nicht so recht auf das hören, was Signe redete. —

Und eines Abends konnte er es nicht mehr aushalten. Er mußte durchaus Gunna um Verzeihung bitten, mochte sie nun eine Hexe sein, oder gleichviel was. Er setzte sich also in sein Boot und ruderte, so schnell es ging, hinaus.

Aber der Platz, auf dem die Lappen gelagert hatten, war leer. Die Lappen waren wieder fortgezogen — wer weiß wohin. — —

Noch niemals hatte sich Hauk während des ganzen langen Winters so nach der Zeit gesehnt, da die Sonne wieder kam und der Frühling und mit ihm die Berglappen aus den weiten wilden Bergwäldern. —

Er ging unter den anderen herum, wie im Traume, und fing an ganz sonderbare Reden zu führen. Er sagte, er hätte mit dem Pfarrer gesprochen, der hätte gesagt, es wäre Torheit zu reden, daß die Lappen zaubern könnten und es wäre ebenso töricht zu behaupten, es sei eine Schande mit Lappen umzugehen; denn die Lappen wären ebenso ehrliche Leute, wie alle übrigen. — Es kam soweit, daß Signes Vater schließlich zu ihm sagte, wenn er es so meinte, könnte er ihm seine Tochter niemals geben, worauf Hauk antwortete, er habe ihn auch noch gar nicht darum gebeten. Und sie gingen in großem Unfrieden auseinander, obgleich Signe bitterlich weinte. —

Hauk war nun wieder ganz allein, und in der Einsamkeit dieses langen Winters kam er zu dem festen Entschlusse, das Lappenmädchen Gunna zu heiraten, wenn sie ihm nur verzeihen konnte.

Als die Sonne endlich wiedergekommen war, fuhr er Tag für Tag hinaus, und spähte zu dem Platze hinüber, wo die Lappen meist zu lagern pflegten. Es dauerte eine ganze Weile, aber endlich sah er doch eines Tages, daß die bekannten Zelte wieder am Fjord standen.

Sein Herz klopfte laut und heftig, und seine Hände zitterten so, daß er kaum hinrudern konnte. Aber er ging doch mit festen Schritten auf die Zelte zu.

Fast der erste, der ihm begegnete, war der Vater Gunnas. Er sah Hauk ernst an und wollte, ohne ihn zu beachten, an ihm vorüber gehen. Hauk faßte sich jedoch ein Herz und indem er tat, als wäre gar nichts vorgefallen, grüßte er und fragte nach Gunna.

Da wurde der Alte so zornig, daß seine Augen flammten. „Gunna — was hast Du noch mit Gunna zu tun?" rief er. „Sie ist so weit fort, daß Du sie niemals mehr wiedersehen wirst." Damit ging er an Hauk vorüber. Aber nach ein paar Schritten kehrte er wieder um und als er Hauk ansah, schien er ihm doch leid zu tun; denn er blieb stehen und sagte ruhiger:

„Weil sie sagte, daß sie Dir verziehen hätte, will ich es Dir sagen — Gunna ist gestorben — in diesem Winter. Wir gruben ihr ein Grab in den Bergen; dort liegt sie nun und rote Blumen blühen über ihr."

Hauk stand und hörte auf die Worte. Aber ihm schien, er habe falsch gehört. Lange stand er regungslos auf einem Fleck. Endlich wandte er sich und ging, ohne ein Wort zu sprechen, zu seinem Boote zurück. Ganz langsam ruderte er über den Fjord wieder heimwärts.

Daß sie nun wirklich so ganz fort sein sollte . . .

Und er war den Sommer über noch stiller und einsamer, wie er es schon vorher gewesen war, so daß er den Leuten allmählich anfing, leid zu tun. Sie kamen und versuchten ihn zu trösten und nun, da sie wußten, daß Gunna tot war, fingen sie auch an, sie zu loben. Aber er sah sie nur seltsam an, schüttelte den Kopf zu ihren Worten und sagte:

„Sie war doch eine Hexe, denn sie hat meine Seele mit sich genommen in das Grab in den Bergen, auf dem die roten Blumen wachsen, und ich kann sie nun niemals mehr wiederbekommen, denn ich weiß nicht, wo das Grab zu finden ist. Aber das versteht ihr nicht."

Da sagten die Leute, mit Hauk wäre es nicht mehr ganz richtig im Kopfe. Er kümmerte sich aber nicht weiter um das, was sie sagten, und als im Herbst ein großes, fremdes Schiff kam, ließ er sich anwerben und fuhr weit fort von Norwegen.

Eine kleine Verwechslung. Ein ehemaliger Volksschullehrer schreibt der „T. R." aus der Zeit seiner amtlichen Wirksamkeit: Ich erzählte in der 5. Klasse meinen Schülerinnen: „Isaak segnete Jakob: Gott gebe Dir vom Tau des Himmels und von der Fettigkeit der Erde, Korn und Wein die Fülle." In der Meinung, daß hierbei nichts zu erklären sei, fügte ich nichts hinzu. Beim Wiedererzählen bekam ich zu hören: „Gott gebe Dir vom Tau des Himmels und von der Fettigkeit der Erde Schnaps und Wein die Fülle."

Ja, die Bildung! In der „Zeitschr. des Allg. deutsch. Sprachvereins" finden wir folgendes „Heitere": Eine in unserem Haushalt aushelfende Frau, so schreibt uns ein verehrtes Vereinsmitglied aus Berthelsdorf, erzählte von einem Mädchen, daß es einen Nähkonkurs (Kursus) durchmachen werde. — Noch schöner war eine andere Aeußerung der Trefflichen; sie wolle nicht in die Krankenkasse, da müsse man sich vom Doktor untersuchen lassen, und dazu . . . habe sie zu viel Geniell (d. h. da geniere sie sich zu sehr). —

Ein Münchener Beamter, so lesen wir in den „Münchener Neuesten Nachrichten", erkundigte sich bei dem Bürgermeister einer kleinen Stadt in der Schweiz nach der Adresse eines vermutlich dort wohnenden Herrn. Das eingelaufene Antwortschreiben tat kund und zu wissen: „Die Adresse des X. X. ist wohldirsämtlich nicht bekannt, da selbiger hier nicht wohnhaft." — Die deutsche Sprache wird immer weiter ausgebildet. —

Die Frankfurter Bürgerzeitung „Sonne" bringt in ihrer Nr. 104 vom 4. Mai unter der Ueberschrift: „Leibgericht" folgenden Scherz:

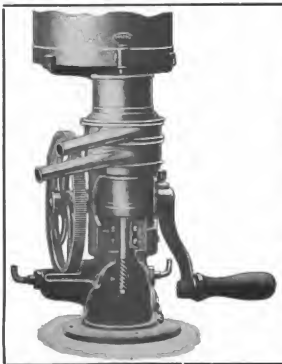
Eine Suppe von Ochsenschwanz
Mocht ich niemals essen,
Aber neulich die Oxtail soup
Werd ich nie vergessen.

Hammelfleisch mit Weißkohl!
Mich befällt ein Schaudern;
Gibts hingegen irish stew,
Werd nicht lange zaudern.

Rinderbraten! — Mir wird wehl
Wie ich den schon hasse!
Doch von einem boeuf braisé
Ess' ich eine Masse.

Denn es schmeckt ganz unbedingt
Einem deutschen Esser
Alles, was nach Ausland klingt,
Lieblicher und besser! Kuli.

Digitized by Google



Die neuesten und weitaus besten aller Separatoren sind die

Hansa-Separatoren

für Hand-, Turbinen- und Kraftbetrieb, von **35 - 2300 Liter** stündl. Leistung, welche folgende Vorteile bieten:

1. Schärfste Entrahmung.
2. Grösste Einfachheit der Konstruktion; nur ein einziges Lager.
3. Zapfenspitzenlager nicht vorhanden.
4. Die Antriebsschraube kann, falls nötig, leicht ersetzt werden.
5. Geringe Abnutzung, daher Reparaturen ausgeschlossen.
6. Billigste Preise.

Hansa-Separator-Werk

Berlin NW. 108. G. m. b. H. Wald-Str. 23/24.

Man verlange Drucksachen. Vertreter gesucht.

Duplex-Butyrometer

heisst der letzte Fortschritt auf dem Gebiete der Milchprüfung,

weil man in diesem Butyrometer die zwei besten Fettbestimmungsmethoden ausführen kann, nämlich:

die **Gerber'sche Acidbutyrometrie** und die **Sichler'sche Sinacidbutyrometrie.**

Acidbutyrometrie,
d. i. die Fettbestimmung unter Verwendung der ätzenden, alles zerstörenden Schwefelsäure und des giftigen Amylalkohols.

Sinacidbutyrometrie,
d. i. die Fettbestimmung unter Verwendung harmloser, unschädlicher, billiger Chemikalien mit farbig beleuchteter Fettsäule.

„FUTURA" ist die beste Centrifuge für Milchprüfung.

Kein Fachmann versäume es, unsere Neuheiten auf dem Gebiete zu besichtigen.

Wander-Ausstellung München ❀ Reihe 6, Stand 21.

Molkereitechnisches Institut Sichler & Richter, Leipzig, Lampestr. 1.

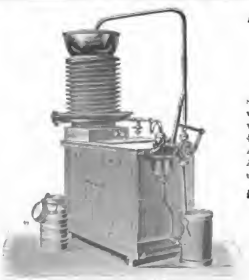
Hermann Jordan, Molkerei-Maschinenfabrik,
BERLIN SO., jetzt *Michaelkirchstr. 21,*
empfiehlt

Milch-Centrifugen „Siegena", „Victoria" - Buttermaschinen, Transportkannen, Melk-Eimer, Mess-Eimer, Rahmstangen, Siebe etc. etc.

Vertikale Röhren-Milchkühler, „Rhenania"-Butterkneter,

Tiefkühlanlage

System Kasdorf-Bayer.



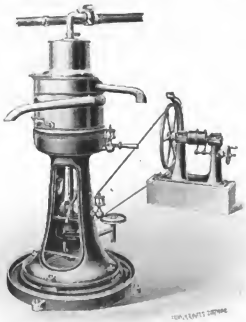
Kombinierte Milchkühlanlage mit Eisschrank. Kontinuierliche Abkühlung der Milch von 34 auf 2° C. Hergestellt werden 7 Grössen von 100—1800 Ltr. Stundenleistung. Die 4 grössten Nummern auch für Kraftbetrieb. Ausser der Tiefkühlung dient die Anlage zum Aufbewahren von Milch in Bassin, Kannen und Flaschen, von Rahm, Butter etc.

Prospekte auf Wunsch.

Zwei Apparate kommen zur Ausstellung gelegentlich der D. L. G. Ausst. München 29. Juni bis 4. Juli 1905.

Gebrüder Bayer, Molkereimaschinenfabrik, Augsburg.

Digitized by Google



„Westfalia“

Milchcentrifugen für Hand- und Kraftbetrieb
von 20—2000 Liter Stundenleistung.

Ramesohl & Schmidt, Aktien-Gesellschaft,
Oelde i. Westf.

Zeugnis.

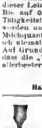
Hierdurch teile ich Ihnen gern mit, dass ich Ihre Centrifuge nunmehr in ... Jahren scharf ins Auge gefasst habe, im Festzustellen, wie sich dieselbe in der Praxis bewährt.

Die Maschine, welche Sie in der Molkereischule Bredau aufstellten, ... ist seit 4 Jahren fast ununterbrochen in Gebrauch gewesen und hat während dieser Zeit eine Stundenleistung von 2000 Liter geschleudert, resultierend von Boten nur Garantie für 2000 Liter übernommen worden ist. Ich habe ab und zu Magermilchproben von der Centrifuge bei dieser Leistung entnommen und diese gaben einen Durchschnittsfettgehalt von 0,12–0,16%. Bis auf 0,1% hat sich der Fettgehalt der Magermilch niemals erhoben. In meinen Tätigkeitsorten sind ausser dieser also erhebliche Anzahl ihrer Centrifugen aufgestellt worden und auch von diesen kann ich nur Gutes berichten. Sie verarbeiten ein garantiertes Milchquantum mit Leichtigkeit und entleeren die Milch bis zu 0,06% nach unten, während ich niemals davon unterschritt wurde, dass der Fettgehalt die Höhe von 0,15% erreichte. Auf Grund meiner Erfahrungen, die ich mit dieser Centrifuge gemacht habe, bekenne ich, dass die „Westfalia“-Centrifuge für Kraftbetrieb mit vollem Rechte anderen Centrifugen überlegener Konstruktion ebenbürtig zur Seite gestellt werden kann.

Hochachtungsvoll
ges. **Dr. G. Hamilton.**

Halle a. d. Saale, den 31. März 1901.

NEU! NEU!



Galacto-Lipometer

nach **Dr. Th. Lohnstein**

D. R. G. M., Apparat zur Bestimmung **des Fettgehalts der Milch** und der **Butter**, ermöglicht in einfacher Weise ohne Rechnung den Hauptfaktor des Nährwertes der Milch **genau** zu ermitteln. Geringe Arbeit, keine Centrifuge, noch sonstige Hilfsmittel des chemischen Laboratoriums erforderlich!

Preis M. 7.50.

Literatur, Gebrauchsanweisung und illustrierte Preislisten gratis und fr.

Alleinvertrieb: **Heinr. Noffke & Co.**
BERLIN SW., Yorkstrasse 19.

Bücher und Formulare für Molkerei-Buchführung
in Bezug auf praktische Brauchbarkeit das Vollkommenste, was es in dieser Hinsicht giebt, empfiehlt
C. Blank, Berlin-Gr. Lichterfelde W. 33.
Reichhaltige Auswahl! Passend für jeden Betrieb!
Preislisten und Mustermappen portofrei!

„Fix“
Automatisch. Magermilchverteiler in Form einer Waage.

Lieferung auf Probe. Preis Mark 225.–

Flensburger Maschinenfabrik
Inhaber: Jörgen Jacobsen.
Flensburg.

Hartung Polygon Hohl

Spar-Roststäbe
D. R. P. 80680
aus Spezial-Metall.
Geben fast unbegrenzte Dauer, Verbrauchen nie nicht, Verschleiern nicht, Gefressen bis 25% Material, Bieten selbst geringstes Grenzmaterial vollauf aus. Lieferung nach Einsendung der Maasse oder alten Roststeben. Feinste Referenzen zu Diensten. Berliner Gesetzlich!

Gussstahlfabrik und Eisengiesserei
Hartung Aktiengesellschaft,
Berlin NO., Prenzlauer Allee 44

Dr. Blumenthal's reines Naturlab,
Butter- und Käsefarbe,
offeriren **Chemische Werke** vorm. Dr Heinrich Byk, Berlin NW.

Ungeschoren lassen

soll man nicht Pferd, Rind, Schaf und Hund. Es giebt **keine** besseren Scheren als die

Hauptner-Scheren.

Grosse silberne Denkmünze der D. L. G. Einfachstes Modell mit Triebrad und 1 Sperrkamm 75.— M. Man achte auf die Schutzmarke „Hauptner-Schere.“ — Kataloge kostenfrei.
Weltausstellung Paris 1900: Grand Prix und Goldene Medaille.

K. Hauptner, Berlin NW., Luisenstr. 53.

PEFTON für Molkereien, bakterientötend, untersucht vom vereidigten städt. Chemiker Dr. Paulmann, Kassel.
Alleinige Fabrikanten: **Rosenzweig & Baumann**
Königliche Hoflieferanten **KASSEL.**

Fliegels Milch- u. Rahmerhitzer

für mittlere und hohe Erhitzung sind nachzuweisen die einzigen Apparate, mit welchen die Krankheitskeime schon bei Erhitzung bis 70° mit Sicherheit abgetötet u. die Milch in ihrem Nährwert u. Geschmack bei grösster Haltbarkeit unverändert erhalten bleibt.

Apparate für Dampf-, Gas- und Kohlenheizung.

Apparate mit und ohne Regenerativwirkung.

Internationale Metallwerke, Josef Fliegel, Mallmitzi. Schl.

Digitized by Google

Bergedorfer Eisenwerk, W. Bergner, Bergedorf

Filialen in

Berlin — Kiel — Hamm i/W. — Kassel — Nürnberg — Königsberg i/Pr. — Wien.

Renommierteste und weitaus bedeutendste Spezialfabrik

für den Bau von

Molkereimaschinen aller Art

insbesondere

Astra-Separatoren.

Wer irgend eine Molkerei-Maschine, eine komplette Molkerei- oder Kühlanlage anzuschaffen beabsichtigt, sollte unsere Preise einholen und unsern Rat in Anspruch nehmen, der in jedem Falle kostenlos zur Verfügung steht.

Die Deutsche Landw.-Gesellschaft hat mir auch in diesem Jahre wieder den Betrieb der

Molkerei-Kosthalle

Landw. Ausstellung München vom 29. Juni — 4. Juli 1905

übertragen.

Ich lade alle Interessenten zum Besuch meiner Ausstellung, welche aus den **vollkommensten Molkereimaschinen** besteht, höfl. ein.

Eduard Ahlborn, Hildesheim.

München, Zweigstrasse 10. **Danzig,** Milchkannengasse 20.

Carlshütte Rendsburg **Balance** Vorteilhafter **Umbau** aller veralteten Kraftcentrifugen.

Wanderausstellung der D. L.-G.
München 29. Juni bis 4. Juli.

Alfa-Stand

Reihe 4 nahe der Molkerei-Kosthalle. **Stand 9**

Täglich praktische Vorführungen.

Alfa-Laval-Separator G. m. b. H., Berlin 54a.

Verantwortlicher Redakteur: H. Laeftz in Berlin. — Druck u. Kommissionsverlag von J. Harrwitz Nachf. G. m. b. H., Berlin SW., Friedrichstr. 16.

Digitized by Google

Volkerei-Zeitung

Geschäftsstelle: Berlin SW., Großbeeren-Straße Nr. 40.

Berlin.

Telephon: Amt VIa., 11 859. Telegrammadresse: Molkereizeitung Berlin.

Wochenschrift für Gewinnung, Verarbeitung und Verwertung der Milch.

Erscheint jeden Sonnabend. Durch die Post oder Buchhandel bezog. vierteljährlich 1 Mk. 50 Pfg. Von der Geschäftsstelle direkt unter Kreuzband vierteljährlich 2 Mk., Ausland Mk. 2.50. Einzel-Nummern gegen 25 Pfennig in Briefmarken.

Anzeigeblatt des Westpreussischen Butterverkaufsverbandes.

Unter Mitwirkung von Prof. Dr. Adametz in Wien, Dr. Geebre in Färich, Dr. Kollwitz in Berlin und Prof. Dr. Stats in Hildesheim.

herausgegeben von H. Laessig, Berlin SW., Großbeerenstraße 40.

Anzeigen werden für die 4x ges. erst. Textzeile mit 20 Pf. (Einheits-Garmond frei) berechnet und von unserer Geschäftsstelle, Berlin SW., Großbeerenstraße 40 sowie von allen Anzeigen-Geschäften entgegengenommen. Die Geschäfte für Beilagen im Gewicht bis 5 gr berträgt für je 1000 Stück 10 Mk.

Nr. 26. Berlin, 1. Juli 1905. 15. Jahrg.

Inhalt:

Die Einfuhr pasteurisierter Milch aus Dänemark nach Berlin. Von Prof. Dr. Ostertag, Berlin.

15 Jahre Butterexkursionen. Von Hans Schrott-Fiechtl.

Tagesgeschichtliche Rundschau. Deutschland. Stand der Wiesen und Futterfelder um Mitte Juni im Deutschen Reiche. — Generalversammlung der Berliner Milchcentrale. — Gemeinnützige Gesellschaft für Milchausschank in Rheinland und Westfalen. — 15. ordentlicher Verbandstag des Molkerei-Verbandes der Provinz Pommern. — Die milchwirtschaftliche Ausstellung der deutschen Milchhändler-Vereine. — Die Alpenbestätigungen des milchwirtschaftlichen Vereins in Bayern. — Neue kommunale Milch-Sterilisierungs-Anlage. — Schweden. Der Magermilchverbrauch im schwedischen Heer.

Vereinswesen. Westpreußischer Butterverkaufsverband.

Unterrichtswesen. Molkereischule Pravst.

Beobachtungen, Versuche, Erfindungen. Eine Zerkleinerung der Fettkügelchen in Milch.

Geschäftliche Mitteilungen.

Handel und Verkehr. Verdorbene Butter.

Marktberichte.

Feierabend.

Nachdruck ist nur mit genauer Quellenangabe gestattet.

Die Einfuhr pasteurisierter Milch aus Dänemark nach Berlin.

Von Prof. Dr. Ostertag, Berlin.

In der zweiten Beilage der letzten Sonntags-Ausgabe der „Vossischen Zeitung" findet sich in einem Berichte über eine am Sonnabend abgehaltene Versammlung des „Verbandes der Milchhändler-Genossenschaften für Molkereibetrieb zu Berlin" die Angabe, Herr Landesökonomierat Ring hat in der Generalversammlung der Centrale für Milchverwertung auf die „Gefahr, zur Bekämpfung der Säuglingssterblichkeit" hingewiesen und mitgeteilt, daß er sich bereits mit den Herren Dr. Engel und Professor Ostertag in Verbindung gesetzt habe. Von diesen Herren werde das Erforderliche veranlaßt werden.

Zu dieser Angabe des Berichts habe ich zu bemerken, daß sich Herr Ring weder unmittelbar noch mittelbar mit mir in Verbindung gesetzt hat, damit ich in Sachen der Einfuhr ausländischer Milch etwas veranlasse.

Im übrigen muß ich meinem Erstaunen darüber Ausdruck geben, daß die Mitglieder des Verbandes der Milchhändler-Genossenschaften für Molkereibetrieb über das Bedenkliche der Einfuhr pasteurisierter Milch aus weiter Entfernung gar nicht unterrichtet sind, trotzdem in zahlreichen Versammlungen und Abhandlungen, aus denen Berichte auch in die Tageszeitungen übergingen, auf die mit dem Vertriebe pasteurisierter Milch verbundenen gesundheitlichen Gefahren hingewiesen worden ist. Diese Gefahren sind auch der Grund, warum sich die Sachverständigen mit Entschiedenheit gegen den Vorschlag einer Zwangspasteurisierung aller zu Markt gebrachten Milch ausgesprochen haben.

Eine Gefahr, auf die neuerdings vom hiesigen Kinderarzt, Privatdozent Dr. Neumann aufmerksam gemacht worden ist, ist das Auftreten des Säuglingsskorbuts nach länger dauernder Verabreichung von Milch, die kurze Zeit auf einen hohen oder längere Zeit auf einen niedrigen Wärmegrad erhitzt wurde. Die Krankheit ist in Berlin nach Dr. Neumanns Beobachtungen häufiger geworden. Dr. N. führt dies darauf zurück, daß die Milch vielfach pasteurisiert in den Handel kommt und dann im Hause nochmals aufgekocht wird. Dr. Neumann verlangt daher den Deklarationszwang für pasteurisierte Milch, damit das Publikum erfährt, ob zum Verkauf gestellte Milch für Kindererährung geeignet ist oder nicht.

Zweitens hat der Direktor des Hygienischen Instituts der Universität Breslau, Professor Flügge, festgestellt, daß die in gewöhnlicher Weise erhitzte, also die gewöhnliche sterilisierte oder pasteurisierte Milch sehr gefährliche Giftwirkung entfalten kann. Durch das übliche Sterilisieren und Pasteurisieren werden, wie Flügge nachgewiesen hat, die sog. peptonisierenden Bakterien nicht getötet, diese wachsen in der sterilisierten und pasteurisierten Milch unter geringer makroskopischer Veränderung derselben weiter und drei Arten dieser Bakterien bilden so reichlich Gifte, daß ihre Verfütterung bei jungen Hunden starke, zuweilen tödliche Diarrhöen hervorruft. Flügge hat daher gefordert, der Verkauf der in der üblichen Weise erhitzten Milch soll nur unter der Aufschrift gestattet werden:

„Erhitzte Milch. Nicht keimfrei. Muß unter 18° aufbewahrt oder binnen 12 Stunden verbraucht werden."

Die hier in Betracht kommende Milch ist nach dem Berichte über die Versammlung des Verbandes der Milchhändler-Genossenschaften 35 Stunden unterwegs. Hierzu kommt noch als Zeit für Zersetzungen der Milch die Zeit, die vergeht, bis der Berliner Händler die Milch an seine Kunden abliefert, und bis letztere die Milch verwenden. Die Aufbewahrung der Milch während dieser Gesamtzeit bei einer Temperatur von weniger als 18° wird nicht kontrolliert und läßt sich nicht kontrollieren. Deshalb schließt der Verkauf der importierten pasteurisierten Milch die von Flügge ermittelte Gefahr ein. Daß die Milch aus Dänemark kommt, ist gleichgültig. Sie würde ganz ebenso zu beurteilen sein, wenn sie aus weit entfernten Gegenden Deutschlands käme, so daß sie einen 1½tägigen Transport durchzumachen hätte.

Drittens verdeckt, wie C. O. Jensen (Grundriß der Milchkunde und Milchhygiene, Stuttgart 1903) hervorhebt, das Pasteurisieren Zersetzungsvorgänge, die vor dem Pasteurisieren bestanden haben. Die pasteurisierte Milch kann infolge von Zersetzungsvorgängen vor dem Pasteurisieren giftige Stoffe enthalten, ohne daß dies der Käufer an dem Klumpen oder Geschmack der Milch zu erkennen vermag. Bei der rohen Milch ist dies bekanntlich anders.

Viertens fault pasteurisierte Milch. Rohe Milch fault nicht. Diese hat, wie Bienstock gezeigt hat, einen natürlichen Schutz gegen die Fäulnis durch zwei Bakterienarten, die durch das Erhitzen zerstört werden. Rohe Milch vermag selbst Fleisch gegen Fäulnis zu schützen, gekochte nicht. Jensen betont, daß sich die Fäulnisbakterien in der pasteurisierten Milch sehr schnell vermehren und unzweifelhaft auch im stande sind, giftige Stoffe mit Milch zu bilden. Beim Ankauf pasteurisierter Milch kann man auch gewöhnlich nicht sehen, ob Fäulnisvorgänge ihren Anfang genommen haben, und ob die Milch

Digitized by Google

viele oder nur wenige Bakterien enthält. Untersuchungen, die die Gesundheits-Kommission in Kopenhagen im Jahre 1899 angestellt hat, ergaben, daß von 142 Proben pasteurisierter Milch 98, sowie 9 Proben roher Vollmilch einen Keimgehalt von 100000 — über 10 Millionen in 1 kbem aufwiesen, wobei zu beachten ist, daß die in der rohen Milch angetroffenen Bakterien hauptsächlich aus den jedenfalls für den Erwachsenen unschuldigen Milchsäurebakterien bestanden, während in der pasteurisierten Milch die Hauptmasse der Bakterien Fäulniskeime bieten.

Die „Gesellschaft zur Bekämpfung der Säuglingssterblichkeit" hat es sich zur Aufgabe gemacht, die Beschaffung einwandfreier, roher Milch, die sofort nach dem Melken gekühlt wird, auch den weniger Bemittelten möglich zu machen. Die Gesellschaft hat sich bis jetzt auf die Empfehlung von Milch beschränkt, die in Berlin selbst gewonnen wird, weil diese Milch fast unmittelbar nach dem Melken an die Konsumenten abgegeben und von diesen verwendet werden kann. Bei der an Ort und Stelle gewonnenen Milch fehlt schon die Zeit für Zersetzungen. Da verlautete, daß pasteurisierte Milch aus großen Entfernungen, und zwar aus Dänemark, in größerem Umfange nach Berlin eingeführt werden solle, hat sie folgendes Flugblatt herausgegeben:

Die dänische Milch in Berlin, eine Gefahr für die Säuglinge.

Die „Gesellschaft zur Bekämpfung der Säuglingssterblichkeit" erläßt folgende Warnung:

„Nach dem Merkblatt der Stadt Berlin ist ein Ersatz der Mutterbrust nur **frische**, streng sauber gewonnene, gleich nach dem Melken abgekühlte Milch von nur gesunden Kühen. Wenn auch nicht zu bestreiten ist, daß in Dänemark die Milchwirtschaft auf einer hohen Stufe steht, und daß die dänische Milch in Dänemark selbst jeder Berliner Milch gleichwertig ist, so ist doch zu bedenken, daß die Milch, die dort, etwa in Aarhus gewonnen worden ist, 3 bis 4 Tage alt wird, ehe sie in Berlin verzehrt werden kann. Da so alte Milch bei der Sommerhitze trotz größter Vorsicht geronnen ankommen müßte, wird sie noch in Dänemark stark pasteurisiert, d. h. erhitzt. Derart behandelte Milch ist, wenn sie **sofort** verzehrt wird, nicht schädlich, sie wird aber schädlich, wenn die trotz des Pasteurisierens noch in der Milch lebend zurückbleibenden Keime Zeit haben, sich zu vermehren. Diese Keime bringen die Milch nicht mehr zum Gerinnen, **sondern zum Faulen.** Der Fäulnisgrad derartiger Milch kann nur durch Vermischen derselben mit frischer Milch verdeckt werden. Die fauligen Gifte, die besonders für junge Kinder lebensgefährlich sind, verbleiben jedoch in der Milch. Gegen die Einführung derartiger Milch in Berlin muß im Interesse der Säuglingsfürsorge energisch Front gemacht werden."

Ich glaube, daß die „Gesellschaft zur Bekämpfung der Säuglingssterblichkeit" durch die Herausgabe des Flugblatts eine Pflicht erfüllt und den Dank der Berliner Bevölkerung verdient hat.

15 Jahre Butterauktionen.

Von Hans Schrott-Fiechtl.*)

Im Jahre 1886 ist durch Oekonomierat C. Petersen-Eutin der ostholsteinische Meiereiverband gegründet worden. Sein Zweck war ausgesprochen der, die Verhältnisse an der Hamburger Butterbörse zu bessern, die für die heimische Buttererzeugung allmählich verhängnisvoll geworden waren und eine unheilvolle Wirkung auf die ganze Milchwirtschaft auszuüben drohten.

Das Uebel lag darin, daß die wöchentliche Notierung immer weniger zum Ausdruck brachte, was der Landwirt für seine Butter zu bekommen hatte, sondern bloß, was man ihm geben wollte. Es wurde mit Ueberpreisen — die natürlich nur derjenige erhielt, der den „Rummel" kannte, und ähnlichen kleinen Hilfsmitteln gearbeitet. Die Schädigung, die eine derart unzuverlässige Notierung mit sich bringen mußte, vergrößerte sich dadurch, daß der Produzent gezwungen war, langfristige Kontrakte auf Grund dieser Notierung abzuschließen, wenn anders er seine Butter schlank absetzen wollte.

Wie das Ganze gekommen ist? Das ist unschwer zu begreifen, wenn man bedenkt, daß im Geschäftsleben immer und überall nach dem Prinzip gehandelt wird, irgend eine Sache tapfer zu probieren. Geht sie, ist's gut, und geht sie nicht, so ist's immer noch Zeit, ein Loch zurückzustecken. Die Landwirte haben nun im Verlauf der Entwicklung nicht ständig jene Voraussicht betätigt, die unerläßlich ist, wenigstens — nach den nachträglichen Erfahrungen — unerläßlich war.

In Hamburg nahm der Butterkaufmann außerdem jene verhängnisvolle Zwitterstellung zwischen Makler und Selbstkäufer ein, die allerwärts so viel Schaden bringt. Dazu kommt aber noch, daß der Butterkaufmann der Bankier der Landwirte war. Die moderne Entwicklung der Landwirtschaft mit ihrem erhöhten Geldbedürfnis infolge des größeren Maschinenbedarfs, des bedeutenderen Kontos für künstliche Futter- und Dünge-Mittel brauchte geradezu solche Geldleute.

Die ersten Jahre arbeitete der Verband, ohne scharf an die Oeffentlichkeit zu treten. Er war aber das treibende Moment für die Entsendung von Landwirten in die Butternotierungskommission.

Endlich war dazu die Zustimmung der Hamburger Butterkaufleute erreicht und zwei Landwirte, unter ihnen Oekonomierat Petersen, wurden in diese Kommission gewählt.

Zwar befanden sich die beiden Landwirte in der Notierungskommission stets in der Gefahr, überstimmt zu werden, aber sie gewannen doch Einblick in die ganze Gebahrung mit ihren vielfachen Unter- und Zwischenströmungen, die dem Fernstehenden immer verschlossen bleiben werden. Zum andern aber, und das war das prinzipiell Wesentliche, hat damit die Hamburger Kaufmannschaft ein für alle Male praktisch dargetan, daß sie das Recht des Produzenten, bei der Preisbestimmung seiner Produkte mitzuwirken, anerkannte. Das hat vor ihr noch keine Kaufmannschaft in Deutschland getan und das ist jedenfalls als fortschrittlich anzuerkennen. Und das um so mehr, als sie damit auch heute noch in Deutschland allein dasteht. Stets hat man sich auf den Standpunkt der naiven Kunstbetrachtung zu stellen gewußt, nach der „wir Kaufleute schon für unseren Lieferanten, den Landwirt, nach besten Kräften sorgen werden, und daß es daher völlig und ganz überflüssig sein muß, wenn der Landwirt da bei der Preisbestimmung, die wir Kaufleute doch auch nicht einfach nach unserem Belieben aufstellen, mitwirkt".

Nachdem prinzipiell einmal erreicht war, daß der Landwirt als Produzent bei der Preisbestimmung mitreden durfte, war es natürlich nur mehr eine Zweckmäßigkeitsfrage, welche Mittel und Wege anzuwenden sind, um ihren jenen ihm zugestandenen Einfluß dauernd und für beide Teile gerecht zu sichern.

Der moderne Markt ist einem Schlachtfelde zu vergleichen, und wer die Schlacht gewinnen will, muß zum wenigsten mit ebenbürtigen Waffen versehen sein. Das ist der einzig feuchtbare Gesichtspunkt in der ganzen Frage. Das Resultat der Notierungskommission ist etwas Sekundäres, das Primäre ist und bleibt die Preisbildung selbst. Hier kommt es darauf an, daß der Landwirt gemeinschaftlich mit dem Kaufmann in statu nascendi der Preisbildung arbeitet. Das ist am leichtesten und gerechtesten durch Auktionen zu erreichen, in welchen die Kaufleute mitbieten.

So wurde am 12. Dezember 1889 die erste derartige Auktion in Hamburg abgehalten. Der Zuschlag wird dem Meistbietenden erteilt, er hat das Recht von jedem ausgerufenen Posten soviel abzurufen, wie ihm beliebt. Der Auktionator ist aber andererseits berechtigt, den Zuschlag zu verweigern, wenn ihm das Gebot der Marktlage nicht zu entsprechen scheint. Von diesem Recht wird naturgemäß nur ausnahmsweise Gebrauch gemacht, denn jede übertriebene Anwendung desselben müßte sich schwer rächen.

Die Butter wird nach zwei Klassen getrennt ausgeboten. Die II. Klasse ist die fehlerhafte Butter.

Die Preise werden nun in der Weise bestimmt, daß jeder Zuschlag mit der Drittelzahl multipliziert, diese ganzen Produkte addiert und durch die Zahl der Drittel dividiert wird. Der Quotient, der sich so ergibt, ist also der wahre, d. h. wirkliche Durchschnittspreis. Damit man über die Marktlage jedoch genauer orientiert bleibt, wird jedes einzelne Gebot mit der zugehörigen Drittelzahl auch veröffentlicht.

Die Butter II. Klasse wird nur mit Drittelzahl und Durchschnittspreis bekannt gemacht.

Die veröffentlichten Preise der Auktionen sind also völlig einwandfrei und sind sichere, d. h. wahre Preise.

Bis zum 28. Dezember 1904 wurden in diesen Auktionen folgende Buttermengen diskontiert:

Butter I. Klasse	115 329	Drittel für 12 038 453,26 M.
„ II. „	10 961	„ „ 1 189 988,68 „

In 15 Jahren 126 290 Drittel für 13 273 442,94 M.*)

Die Entwicklung dieser Auktionen geht am besten aus der Gegenüberstellung des ersten vollen Geschäftsjahres und des letzten hervor.

*) Nachstehenden, in der „Illustrierten Landwirtschaftlichen Zeitung" erschienenen Artikel, der unseres Erachtens die Verhältnisse bei der Preisbildung aus ganz richtigem Gesichtspunkte beurteilt, lassen wir einer Untersuchung über die gegenwärtige Berliner Butternotierung, die in nächster Zeit an dieser Stelle veröffentlicht werden soll, vorausgehen.

*) Hier sind auch die Auktionsergebnisse der 5 Monate August bis Dezember 1895 mitgerechnet, welche im II. Bericht von Geheimrat Petersen und im I. Bericht, der nur bis zur Lübecker Molkereiausstellung reicht, nicht aufgeführt sind. Es sind das 2477 Drittel I. Klasse, die 267 710 M., und 368 Drittel II. Klasse, die 29 965,70 M., zusammen also 2846 Drittel, die 307 675,70 M. brachten. Diese Zahlen sind aus den Wochenberichten des „Landw. Wochenblattes für Schleswig-Holstein" vom Referenten der Vollständigkeit halber zusammengestellt und eingezogen worden. Der erste Bericht für die Zeit vom 12. Dezember 1888 bis 31. August 1905 stammt von Oekonomierat Petersen und H. Schrott-Fiechtl, der zweite für die Zeit vom 1. Januar 1886 bis 31. Dezember 1904 von Geh. Oekonomierat Petersen.

Digitized by Google

1890 wurden 3868 Drittel, davon 213 Drittel II. Klasse verauktioniert und dafür rein netto 116 853,29 M. gelöst.

Im Jahre 1904 wurden hingegen 8355 Drittel Butter I. Klasse, die 255 165,75 M. brachten und 1356 Drittel II. Klasse, die mit 102 M. gerechnet, 138 312 M. brachten, verauktioniert. Das Jahr 1904 brachte also für 1911 Drittel Butter insgesamt 1 093 477,75 M. Das letzte Geschäftsjahr hatte also einen mehr als doppelt so hohen Umsatz als das erste.

Für die Zeit vom 12. Dezember 1889 bis zum 31. Juli 1895 (Lübecker Molkereiausstellung, vergl. 1. Teil des Berichtes) wurden die wöchentlichen Mengen auf der Auktion des Vergleiches halber auch zum Börsenpreis umgerechnet. Auf den Auktionen wurde in diesem Zeitraum für 31 356 Drittel (davon 1598 II. Klasse) netto 3 163 096,67 M. erzielt, während für die zur selben Zeit und in gleichen Mengen auf den Hamburger Markt gebrachte Butter nach der Notierung um 128 000 M. weniger gelöst worden wäre.

Für die Zeit vom 1. Januar 1896 bis 1904 wurde die Butter im Durchschnitt auf den Auktionen mit 105,76 M. losgeschlagen (109,12 bis 103,49 M.). Die Notierung, deren Modus in diesem Zeitraum ein anderer war, nennt das Drittel im gleichen Zeitabschnitt mit 102,83 bis 109,00 M. brutto. Diese Resultate zeigen jedenfalls, daß die Auktionen lebensfähig sind.

Die Auktionen sollen ihre Wochenresultate möglichst rasch bekannt machen und so einen völlig einwandsfreien Maßstab für die ganze Marktlage geben, und damit im ganzen Lande und darüber hinaus Nutzen stiften. Wie geschieht nun diese wöchentliche Veröffentlichung?

Dadurch, daß stets die Anzahl Drittel angeführt wird, welche irgend einem bestimmten Gebot zugeschlagen wurden, ist der wirkliche Durchschnittspreis völlig einwandsfrei jedergeit gegeben. Dadurch aber, daß die verschieden hohen Gebote für die einzelnen Drittel I. Klasse mit der Drittelzahl veröffentlicht werden, hat der Landwirt aber gleichzeitig auch einen vortrefflichen Maßstab für den Einfluß, den die Qualität auf den Preis ausübt. Ein solcher Maßstab fehlte ihm vorher vollständig.

Gleichzeitig sind die Auktionen der beste Maßstab für die tatsächliche Marktlage, denn sind es doch alles Kaufleute, die auf denselben bieten, also Leute, die immer und unter allen Umständen über die Marktlage viel genauer orientiert sein werden, wie es Landwirte je sein können.

All dies aber käme lange nicht so eklatant zum Ausdruck, wenn der Verband nicht eben sein ganzes Gebaren jedergeit vor die volle Oeffentlichkeit brächte. Es ist ganz klar, daß er, falls er nach dem Prinzipe handelte, jeder Sorge für sich selbst, wenigstens zeitweise ein unvergleichlich besseres Geschäft machen würde. Freilich würde seine Tätigkeit dann keineswegs reformatorisch erscheinen. Er würde eben ein Verband wie andere auch, deren Ziel nur das eine bleibt, gute Preise zu erzielen, gleichgültig, ob die ganze Produktion davon Nutzen hätte oder nicht. Der Idealismus, der in den Bestrebungen des Ostholsteinischen Verbandes offensichtlich steckt und der 15 Jahre hindurch unverbrüchlich hoch gehalten wurde, verdient daher alle Anerkennung.

Der Wert der Auktionen liegt also in folgendem:

1. Selbständige Feststellung der am Hamburger Markt tatsächlich bezahlten Preise.

2. Rasche Veröffentlichung dieser Preise zur Orientierung aller Landwirte.

3. Gemeinschaftlicher Butterabsatz zwecks Erzielung möglichst hoher Preise. (Die bisherige Erfahrung hat gezeigt, daß eine bestimmte Menge Butter wöchentlich notwendig auf den Markt geworfen werden muß, wenn überhaupt ein Einfluß auf die Marktlage zu spüren sein soll. Die dazu notwendigen Mengen kann naturgemäß aber eine einzelne Meierei nicht liefern.)

4. Unparteiische, sachliche Feststellung — vor vielen Zeugen — der Mängel der Butter bei jeder Wochenauktion. Nur so können diese Mängel auch abgestellt werden und nur so ist der Produzent dagegen gesichert, daß sein Abnehmer ihm nicht unberechtigte Anstände macht, was nicht so selten vorkommen soll, wie man glauben möchte.

Ein ausgesprochenes Händlerorgan, die Berliner Markthallenzeitung, schreibt offen, daß so viel man auch gegen die Auktionen einwende, doch ihre Bedeutung nicht zu bestreiten sei, weshalb sie nicht unbeachtet bleiben könnten.

Das ist ein erfreuliches Resultat der 15jährigen Arbeit.

Es erübrigt nun noch einzelne Punkte aus den Erfahrungen der letzten Jahre anzuführen.

Die Hamburger Börsennotierung ist seit September 1898 eine Bruttonotierung, von der nach der Erklärung der Händler etwa 6 bis 7 M. als kaufmännische Verkaufsunkosten dem Produzenten abgezogen werden. Vor 1889 schwankte die Grundlage der Hamburger Notierung hin und her. Auch heute existieren solche Schwankungen, nur treten sie in anderer Weise zu Tage. Vergleicht man die Monatspreise im Januar und Dezember jedes Jahres mit dem monatlichen Auktionsdurchschnittspreis, so macht man seit 6 Jahren die Beobachtung, daß der Auktionspreis im ersten Monat im Durchschnitt der 6 Jahre um 9,833 M. niedriger, im Dezember aber nur mehr um 3,666 M. niedriger ist als die Bruttonotierung. Wenn man bedenkt, daß die Auktionspreise Nettopreise sind, so zeigt diese Beobachtung deutlich, daß das Niveau der Hamburger Notierung im Laufe des Jahres sich ändert. Diese Abweichungen treten nun keineswegs etwa plötzlich auf, sondern entstehen ganz allmählich. Die Auktionen liefern also den strikten Beweis dafür, daß die Börsennotierung im Laufe allmählich zurückgeht. Bestänben die Auktionen nicht, so wäre diese Tatsache sicherlich verborgen geblieben.

Die Jahresesendung des einzelnen Auktionsteilnehmers ist im Laufe der Jahre immer geringer geworden, dafür ist aber die Zahl der Einsender ganz wesentlich gewachsen. Drei Ursachen sind für dieses Geringerwerden der Gesamteinsendung des Einzelnen maßgebend. Einmal breitet sich der Postkollieversand immer mehr aus, was nur zu begrüßen ist. Zum zweiten benutzen manche Produzenten die Auktionen vielfach nur als Druckmittel ihrem Butterkaufmann gegenüber, um höhere Preise bei ihm herauszuschlagen, oder bestenfalls um eine objektive Prüfung der Butterqualität in billiger Weise zu erreichen. Wenn ein solcher Einsender seinen Zweck erreicht hat, hören seine weiteren Einsendungen meist auf. Der Verband steht stritte auf dem Standpunkt, daß niemand gezwungen ist, seine Butter einzusenden. Einen solchen Standpunkt kann naturgemäß aber nur eine Institution dauernd betätigen, die sich ihres Wertes voll bewußt ist. Drittens wird, je mehr sich die Auktionen allenthalben Anerkennung erkämpfen, in vielen der Wunsch rege, eine beständige Kontrolle dafür zu haben, ob ihnen der Kaufmann, an den sie verkaufen, auch den der Marktlage und Qualität entsprechenden Preis zahlt. Zweifellos fördern die beiden letzten Arten der Benutzung der ganzen Einrichtung die Ziele der Auktionen keineswegs, aber es ist unfraglich von Nutzen, wenn die Auktionen auch in diesem Sinne von den Landwirten benutzt würden. Gewiß erwog man, ob jene Einsender, die wöchentlich vielleicht nur ein Drittel einsenden und den anderen Teil ihrer Produktion an den Kaufmann verkaufen, von den Auktionen auszuschließen seien. Allein es ist zweckeinsicher, falls man diesen Zweck weit genug auffaßt, aus der Not hier eine Tugend zu machen und diese Einsender nicht abzuweisen.

Mögen diese Zeilen in den Landwirten das Gefühl immer mächtiger und klarer zur Entwicklung kommen lassen, daß es unmöglich ist, den Marktpreis dauernd zu beeinflussen, ohne direkt in den Preiskampf einzutreten. Darin liegt der Kern der Sache. Ob in jedem Fall die Auktionen das geeignetste Mittel hierzu sind, das ist rein sekundär, und es wird zweifellos Fälle geben, wo andere Mittel erforderlich sind. Der Grundgedanke bleibt immer, daß die Landwirte im status nascendi der Preisbildung mitarbeiten, ohne das muß ihr Einfluß gleich Null bleiben. Das sehen wir jetzt ja wieder bei der Berliner Notierung.

Tagesgeschichtliche Rundschau.

Deutschland.

Stand der Wiesen und Futterfelder im Deutschen Reiche um die Mitte des Monats Juni 1905. Nach den Zusammenstellungen im Kaiserlichen Statistischen Amte ergeben sich folgende Noten für den Durchschnitt (die Noten für die einzelnen Staaten und Landesteile s. in Nr. 147 des „Reichsanzeigers“ vom 24. Juni):

	Juni 1905	Mai 1905	Juni 1904
Klee	2,9	2,8	2,7
Luzerne	2,4	2,4	2,2
Bewässerungswiesen .	2,2	2,1	2,4
Andere Wiesen . . .	2,5	2,4	2,5

Hieran knüpft das „Kaiserliche Statistische Amt“ u. a. folgende Bemerkungen:

In dem abgelaufenen Berichtsmonat — Mitte Mai bis Mitte Juni — herrschte im ganzen Deutschen Reiche vorwiegend trockene Witterung. Bis Ende Mai war das Wetter meist kühl, dann trat plötzlich ungewöhnliche Hitze ein, der in der zweiten Junihoche wiederum erhebliche, von austrocknenden Winden begleitete Abkühlung folgte. Nachtfröste haben am 23. Mai und im ersten Drittel des Juni vielenorts schädigend auf das Wachstum der Kulturpflanzen eingewirkt. In manchen Gegenden brachten mehr oder minder starke Niederschläge im ersten Drittel des Juni den Feldern einige Erholung, in anderen fiel erst in den letzten Tagen des Berichtsmonats Regen, wieder andere endlich hatten von Anfang Mai bis zur Zeit der Berichterstattung überhaupt keine nennenswerten Niederschläge zu verzeichnen. Schwere Gewitter mit Wolkenbruch und Hagelschlag gingen in einigen Teilen Mittelschlesiens, Westfalens und Rheinlands nieder, aber auch aus anderen Gegenden wird über Hagelschaden berichtet

Digitized by Google

Klee und Lucerne. Die Entwicklung des Klees, der vielfach noch an den Folgen der vorjährigen Dürre krankt, hatte unter der ungünstigen Witterung im Mai viel zu leiden. Die Niederschläge im Juni kamen für den ersten Schnitt, dessen Ernte nahe bevorstand und zur Zeit der Berichterstattung zum großen Teil in gutem Zustande unter Dach gebracht war, meist zu spät. Die Erträge an Kleeheu sind dementsprechend auch meist wenig befriedigende. Besser hat sich die Lucerne gehalten, deren erster Schnitt fast durchgehend befriedigend ausfiel.

Wiesen. Der Graswuchs der Wiesen ist in den meisten Gegenden durch kalte Nächte, Regenmangel und rauhe Winde ziemlich stark beeinträchtigt worden, so daß die bereits begonnene Heuernte im großen und ganzen nur mittlere Erträge liefern wird.

Die Centrale für Milchverwertung hielt am 22. v. in Berlin eine außerordentliche Generalversammlung ab.

Nach den übrigen Eröffnungsformalitäten erhielt zum ersten Punkt der Tagesordnung Herr Landesökonomierat Ring, der Vorsitzende des Vorstandes, das Wort und gab zunächst die Erklärung ab, daß heute bereits feststehe, daß bis zum 1. Juli ein Bruttoüberschuß von über 127 000 M. vorhanden sei. Würden von dieser Summe die nötigen Abschreibungen in Höhe von ungef. 90 000 M. gemacht, so könne man heute bereits darauf rechnen, daß dem Reservefonds als Reingewinn zwischen 30 bis 40 000 M. zugeführt werden können, da erfahrungsmäßig die nächsten drei Monate an diesen Zahlen nichts ändern. Diese Mitteilung wurde von der Versammlung mit lebhaftem Beifall begrüßt.

Wegen Einfuhr der dänischen Milch brauchten sich die märkischen Bauern keine Kopfschmerzen zu machen und auch die Mitteilungen aus Milchhändlerkreisen, daß man schwedische Milch einführen würde, wären durchaus nicht aufregend. Die nach Berlin kommende dänische Milch sei Milch, die hoch pasteurisiert, hoch gekocht sei, wahrscheinlich zweimal pasteurisiert, dann tief heruntergekühlt und habe so intensiven Kochgeschmack, daß sie nur mit frischer Milch aus der Mark Brandenburg, gemengt von den Händlern, in den Konsum gebracht werden könne. Da die dänische Milch 3—4 Tage nach dem Melken erst in die Hände des Publikums käme, da sie ferner gekocht und dann stark getönt sei, so wäre sie nach seiner Ansicht und der Ansicht maßgebender Hygieniker zweifellos Milch, die mit großer Vorsicht zu gebrauchen wäre. Von solcher Milch wisse man, daß sie, in einem warmen Raum gebracht, also in einen Laden oder auch in eine Stube oder Küche, sehr bald von den Fäulniserregern angegriffen würde, und außerdem sei es zweifellos sehr gesährlich, solche Milch mit frischer Milch vermengt in den Handel zu bringen. Es sei erstaunlich, daß Aerzte und Hygieniker hierauf öffentlich noch nicht hingewiesen hätten, denn das ärmere Publikum, welches nicht in der Lage sei, sich besondere Säuglingsmilch von Kühen, die nur Trockenfutter erhalten, nach den polizeilichen Vorschriften zu verschaffen, verwende auch die Händlermilch zur Ernährung kleinster und kleiner Kinder, und für diese sei dieses Präparat nach seiner Meinung geradezu schädlich. Es sei aber bezeichnend für die Berliner Zustände und Preßverhältnisse, daß auf diesen Umstand öffentlich noch nicht hingewiesen wäre. (Lebhafte Zustimmung.) Wenn die märkischen Milchbauern es wagen würden, in Berlin dem Publikum Milch, die zum Konsum drei bis vier Tage nach dem Melken käme, anzubieten, dann würden sie von der Presse gesteinigt werden. Aber der Verzehr dänischer drei Tage alter Milch . . . ja, Bauer, das ist etwas ganz anderes!

Zu Punkt 2 der Tagesordnung wurde vom Vorstande mitgeteilt, daß die Genossenschaft Milchcentrale beim Beginn des Milchkriegs am 1. Oktober 1901 701 Genossenschafter mit 40 123 Anteilen gehabt habe. Am 15. Juni 1905 seien vorhanden gewesen 823 Genossenschafter mit 35 950 Anteilen; durch die Neubeitritte und die Ausscheidungen könne der Vorstand heute bereits berechnen, daß zum 30. September 1905 ungef. 1055 Genossenschafter mit etwa 35 000 Anteilen in der Milchcentrale vereinigt bleiben. Die Milchcentrale habe also seit Beginn des Milchkriegs bis zum 15. Juni d. J. rund 4000 Anteile verloren, dagegen 121 Genossenschafter mehr erhalten. Das komme daher, weil einige große Molkereien, die keine Milch mehr nach Berlin liefern, ausgeschieden seien und eine Anzahl von kleineren Genossenschaften sich aufgelöst hätten. Alle Prophezeiungen der Gegner seien also wieder einmal gescheitert, und schließlich würde das Berliner Publikum es doch satt bekommen, die Tartaren-Nachrichten zu glauben, die über die Milchcentrale gefliffentlich verbreitet würden. Was die Agitation für Anwerbung von Genossen beträfe, so hätten außerhalb der Milchcentrale stehende Landwirte den Versuch gemacht, auf anderer Basis die außenstehenden Milchbauern zur Unterstützung der Milchcentrale zu gewinnen und zu einigen. Diese Agitation sei nicht gelungen, da anstatt 100 000 l Milch nur 50 000 l Milch zusammengebracht worden sind. Die Milchcentrale stehe auf dem Standpunkt, daß die Ausbreitung der Milchcentrale durch diese Bestrebungen nur gehindert worden wäre und daß es daher durchaus notwendig sei, beide Richtungen nunmehr auf gemeinschaftlicher Basis zu einigen. Dies sei auch der Grund der Herabsetzung des Milchpreises, damit möglich nicht derjenige, der außerhalb der Milchcentrale stehe, Vorteile hätte gegenüber demjenigen Milchproduzenten, der Mitglied der Milchcentrale sei. Zweifellos wäre es aber auch von den außenstehenden Milchbauern anerkannt worden, daß durch die Tätigkeit der Milchcentrale und die Einigung der märkischen Milchbauern in derselben sehr große pekuniäre Vorteile erreicht worden seien.

In der Debatte wurde unter dem lebhaften Beifall der gesamten Versammlung von Herrn Gutsbesitzer Voigt II., Barnewitz, anerkannt, daß die Milchcentrale sämtlichen Milchproduzenten große Vorteile gebracht habe. Redner erläuterte dies an einer Anzahl von Beispielen.

Der Vorstand und der Aufsichtsrat schlugen der Versammlung vor, eine Gleichstellung der Mitglieder der Milchcentrale mit den außerhalb der Milchcentrale stehenden Milchproduzenten durch folgende Beschlüsse herbeizuführen. Diese Vorschläge seien möglich geworden, da das Geschäft der Milchcentrale in Berlin sich fortgesetzt verbessere und das Publikum die Vorzüglichkeit der gelieferten Waren anerkenne.

Vorstand und Aufsichtsrat haben eingehend über die künftige Taktik beraten und beschlossen, der Generalversammlung folgende Vorschläge zu unterbreiten:

„In Erwägung des Umstandes, daß es nicht gelungen ist, weitere 6000 Anteile der Milchcentrale zuzuführen, in Berücksichtigung der Ernteaussichten, die wiederum ein milchknappes Jahr in Aussicht stellen, beschließt die Generalversammlung: 1. der Mindestverpachtungspreis wird vom 1. Oktober 1905 an auf ein Jahr auf 12 Pf. herabgesetzt; 2. die Provisionszahlung wird von diesem Termin an von 1½ auf ½ Pf. ermäßigt; 3. die Bestimmung der Geschäftsordnung und des Statuts, wonach unverpachtete Milch an die Centrale geliefert werden kann, bleibt bestehen mit der Maßgabe, daß die Milchcentrale für diese Milch den Mindestpreis von 12 Pf., abzüglich ½ Pf. Provision, also 11½ Pf. zu zahlen hat; 4. Lieferanten verpachteter Milch sind nur berechtigt, an die Centrale zu liefern, falls der Pächter die verpachtete Milch unter Vertragsbruch nicht abnimmt."

Diese Vorschläge werden mit allen gegen zwei Stimmen angenommen. Ein Redner tadelte das Verhalten der größten Grundbesitzer und Pächter, die der Centrale nicht beitreten wollten und hierdurch auch die mittleren und kleineren Besitzer beeinflußten. Weiter wurde hervorgehoben, daß der Vertrag mit Bolle am 1. Oktober d. J. sein Ende erreiche und nicht wieder erneuert werden würde. Ein Antrag, im Kleinverkauf (vom Wagen) den Preis der Milch um 18 bezw. 20 Pf. auf 16 und 18 Pf. herabzusetzen, wurde abgelehnt.

Gemeinnützige Gesellschaft für Milchausschank in Rheinland und Westfalen. Am 15. v. M. fand in Düsseldorf unter dem Vorsitze des Kommerzienrats Möhlau eine Versammlung der „Gemeinnützigen Gesellschaft für Milchausschank in Rheinland und Westfalen" statt. In Essen auf dem Kopfladenplatze hatte am 2. Juli v. J. die Urquelle des zur Zeit etwa 40 Häuschen zählenden Milchausschankorganismus Gestalt angenommen. Sie verwehrte sich bald nicht nur hier im Mittelpunkte der Kohlengewinnung und Eisenbearbeitung, sondern dehnte sich auch anderswohin lebensfähig aus, u. a. nach dem neben Essen und Kohle die Bierbereitung eifrigst pflegenden Dortmund, dann nach Aachen und endlich rheinabwärts nach Krefeld und Uerdingen. Selbst in Bonn, der feucht-fröhlichen Musenstadt, die dank ihrer guten Lage zu dem Gerstensaft sich auch das Nebenblut als wohldekömmlichen billigen Trank leisten kann, ist in kecker, man möchte sagen herausfordernder Weise genau mit dem beginnenden Sommersemester auf dem Münsterplatz ein Milchhäuschen eröffnet worden. Es erfreut sich mit der nur glasweise gebotenen Vollmilch oder mit der Anschlagstafel „Heute Buttermilch" eines vorzüglichen Besuches der gesamten Einwohnerschaft. Der Besuch solcher Schankstellen ist also nicht, wie man angenommen hatte, auf Industrie- und Handelsstädte mit dem Drängen und Treiben des lebhaften Straßenverkehrs beschränkt; er kann sich sehr wohl auch anderwärts einstellen.

Diesen allgemeinen Zuspruch führt der von dem Schriftführer der Gesellschaft, Professor Dr. Kamp, Bonn, erstattete Bericht auf zwei dem Unternehmen günstige Umstände zurück. Einmal darauf, daß nur Milch in ihren verschiedenen Gestalten, wie Vollmilch, Magermilch, Buttermilch, ausgeschenkt wird und jedes andere, auch alkoholfreie Getränk von dem Milchhäuschen unerbittlich ausgeschlossen bleibt. Dem Publikum erwächst daraus die Bürgschaft, daß dort die so schwer zu behandelnde, vor dem Verderben sorglam zu schützende Milch auch wirklich einwandfrei zu haben ist. Die zweite Empfehlung dieses Milchausschanks liegt aber darin, daß er in keiner Weise sich andere, ihm selbst fernliegende Bestrebungen ein-

Digitized by Google

verleibt und sie mitbetreibt. Die rheinisch-westfälische Gesellschaft stellt nur den Saft auf und handelt danach, daß neben dem Branntwein und Bier und dem ja in Unmengen genossenen Selterswasser „mit oder ohne Saft" auch die Milch berechtigt ist. Öffentlich in leichtest erreichbarer, bequemster Art dargeboten zu werden. In zwölf Städten stehen insgesamt 35 Milchschankstellen in Betrieb, an acht Orten sind zwölf Häuschen in Bau begriffen, und für 17 Orte werden weitere 37 Stellen in Aussicht genommen. An diesen Schankstellen aber hat sich eine Wahrnehmung ergeben, die allen Voraussetzungen widerspricht. Auch die Gesellschaftsleitung war von dem Gedanken ausgegangen, daß in erster Reihe auf weibliche Kundschaft zu rechnen sei, auf Kinder beiderlei Geschlechts und dann besonders auf Mädchen und Frauen, daß aber der männliche Zuspruch fern bleiben und erst allmählich sich gewinnen lassen werde. Hierin hat man sich erfreulicherweise geirrt. Unter den zahlreichen Gästen bilden gerade Männer mit ihrem Erfrischungsbedürfnis und dem Wunsche nach körperlicher Stärkung die treuesten, täglich kommenden Gäste. Die Gesellschaft wird auf weitere Beobachtungen und nötige Aenderungen im Betriebe bedacht bleiben. Sie weiß, daß bei ihrem jungen Unternehmen, für das, wie schon oft betont worden ist, Einrichtungen der Kölner Meierei vereinigter Landwirte anregend gewesen sind, unablässig beobachtet und den Wahrnehmungen gemäß der Betrieb vervollkommnet werden muß.

Der 15. ordentliche Verbandstag des Molkerei-Verbands der Provinz Pommern trat am 16. Juni zu Stettin unter dem Vorsitz des Verbands-Direktors von Brackhausen zusammen. Der gedruckt vorliegende, durch längere Ausführungen erläuterte Jahresbericht besagt, daß der Molkerei-Verband der Provinz Pommern aus 84 Genossenschaften und Gesellschaften besteht und sich auf 27 Kreise (12 im Regierungsbezirk Stettin, 12 im Regierungsbezirk Köslin, 3 im Bezirk Stralsund) erstreckt. Von 70 Molkereien wurden 100 958 489 kg Milch und 3 910 119 kg Rahm eingeliefert. Letzterer gibt eine wahrscheinliche Gesamt-Milchmenge von 123 146 551 kg. Verkauft, verkäst und dem Personal abgegeben wurden zusammen 4 486 919 kg zu 522 382,76 M., der Rest von 96 465 870 kg wurde entrahmt. Von dem gewonnenen Rahm wurden 82 461 kg verkauft und dafür 77 850,91 M. gelöst. An die Milchlieferanten wurden 5578 kg abgegeben und dafür berechnet 5348,13 M. Aus dem verbutterten Rahm wurden 3 382 632 Pfd. Butter gewonnen. Der Großverkaufspreis schwankte zwischen 101,25 und 141,31 M. — Weiter nahm der Verbandstag den Bericht des Verbands-Revisors, sowie die Rechnungslegung für 1904 entgegen. Letztere ergibt eine befriedigende Vermögenslage. — Die Feststellung des Jahres-Voranschlags für 1905 und die Festsetzung der Jahresbeiträge und Revisionsgebühren erfolgte nach Maßgabe des Vorjahrs. — Die satzungsgemäß aus dem Verbands-Ausschuß ausscheidenden Herren Mengel-Trienke und von Schwerin-Burg Spantekow wurden durch Zuruf wiedergewählt. — Ueber die Einzung des Verbands mit der Neuweider Raiffeisen-Organisation berichtet der Verbands-Direktor, der sich von dem wirtschaftlichen Zusammenschluß und der hierdurch erzielten Nebeneinander- und Miteinander-Arbeit eine gedeihliche Förderung des großen Genossenschaftswerks verspricht.

Ueber die Erfolge in Bezug auf die Preisbildung für Butter am Berliner Markt durch die genossenschaftlichen Butterverkaufs-Verbände berichtet Herr Mengel Trienke, der eine erfreuliche Tätigkeit der Verkaufs-Verbände durch direkten Verkauf mit Benutzung von 23 Filialen nachzuweisen vermag. Die Zwecke der Verbände, die Preise zu heben, eine bessere Verwertung der landwirtschaftlichen Produkte und eine Gleichstellung mit dem Großhandel, eine Gesundung bezüglich der Butter-Notierungen und deren Kontrolle herbeizuführen, seien erreicht worden. Die Bestrebungen auf Verbesserung der Güte seien von Erfolg gewesen; dies zeige die Tatsache, daß von den Butterlieferungen im Gesamtbetrage von 4 710 000 M. 73 Proz. als „fein" und 23 Proz. als „feinste" bezeichnet werden konnten.

Die milchwirtschaftl. Ausstellung der deutschen Milchhändler-Vereine findet im Anschluß an den 5. Verbandstag deutscher Milchhändler-Vereine und das 10jähr. Stiftungsfest des Verbandes in der Zeit vom 3. bis 11. September d. in Magdeburg statt.

Es sollen alle hygienischen und technischen Errungenschaften der neuesten Zeit, welche für das städtische Molkereiwesen und die Milchversorgung der Städte als neu und beachtenswert in Frage kommen, bei dieser Gelegenheit vorgeführt werden.

Für die Prämierung der besten Geräte oder Gegenstände sind bereits von dem zum Verband gehörenden Vereinen namhafte Preise in größerer Anzahl bewilligt worden, ferner dürfte mit Bestimmtheit auch auf die Gewährung städtischer bezw. staatlicher Preise zu rechnen sein.

Als Gegenstände, welche für die Auszeichnung mit Preisen zunächst in Betracht kommen, sind vorgeschlagen: Das beste Filter oder Gerät zum Reinigen der Milch. Der einfachste und zuverlässigste Apparat zur Bestimmung des Milchfettes, sowie andere praktische Milchprüfungs-Instrumente. Die beste Stallreinrichtung für den Milchladen und die Verkaufsgefäße, das beste Verkaufsgefäß. Das beste hygienisch einwandsfreieste Transportgefäß für Milch. Das Modell oder der Entwurf für den hygienisch besten Eisenbahnwaggon zur Milchbeförderung. Die beste Zusammenstellung von Futtermitteln zur Erzeugung einer einwandsfreien Milch. Die beste leicht verständliche Literatur über Butter- und Käseproduktion. Aber auch andere wertvolle Gegenstände sollen von der Prämierung nicht ausgeschlossen sein. Alle Beteiligten, welche die Ausstellung mit beachtenswerten Erzeugnissen beschicken wollen, werden hierdurch aufgefordert, sich baldigst an den Schriftführer des Verbandes, Herrn C. Lietz in Berlin W., Kanonier-Str. 32, unter Angabe der Gegenstände und des Raumanspruchs für diese zu wenden.

Die Ausstellung soll am Sonntag, den 3. September, vormittags 11 Uhr, in Magdeburg, im Fürstenhof, Prälaten-Str., eröffnet werden.

Die Alpenbeschlagungen des milchwirtschaftlichen Vereins in Bayern haben den Zweck, hervorragende Leistungen zu ermitteln, infolge solcher sowohl Besitzer wie Dienstpersonal der betr. Alpen auszuzeichnen und zu ermitteln, wo zur Durchführung anerkannter Verbesserungen Zuschüsse notwendig sind, um Beispiele für regere alpwirtschaftliche Tätigkeit zu schaffen. Unterstützungen für auszuführende Verbesserungen werden, soweit die verfügbaren Mittel reichen, gewährt: a) in Gutalpen 1. für Erleichterung von Notbauten für mindestens 10 bis 20 Proz. des in der betreffenden Alpe zu Alpenden Viehstandes zum Schutze desselben in Seuchen- oder sonstigen Krankheitsfällen; 2. für Anlage richtiger Düngerstätten und Güllegruben; 3. für Neuanlage von Tränkestellen in der Weide und Verbesserungen der bestehenden; 4. für Instandhaltung und Anlage von Trieb- und Fahrwegen in der Alpe; 5. für Erstellung von sog. „Heuwachs" zur Dürrfutterbereitung und 6. für durch elementare Gewalten notwendig werdende Alpsäuberungen. b) in Sennalpen für die unter 2 bis 6 aufgeführten Punkte, ferner bei Beschaffung geeigneter Einrichtungen: lustiger Milchkeller, zweckmäßiger Molkerei- und Käserei-Gerätschaften u. s. w., wodurch eine bessere Milchverwertung und Steigerung der Rentabilität der Alpe herbeigeführt wird. Derartige Zuwendungen werden selbstredend nicht dem Milchkäufer, sondern dem Besitzer oder Pächter der Alpe zugute gebracht. Die Auszeichnungen des Alpenpersonals werden beibehalten.

Neue kommunale Milch-Sterilisierungs-Anlage. Die Stadtverordneten-Versammlung in Eschweiler beschloß am 20. Juni, der Errichtung einer Milch-Sterilisier-Anstalt näher zu treten. Es wurde eine besondere Kommission gewählt, der die weitere Beratung obliegen soll.

Schweden.

* **Der Magermilchverbrauch im schwedischen Heer** belief sich während des letzten Berichtsjahrs auf 5 445 500 l zum Preise von 5,62 Oere (= 6,32 Pf.). Nord. Landtm.-Tidn.

Vereinswesen.

Westpreußischer Butterverkaufsverband. Neues Mitglied: Molkerei-Genossenschaft Brachlin, Post Topolno. F. Hübner.

Unterrichtswesen.

Molkereischule Pr.-Stargard, Institut der Landwirtschaftskammer für die Provinz Westpreußen. Am 26. Juni d. fand eine Abgangsprüfung am hiesigen Institut statt, der sich 5 Hospitanten: Dreger, Joswiakowski, Friedrichs, Srodzinski und Weber, sowie ein Schüler: Stellmacher unterwarfen. Unter dem Vorsitz des Herrn Hauptmann a. D. Schrewe-Prangschin nahm die Prüfung einen sehr günstigen Verlauf.

Beobachtungen, Versuche, Erfindungen.

Eine Zerkleinerung der Fettkügelchen in Milch, wie sie durch das Homogenisieren bewirkt wird, läßt sich lt. Tätigkeits-Bericht des Milchwirtschaftl. Instituts Hameln auch erreichen durch längere Bearbeitung frischer Milch im Butterfasse bei 50°. Die Bestimmung des Zeltes in solcher Milch bietet gewisse Schwierigkeiten und Unsicherheiten. Nach Adams wird entschieden zu wenig Zeit gefunden; nach Gottlieb ergeben sich ebenfalls etwas zu niedrige Zahlen. Nach Gerber sind die Ergebnisse sicherer; doch liegt die Wahrscheinlichkeit vor, daß die Untersuchungsergebnisse um ein Geringes zu hoch ausfallen, weil die Proben länger centrifugiert werden müssen.

Digitized by Google

Geschäftliche Mitteilungen.

Der Mitinhaber der Farbenfabrik Rosenzweig u. Baumann, Königl. Hofl. in Cassel, Herr Georg Rosenzweig, Cassel hat heute den Charakter als Königlich Preußischer Kommerzienrat erhalten.

Handel und Verkehr.

Verdorbene Butter. Ein Prozeß, der voraussichtlich die Gerichte noch länger beschäftigen wird, wurde vor dem Schöffengericht Leipzig verhandelt. Der Inhaber einer dortigen angesehenen Firma der Nahrungsmittel-Branche hatte am 21. Februar d. J. einen auf 20 M. Geldstrafe lautenden Strafbescheid erhalten, da er Schmelzbutter feilgehalten habe, deren Verdorbensein schon durch bloßes Riechen bemerkbar war. Gegen diesen Strafbescheid erhob der Kaufmann Einspruch und verlangte richterliche Entscheidung. Die Verhandlung ergab folgendes: Der Angeklagte hatte durch einen Leipziger Agenten für das Weihnachtsgeschäft einen großen Posten Butter von einer auswärtigen Firma bestellt, die immer tadellose Ware geliefert hatte. Nach Eintreffen der Sendung wurden 30 Kübel im Keller eines Spediteurs eingelagert und später abgefordert. Von diesem Restposten entnahmen beauftragte Ratsdiener eine Probe, die sie in Pergamentpapier einschlugen und zum Amt trugen. Die Probe wurde entnommen, weil der Verdacht bestand, daß die auswärtige Firma verfälschte Butter in den Handel bringe. Die Untersuchung ergab, daß es sich um reine Butter handelte, die aber ungef. 15 Grad Säure enthielt, während in Leipzig marktfähige Butter nicht mehr als 5 Säuregrade haben soll. Die Verhandlung wurde zum Zweck der Erhebung weiterer Beweise vertagt.

Marktberichte.

Abrechnungspreise zwischen Molkereien und Butterhändlern. Eigenbericht der Molkerei-Zeitung Berlin. **Berlin,** 1. Juli 1905. Im Großhandel an die Molkereien für feine Butter wirklich bezahlte Preise. Reines Buttergewicht, frei in Berlin oder Hamburg, also nach Abzug der Fracht reines Geld:

Berlin . . . . . . **bis 109 Mk.**
Hamburg . . . . . „ 108 „

Berlin, 1. Juli 1905. **Butterbericht der Firma C. F. Wienstruck,** SW., Leipzigerstr. 82, und W., Kronenstr. 32.

Die Lage des Marktes bleibt unentwegt fest, wenngleich der Konsum mit dem Quartalschluß etwas stiller geworden, wird trotz der hohen Preise zur Spekulation lebhaft gekauft. Gestützt wird die feste Marktlage unseres Platzes durch gleiche Lage anderer großer Plätze und erhöhter Notierungen derselben.

Telegramme der Molkerei-Zeitung Berlin.

Berlin, den 1. Juli 1905. **Preisfeststellung** der von der ständigen Deputation gewählten Notierungs-Kommission. Mitgeteilt von der Firma C. F. Wienstruck, Berlin, Leipzigerstr. 82. Durchschnittspreise für die Woche vom 25. Juni bis 1. Juli 1905.

			28. Juni	1. Juli
Hof- u. Genossensch.-Butter:		Ia per 50 kg M.	109	108—111
do.	do.	IIa „ „ „	106—108	105—109
do.	do.	IIIa „ „ „	—	103—105
do.	do.	Abfallende „ „	—	99—102
		Tendenz:	Fest.	Fest.

Hamburg, Grimm, den 30. Juni 1905. (Butter-Bericht von Ahlmann u. Boysen.) Notierung der Notierungs-Kommission der am Butterhandel beteiligten Firmen zu Hamburg. In Hamburg höchstbezahlte Brutto-Preise: I. Klasse M. 106—112. II. Klasse M. 100—104 pr. 50 kg. Netto reine Tara. Tendenz: Fest.

Für allerfeinste schleswig-holsteinische Meiereibutter war in dieser Woche eine recht gute Nachfrage, dagegen ist abfallende Ware nur zu Verlust bringenden Preisen für den Verkauf zu degeben. Die Zufuhr war kleiner als in der vorigen Woche und wird solche von Woche zu Woche etwas abnehmen. Frische feinste sibirische Grasbutter ist begehrt und wird mit 98 bis 100 M. bezahlt im Engros-Handel. Unsere Notierung wurde um 3 M. erhöht. Kopenhagen setzte seine Preise gestern 3 Kr. hinauf.

Ferner Privat-Notierungen: Fehlerhafte und ältere Butter pr. 50 kg M. ———. Schleswig-Holsteinische und ähnliche frische Bauer-Butter M. ———. Russische, Sibir. und Livländ. Winterbutter (verzollt) M. 98—103, Galizische (verzollt) M. 86—90. Finnländische Winter-Butter (verzollt) M. ——. Amerikanische (verzollt) M. ———.

Butternotierungen in Kopenhagen. Den 29. Juni 1905. Butter: I. Klasse 91—92 Kr. (1 Kr. = 112.5 Pf.). Tendenz: Fest.

Berlin, 29. Juni 1905. Amtlicher Marktbericht der städtischen Markthallen-Direktion über den Großhandel in der Central-Markthalle. **Butter.** Preise franko Berlin einschließlich Provision. Für 50 kg Ia M. 107—110, IIa M. 102—106, IIIa M. 98—101.

Käse. Import. Emmenthaler Ia p. 50 kg 85—90 M., bito IIa M. 60—80, import. Glarner Kräuterkäse M. 60——, import. Holl. Gouda Ia M. 80—85, import. Holl. Gouda IIa M. ———, import. Edamer M. 80——— import. Camembert per Dtzd. M. 7,50, import. Gervais M. —, import., Neufchatel per 100 Stück M. 20, import. Roquefort sur choix Ia per 50 kg M. 130—140, import. Parmesan, 3-4 jährig. M. ———, dito, 2—3 jährig M. 80—85, import. Chester-Viktoria M. 115—125, dito Cheshire M. 80—85, Gorgonzola per 50 kg M. 90—100. Steppenkäse M. —. Inländische. Westpr. Schweizer-Käse Ia per 50 kg M. ———, Neufchatel, do. per 100 Stück M. ———, Holländer, rheinisch, Ia per 50 kg M. ———, Edamer Ia M. ———, Limburger Alpenkäse in Pergament M. ———, Tilsiter Käse, fette Ia M. 58—60, Tilsiter Käse IIa, halbfette M. 45—50, Harzer per Kiste, 100 Stück. M. 2,10—2,30, IIa M. 0,75—1,00, Soldiner per Schock M. 6,00, Schloßkäse per Dutzend M. ———, Camembert, große I (H. Prinz), per Dtzd. M. 6,00, do. II, per Dtzd. M. 4,40, Kaiserkäse (H. Prinz) M. 2,40, Kronenkäse M. ———, Frühstückskäse per 50 Stück M. 3,75 (H. Prinz). Deutscher Gervais Dutzend M. 2,20. Briekäse, Orig.-Packung, per 1/2 kg M. 0,80.

Butter-Notierungen der Landwirtschaftskammer für die Provinz Schleswig-Holstein. Butter-Auktionen des Ost-Holsteinischen Meierei-Verbandes.

Hamburg, den 28. Juni 1905.

1. Klasse 32 Drittel zu 109, 3 Drittel zu 108 1/2, 27 Drittel zu 108, 18 Drittel zu 107 1/2, 50 Drittel zu 107, 8 Drittel zu 106 1/2, 18 Drittel zu 106, 17 Drittel zu 105, 1 Drittel zu 104 1/2, 4 Drittel zu 104, 2 Drittel zu 103 1/2, 7 Drittel zu 103, 4 Drittel zu 102 1/2 M. Zusammen 1. Klasse 191 Drittel zu 106,90 M. im Durchschnitt, 2. Klasse 24 Drittel zu 101,54 M. 32 Drittel unverkauft.

Jeder Produzent in Schleswig-Holstein ist berechtigt, die Auktionen zu beschicken. Der Vorstand des Ostholst. Meierei-Verbandes.

Königsberg i. Pr., 29. Juni 1905. (Butterbericht von Gyßling, Edhardt u. Co.) Unter der tropischen Hitze dieser Tage litten die Zufuhren nicht unerheblich. Die anhaltende Dürre macht sich aber auch bereits in der Hinsicht fühlbar, als die Milch stellenweise schon erheblich abnimmt. Die feste Tendenz dürfte, zumal das Ausland seine Notierungen hochhält, weitere Fortschritte machen.

Wir zahlen heute für feinstes Produkt 95—100 M. für 100 Pfd. netto hier. Fehlerhafte Ware verrechnen wir nach Verkauf.

Hamburg, 27. Juni 1905. (Bericht von Cölle u. Gliemann.) Kraftfuttermittel: Die Nachfrage nach Futtermitteln hat infolge der Heuernte etwas nachgelassen, jedoch blieb dieses auf unsern Markt ohne Einfluß, und konnten sich die letzten Preise voll behaupten.

Erdnußkuchen 140—160 M., Kokoskuchen 134—152 M., Amerik. Baumwollsaatkuchen und -Mehl 130—144 M., Sesamkuchen 127—144 M., Rapskuchen aus inländischer Saat 114—140 M., Palmkernkuchen 114—116 M., Leinkuchen 143—150 M., Amerik. Maisölkuchen 126—130 M. für 1000 kg ab hier.

Halle a. S., den 29. Juni 1905. (Bericht von Gebr. Rößler.) Bei sehr festem Markte konnten die Eingänge zu ziemlich unveränderten Preisen geräumt werden. Für nächste Woche ist mit einer Erhöhung zu rechnen.

Ausgesucht feinste gesalzene Molkereibutter 110—111 Mk.
I „ 107—109 „
II „ 103—106 „

in Tonnen von 100 Pfd. und Kübeln von 50 Pfd.

Schweine- und Ferkelmarkt. (Amtlicher Marktbericht vom Magerviehhof in Friedrichsfelde.) Mittwoch, den 28. Juni 1905. Es standen zum Verkauf: 3954 Schweine, 218 Ferkel.

Verlauf des Marktes: Flottes Geschäft, Preise unverändert.

Im Engroshandel wurden gezahlt für: Läuferschweine, 3—5 Monate alt 35—48 M.; 6—7 Monate alt 48—65 M. für 1 Stück. Ferkel, mindestens 8 Wochen alt 17—24 M.; unter 8 Wochen alt 14—18 M. für 1 Stück.

Die Direktion des Magerviehhofes.

Städtischer Centralviehhof. Berlin, 24. Juni 1905. Zum Verkauf standen: 4160 Rinder, 1381 Kälber, 13 752 Schafe, 10 851 Schweine.

Bezahlt wurden für 100 Pfund oder 50 kg Schlachtgewicht in Mark (bezw. für 1 Pfund in Pfg.): Für Rinder: Ochsen: 1. vollfleischig, ausgemästet, höchsten Schlachtwerts, höchstens 7 Jahre alt 70—74; 2. junge fleischige, nicht ausgemästete und ältere ausgemästete 65—69; 3. mäßig genährte junge und gut genährte ältere 62—63; 4. gering genährte jeden Alters 58—61. — Bullen: 1. vollfleischige höchsten Schlachtwerts 66—70; 2. mäßig genährte jüngere und gut genährte ältere 62—65; 3. gering genährte 57—62; — Färsen und Kühe: 1. a) vollfleischige, ausgemästete Färsen höchsten Schlachtwerts ———; b) vollfleischige, ausgemästete Kühe höchsten Schlachtwerts, höchstens 7 Jahre alt 61—64; 2. ältere, ausgemästete Kühe und wenig gut entwickelte jüngere 58—60; 3. mäßig genährte Färsen und Kühe 54—57; 4. gering genährte Kühe und Färsen 47—52. — Kälber: 1. feinste Mastkälber (Vollmilchmast) und beste Saugkälber 80—84; 2. mittlere Mastkälber und gute Saugkälber 70—76; 3. geringe Saugkälber 55—63; 4. ältere gering genährte Kälber (Fresser) 55—60. — Schafe: 1. Mastlämmer und jüngere Masthammel 72—75; 2. ältere Masthammel 68—71; 3. mäßig genährte Hammel und Schafe (Merzschafe) 62—64; 4. Holsteiner Niederungsschafe (Lebendgewicht) ———. — Schweine: Man zahlte für 100 Pfd. (mit 20 pCt. Tara): vollfleischige, kernige Schweine feinerer Rassen und deren Kreuzungen, höchstens 1 1/4 Jahr alt, 220—280 Pfund schwer, 64——; schwere, 280 Pfd. und darüber (Käser) ———; fleischige Schweine 61—63; gering entwickelte 58—60; Sauen 58—— M.

Verlauf und Tendenz des Marktes:

Das Rindergeschäft wickelte sich langsam ab und hinterließ Ueberstand. — Der Kälberhandel gestaltete sich langsam, es wird nicht ganz geräumt. — Bei den Schafen war der Geschäftsgang langsam, es wird bei weitem nicht ausverkauft. — Der Schweinemarkt verlief langsam und wird kaum ganz geräumt. Fette Ware war vernachlässigt.

In **Hamburg** wurden bezahlt: für beste Ochsen 68—70 M., junge fette Kühe 61—64 M., beste, reine Schweine mit 20 Proc. Tara 62 1/2—63 M. Kälber I. Qualität 81—86 M., Doppellender 97—103,50 M.

Molkereischule in Hameln.

Institut der Landwirtschaftskammer für die Provinz Hannover.

Aufnahme von Schülern und Hospitanten. Nachweis von ausgebildetem Molkereipersonal. Auskunft und Anmeldungen bei dem **Direktor**

Professor Dr. P. Vieth.

Versuchsstation für Molkereiwesen Kiel.

Versand von Reinkulturen für die Ansäuerung des Rahmes. Ausbildung von Molkereipersonal.

Professor Dr. H. Weigmann.

Suche tüchtigen
Meier oder **Meierin,**
welche in der Herstellung von Kindermilch erfahren ist. Gutes Gehalt. Reisevergütung.
Sanitätsmolkerei Rittergut **Herbeck** bei Hagen i. W., Post Halden.

Suche von sofort einen tüchtigen, jungen
Gehilfen
bei gutem Gehalt.
L. Kistler, Garbeck b. Cranz, Ostpr.

Verheirateter Schweizer
für ca. 25 Stück Vieh zum 1. August d. J. gesucht. Freie Wohnung, Brennmaterial, Kartoffelland und monatlich 50 Mark.
H. Gadow, Herzberg, Bez. Potsdam.

Junge tüchtige
Meierin,
welche selbständig gearbeitet hat, sucht zum 15. Juli Stellung. Offert. unter **H. 346** an die Expedition dieser Zeitung erbeten.

Tüchtiger Molkereifachmann,
langjähriger Leiter eines Großbetriebes, möchte sich verändern und sucht Stellung als Molkereileiter. Suchender ist praktisch und kaufmännisch durchaus erfahren und könnte Kaution stellen.
Offerten sub **Molkereifachmann** an die Expedition dieser Zeitung.

Eine erfahrene **Meierin,**
die 12 Jahre eine Molkerei selbständig geführt hat, sucht ähnliche Stelle. Gute Empfehlungen stehen zur Seite.
Offerte unter **M. G. 40** an die Expedition dieses Blattes.

Vermischte Anzeigen.

Zu verkaufen eine Molkerei mit 16 Kühen, 2 Pferden, 3 Wagen, sämtl. Gerätschaften u. Kundschaft. Täglicher Verbrauch 300 Liter. **F. Schulz, Berlin W. 15,** Kurfürstendamm 52.

Digitized by Google

Beteiligung gesucht.

Eine gut eingef., in vollem Betriebe befindliche

Städt. Dampfmolkerei,

Stadt mit 90000 Einwohnern, mit lebhaftem Milchverkaufsgeschäft sucht zur Ausdehnung des Kindermilchgeschäftes, zur Herstellung neuer Milchpräparate und zur Aufstellung behördlich empfohlener Milchverkaufshallen 2c. 2c. einen

kapitalkräftigen Chemiker oder Apotheker

als tätigen Teilhaber, auch kann das Geschäft **käuflich** abgetreten werden. Gefl. Offerten erbitte an die Expedition dieser Ztg. unter **„Molkerei"** zu richten.

Molkerei gesucht,

die jährlich etwa zehn bis fünfzehntausend Brode

Magerkäse

für solventen Käufer auf feste Bestellung arbeiten kann. Gefl. Offerten erbeten unter **M. S. 1500** an die Exp. d. Blattes.

Käse-Fabrik.

5 Mg.- und Stubkäse-Fabrikation, gute Kundschaft, zum 1. Oktober d. J. **zu verpachten.**

Carl Röder, Sachsenhausen a. d. Nordbahn.

Ein Laden,

in welchem Kolonialwaren-Geschäft betrieben wird, ist zu vermieten. Auch ist das ganze Grundstück zu verkaufen.

Carl Röder, Sachsenhausen an der Nordbahn.

Vorort 6 Minuten von der Hollestelle.

GEBR. ROESSLER,

Butterabsatzstelle von Molkereien der Provinz Sachsen und der angrenzenden Staaten.

HALLE a. S.,

Freiimfelderstr. 8. Fernspr. No. 858.

Gebrüder Groh,

Hoflieferanten,

BERLIN O., Blumenstr. 70,

Buttergrosshandlung.

23 eigene Detail - Geschäfte.

Ständige Abnehmer für feine Molkenbutter zu höchsten Tagespreisen bei wöchentlicher Abrechnung und Kasse. Jahres - Abschluss erwünscht.

Gust. Schultze & Sohn,

Berlin C., Gertraudten-Strasse 22.

Butter-Grosshandlung.

F. Oswald Richter

DRESDEN-A. 1.

Wettinerstr. 32

Butter-Gross-Handlung

sucht regelmässige Lieferanten in **feinster** und **feiner Butter** und zahlt höchste Preise bei prompter Abrechnung und Kasse.

Jahresabschluss und Uebernahme ganzer Produktionen erwünscht.

Jeden Posten □ Käse

kauft gegen Kasse

die Nordd. Butterhandlung Stargard, Pomm.

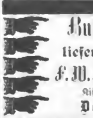
Eine der Neuzeit entsprechend eingerichtete

Molkerei,

2 Mosg. Kcal. Prov. Hannover, 2 Jahre im Betriebe, Milchcontrolle noch 8 Jahre laufend, täglich Milchquantum Jahresdurchschnitt 2000 Ltr., pro Liter 6½ ₰ franko Molkerei, 90 Proz. Rückgabe, Stärkefeuerung - Mühle, hocheremodelt, Schweinestall 70 Stück fassend, wird für 54000 Mk bei 25000 Mk. Anzahlung verkauft. Off. erbet. sub **R 541** an die Exp. d. Ztg.

Achtung! Gelegenheitskauf!

Wegen Lagerraummangel billig zu verkaufen: 1 Posten Kisten, 1 Posten Kartons, 1 Posten Körbe, 1 Posten Packpapier, 1 Posten Kartoffelsäcke, 1 Posten Kartoffelsäcke, 1 Posten Kartoffelsäcke. Alles noch fast neu. Anfr. sub **L 2** an die Exp. d. Ztg.



Butterkisten

liefert billigst

F. W. Amtenbrink,

Kisten - Fabrik.

Detmold.

Dampfkäsewannen

mit über den Rand d. Pitchpineholzbottich greifd. Kupferkessel

400	500	600	800	1000	1500 Ltr.
140	170	190	235	275	375 Mk.

T. Bartels, jetzt Obercassel bei Bonn.

Man benutze bestens nur

Funkes Original-Flach-butyro-meter

und weise **Nachahmungen** zurück.

Original-Instrumente und zu beziehen von

Paul Funke & Co., Berlin N. 4. Chaussee-Str. 26.

Einmal gebrauchte **Butter-tonnen** in ungeeignet bester Qualität für Molkereien empfiehlt und liefert sofort auf jede Bahnstation unter Garantie **O. Thonack,** Buttertonnenfabrik, **BERLIN SO. 26,** Hasenheide 53. Auch stets sichere **Absatzquelle für Butterkisten.** Fernspr.: Amt 4, No. 2647. Gegründet 1868.

Kaufe jedes Quantum

feine Butter

zu den **höchsten Preisen** gegen **sofortige Kasse.**

R. Schröter,

Berlin SO. 16,

Adalbert-Straße Nr. 53.

Anlagen

für Flaschen- und Kindermilch nebst Kindermilchrezepten liefert als langjährige Spezialität

Theodor Timpe, Magdeburg.

Funkes Original-Flachbutyro-meter im das **Instrument der Gegenwart** und der **Zukunft.**

Zu beziehen von **Paul Funke & Co., Berlin N. 4,** Chaussee-Strasse 24.

Kernel-Säure-Lactwicker B. & T.

Schlämche. Bauer. Patentwist

A. V. Branth,

Farbe Lab Oel.

Hamburg I.

BURMEISTER & WAIN, MASCHINEN- U. SCHIFFSBAU A/G. BERLIN, S.W. 48.

Alt. Eberhardt & Jäger, Ilmenau i. Thür.

Glas-Instrumente und Apparate aller Art und in jeder Ausführung für die technische Milchuntersuchung.

Grösstes Lager Thüringens in **Laktodensimetern, Aräometern, Messgeräten, Cremometer, Mensuren, Büretten,** Pipetten usw. u. Hohlglas aller Art. **Butyrometer** (unter Gewähr für Genauigkeit). **Butterwasserprüfer, Laktoburyrometer, Centrifugen u. Centrifugenröhrchen** aller Art. **Milchfett- usw. -Bestimmungs-Apparate, Abmessvorrichtungen.**

Thermometer aller Art

für Molkerei- und Landwirtschafts-Zwecke, z. B. **Brutthermometer, Kontaktthermometer** für Feuersignal- und Kontrollzwecke, **Psychrometer** in allen Ausführungen. **Feuchtigkeitsmesser, Regenmesser.**

Preisliste auf Verlangen.

Stanz- und Emaillierwerke,

vormals

Carl Thiel & Söhne,

Aktien-Gesellschaft,

Lübeck.

Nahtlose Milchtransportkannen.
Halbgestanzte „
Gefalzte „
Transport-Milcheimer.
Milch-Messeimer.
Rahm- und Milchständer.
Milchsiebe, doppelt und einfach.
Bassins aus Stahlblech.
Bassins aus Doppelmetall.
Kataloge gratis und franko.

Für einige Gegenden werden noch Vertreter gesucht.

Digitized by Google

Eis-Maschinen-Fabrik

Quiri & Co.,

Schiltigheim (Els.),

Zweigniederlassung:

Köln a. Rh., Friesenplatz 19

liefert als Specialität

Kühl-Anlagen

für

Molkereien.

Alleinverkauf uns. kleineren Maschinen f. Nord-Ost-Deutschland:

W. H. Kaufmann,

Ingenieur in

Tegel-Berlin.

450 Anlagen.

Maschinen- u. Motorenfabrik

SCHARRER & GROSS

NÜRNBERG

bringt auf der

Landwirtschaftlichen Ausstellung in München

vom 29. Juni bis 4. Juli. Reihe 6. Stand 19 zur Ausstellung:

Eine Erginlokomobile 10 PS,

Benzinmotoren

3—6 PS. Grösse ca. 95 : 110 mm,

Kühlmaschinen

liegender und stehender Anordnung,

Dampfkessel, Dampfmaschinen.

Milchwerthmesser mit Flottschleuder

nach Dr. Wilh. Thörner.

Für 14 Proben.

Zuverlässigste Schnellfett-bestimmungsmethode,

keine Schwefelsäure, empfehlen

Dierks & Möllmann, Osnabrück.

Molkereimaschinenfabrik.

Direkte Bezugsquelle!

Butterfarbe, röthlich und gelblich,
Käsefarbe, intensiv färbend,
Labextrakt, Stärke 1 : 10000,
Labpulver, Stärke 1 : 100000,
Germania-Tinktur, unübertrollen,
Wenckebachs haltbare Säure-Entwickler.

Chem.-techn. Laboratorium

Apoth. U. WENCKEBACH Nachfg.

Flensburg (Schlesw.-Holstein).

Molkerei-Wagen-Fabrik

Heinr. Heine Söhne in Preetz-Holstein

hält grosses Lager ihrer bewährten, stets verbesserten

verschliessbaren

Milchverkaufswagen

in allen Grössen nebst Kannen, für Pferde- und Handbetrieb eingerichtet, mit Eiskühlung.

Erste und älteste Specialfabrik Deutschlands für verschliessbare Milchverkaufswagen mit Eiskühlung und mit Siedel's Einsatz zur Verhinderung der Aufrahmung der Milch während des Verkaufs. D. R. M. No. 122 122.

Fabrikation in grossem Massstabe mit Dampfbetrieb und den neuesten Maschinen.

Erster Preis Hamburg 1903.

Franz Maager, Molkerei-Maschinen-Fabrik, **Breslau.**

Lieferung sämtlicher

Molkerei-Maschinen, -Geräte und Bedarfs-Artikel.

Grosse Jubiläums-Tierschau, Kopenhagen

vom 6. bis 9. Juli

verbunden mit

reichhaltiger Ausstellung landwirtschaftlicher Maschinen und Geräte.

Die staatliche Hengst- und Stierschau

wird an gleicher Stelle abgehalten, so dass im Ganzen über 1500 Tiere präsentiert werden. Wegen der hochinteressanten Ausstellung, der vielen Sehenswürdigkeiten der Stadt und der schönen ländlichen Umgebung Kopenhagens kann eine Reise nach dort jedem angelegentlichst empfohlen werden.

Reisedauer Berlin — Kopenhagen nur 10 Stunden. Jede gewünschte Auskunft erteilen

Burmeister & Wain, Maschinen- u. Schiffsbau A.-G.

Berlin SW. 48.

Repräsentanten der Ausstellungskommission für Deutschland.

Digitized by Google

Feierabend.

Laß dich immer von dem Grundsatz leiten, zuerst ehrlich zu sein und dann feinfühlend.

G. Freytag.

Der Toni.

Erzählung von W. Langer.

(Nachdruck verboten.)

Er war in verhältnismäßig kurzer Zeit „in Posseß" gekommen — ein Umstand, der seinen Nachbarn Anlaß zu allerhand Neidereien gab. Allerdings brachten sie dieselben nur hinten herum an, denn so geradezu ließ sich der Toni Gerisch die Kirschen nicht vom Teller nehmen. Mit rechten Dingen aber ging's nicht zu, das war sonnenklar: ein total verwahrlostes Gütel ließ sich nicht binnen Jahresfrist wieder so in Flor bringen wie es beim Toni der Fall war. Dazu gehörte viel Arbeit und noch mehr Geld.

Nun, der Arbeit ging Toni nicht aus dem Wege und wo er zufaßte, da „fluschte" es auch, aber die Hauptsache blieb doch das Geld und das nahm er, woher er's nur erwischen konnte, — ganz gleich, ob es von dies- oder jenseits der Grenze kam, ob es in Märkern oder Kronen bestand. Die Kronen- und Guldenwährung war allerdings sehr häufig beim Toni zu finden — und das hatte seinen guten Grund. Seit der Toni nämlich da oben auf seiner Klitsche saß, gab's drüben in Oesterreich merkwürdig billige Cigarren und die Trafiks erzielten nur noch die Hälfte ihres sonstigen Umsatzes. Denn die lohtenden Vierkreuzer „Kudos" rauchte drüben kein Mensch mehr, seit es für dasselbe Geld hochfeine Havannas gab. Und nicht nur Cigarren, sondern auch Sammet und Seide waren unheimlich billig geworden im Grenzdistrikt.

Ja, seit der Toni da oben saß . . .

Die Grenzer hatten ihn auch höllisch auf dem Striche. Denn daß er die treibende Kraft war in dem Schmuggelbetrieb wußte man dies- und jenseits der Grenze und daß er in seinen Mußestunden dem Grafen Harrach manchen Bock wegblitzte, war den Förstern ebenfalls bekannt. So kam es, daß die bewaffnete Macht alles aufbot, um den Toni unschädlich zu machen.

Dazu gehörte aber vor allem, daß man ihn erwischte und zwar auf frischer Tat. Daß dies bisher nicht gelungen war, dafür hatte Toni schon gesorgt, denn er war energisch und schlau. So lächelte er auch jetzt ganz vergnügt, als er den Gendarmerie-Brigadier schon von weitem bemerkte, wie er pustend und keuchend den Berg herauf kraxelte. Toni schleppte einen Sack aus seiner Niederlage an die Haustür und machte sich im Garten zu schaffen.

„Morjen," ertönte endlich die Stimme des Brigadiers, dem dicke Schweißtropfen von der Stirn rannen und der erstaunt zu sein schien, als er Toni bei der staatsbürgerlich harmlosen Beschäftigung des Erbsensteckens antraf.

„'n Morgen," gab Toni zurück und fügte nach einer Weile hinzu: „Wird warm heute. Kleiner Enzian gefällig?"

„Danke," lehnte der Beamte ab, — er hätte zwar ganz gern einen Stärkungsschluck genommen, aber von diesem notorischen Schmuggler . . . nein, lieber halb verdursten. Nachdem er mit mißtrauischen Blicken Haus und Garten gemustert, aber nicht das geringste Auffällige entdeckt hatte, trottete er mißvergnügt von dannen. Toni aber nahm noch eine Hand voll Erbsen aus dem Sack und buddelte sie in die Erde.

Nach einer Weile erhob er sich, um zu erforschen, ob die „Luft rein" sei. Als die Pickelhaubenspitze des Gendarmen im Walde verschwunden war, warf er die Erbsen über den Zaun und trug den Sack nach der Niederlage zurück, in welcher in Reih' und Glied mehrere Dutzend solcher Säcke aufgestellt waren.

„Kapitale Einrichtung", meinte Toni und zählte die Häupter seiner Lieben, „achtundvierzig Stück. Oben eine Lage Erbsen und darunter Plüsch, Sammet und Seidenbandrollen. Wenn ich diese Kolonne glücklich drüben habe, dann kommt ein schöner Batzen Geld ein. Heute Abend muß ich mein Glück versuchen!"

Inzwischen war der Brigadier wacker fürbaß marschiert und atmete erleichtert auf, als er endlich die Grenzschänke erreicht hatte. Das war zwar auch kein Lokal nach seinem Geschmack, denn der Wirt stand ebenfalls im Verdacht, allerhand dunkle Geschäfte zu machen, aber der Durst hatte rein zu überhand genommen und den mußte er löschen. Der Wirt lüpfte sein Hauskäppel: „Die Ehre, Euer Gnaden Herr Brigadier," katzbuckelte er, „Pils gefällig, frisch vom Zapfen."

Der Brigadier setzte sich in die Laube. O, ein famoser Stoff, frisch und süffig! Da kam eben auch eine Patrouille der Grenzwächter. „Nur hereinspaziert, meine Herren, hier ist es gut sein," rief der Brigadier, erfreut, daß er Gesellschaft fand, „was Neues an der Grenz?"

„Wollten von Ihnen das Neueste erfahren" gab einer der Grenzer zurück.

„Nichts zu machen," meinte der Brigadier, „bin schon alles abgelaufen. Sogar der Toni ist heut zu Haus. Er hockt in seinem Garten und pflanzt Erbsen."

„Hm, hm, der Toni," der Grenzer machte ein bedenkliches Gesicht, „das ist schon einer . . . Er soll wieder was Großes vorhaben in diesen Tagen."

„Möcht's ihm schon anstreichen," drohte sein Kollege, „mir geht er das zweite Mal nicht wieder durch die Finger. Ich brenn' ihm eins drauf."

Während die Beamten noch des Langen und Breiten darüber debattierten, wie man dem Toni das weitere Schmuggeln schon versalzen würde, wenn man ihn nur erst erwischt hätte, keuchte der mit einem schweren Sack auf dem Rücken der Grenzschänke zu. Er stoppte zwar einen Augenblick den Schritt, als er der Vertreter des Gesetzes ansichtig wurde, dann aber setzte er seinen Weg ruhig fort.

„Man braucht nur vom Wolf zu sprechen," einer der Grenzer deutete auf Toni.

„Ah, der bringt mir die Erbsen," mischte sich da der Wirt ins Gespräch. „'s wird Zeit, daß die ausgesteckt werden, sonst sitz' ich dann im Herbst da" — und er war Toni beim Niedersetzen des Sackes behilflich, den die beiden schleunigst in jenen Teil des Gartens trugen, der schon auf österreichischem Grund und Boden gelegen war.

„Möcht' schon wissen, was in dem Sack ist," meinte der erste Grenzer.

„Bah," machte der Brigadier, „Erbsen, — hab's ja mit eigenen Augen gesehen."

„Aber überzeugen möcht' ich mich doch" beharrte der Grenzer.

„Das ist nun zu spät," bedeutete ihm sein Kollege, „der Garten des Wirtes liegt schon in Oesterreich und jenseits der Grenze haben wir nichts zu suchen. Außerdem können sich ja unsere österreichischen Kollegen jetzt um die Sache kümmern."

„Ich werde ihnen einen Wink geben," erklärte der Grenzer und man brach auf gerade noch zu rechter Zeit, um zu sehen, wie der Toni in beschleunigtem Tempo den Rückmarsch antrat.

Und als die Beamten die Schänke verlassen hatten, hißte der Wirt eine schwarz-weiß-rote Fahne als Zeichen, daß alles in schönster Ordnung sei. Da begann beim Toni drüben ein reger Betrieb: etwa sechs rüstige Männer fanden sich ein, jeder holfterte sich einen Erbsack auf und im Gänsemarsch ging's nach der Grenzschänke. Als die Sonne sich dem Untergang zuneigte, war Tonis Niederlage leer und der Grenzwirt verfügte über so viele Erbsen, daß er damit hätte ein paar Morgen Land bepflanzen können. Und als der letzte Sack aus seiner Niederlage heraus war, nahm Toni seinen Bergstock und ging auch nach der Schänke.

„'s ist alles gut gegangen," begrüßte ihn der Wirt, „die Hälfte der Säcke sind schon auf der Achse. Da, schau her," beide lugten über den Zaun des Gartens, dessen Hinterpforte eben geräuschlos geöffnet worden war. Ein Mann, dessen Füße mit Sackleinwand dicht umwickelt waren, daß man Tritte nicht zu hören vermochte, war in den Garten geschlüpft, hatte einen Sack aufgebuckelt und war mit demselben ebenso geräuschlos im Walde verschwunden.

„Für einen Guldenzettel schleppt sich so'n Kerl halbtot," meinte der Wirt. „Eine Stunde noch, dann ist alles in Sicherheit und die Grenzer können uns sonst was. Aber sei vorsichtig, Toni, der eine, der vorhin mit hier war, es war der Musjöh Werner, der hat 'ne Picke auf Dich; er will Dir eins draufbrennen, hat er erklärt. Der dicke Brigadier ist auch nicht umsonst heut heraufgekrochen; mir scheint, die wollen Dir heut Nacht einen Besuch abstatten."

Toni lachte. „Werden mit langer Nase wieder abziehen und 'nen Denkzettel gibt's obendrein. Hast's Röhrdel bei der Hand?"

„Ah, abknippen willst auch noch einen? Hast was auf'n Korn?" fragte der Wirt neugierig und holte hinter der Ofenbank das „Röhrdel" hervor. Das war ein regelrechter Gewehrlauf, den Toni nur an seinen Gebirgsstock anzuschrauben brauchte, um eine treffliche Kugelbüchse zu haben, von deren Wirkung die gräflichen Förster sich schon oft hatten überzeugen können.

Toni schob das „Röhrdel" in den Aermel seiner Joppe derart, daß das Schloß in der Achselhöhle ruhte. „Droben über die Glauberwiese wechselt ein kapitaler Kerl. Aber den bed' ich mir für morgen für den Anstand auf, der entgeht uns nicht. Jetzt will ich wieder heim, damit ich den mir zugedachten Besuch mit allen Ehren empfangen kann."

Und der Besuch kam mit erfreulicher Promptheit. Den dicken Brigadier an der Spitze, erschienen die Gendarmen und wohl ein halbes Dutzend Grenzwächter. „Hausluchung", schnarrte der Brigadier und zeigte den Befehl des Amtsgerichtes vor.

„I' bitt schön," Toni lud mit einer Handbewegung die Beamten zum Eintritt ein. Dann setzte er sich an den Tisch, schänkte sich ein Stamperl Enzian ein und griff nach einer Cigarre, und zwar nach einer solchen mit „Leibbinde". „I' bitt schön!"

Die Beamten durchsuchten Kasten und Kisten, drehten alles zu oberst und zu unterst, stöberten auf dem Heuboden und im Keller umher, — nichts zu finden, was irgend auf Schmuggel oder Wilddiebereien schließen ließ. Blieb noch die Niederlage. „Den Schlüssel heraus," herrschte der Brigadier Toni an, der gleichmütig auf seinem Stuhl hockte und nach dem Türpfosten wies, an welchem der Schlüssel hing. Ein Beamter nahm ihn herunter und nun wanderte man nach der Niederlage: sie war vollständig leer und sah so sauber aus, als ob nie Erbsensäcke in derselben gestanden hätten.

Wütend stürzte der Brigadier zum Toni hinüber: „Wo sind die Säcke mit den Erbsen geblieben?"

„Futsch," lachte Toni und deutete mit dem Daumen über seine Achsel nach der Grenze.

„Du Gauner Du," räsonnierte der Brigadier, „na warte, komm' mir nur mal vor die Flinte, Dir brenn' ich eins hinauf," — mit dieser Drohung rückte der Brigadier mit seinen Leuten ab.

„Zuerst kriegst Du von mir was," knurrte Toni, langte seinen Gebirgsstock hervor, schraubte das „Röhrdel" daran und kletterte auf den Heuboden. Aus der Fensterluke sah er im Sonnenschein noch die Helme der Gendarme blitzen. Toni schob seinen Stock vorsichtig zur Luke hinaus, zielte und —: ein Schuß krachte, die Kugel traf die Pickelhaubenspitze des Brigadiers, der vor Schreck gegen einen Baumstamm taumelte.

„So," schmunzelte Toni, „der wird mich wohl eine Zeitlang in Ruhe lassen." Damit stieg er die Treppe hinunter und genehmigte noch ein Gläschen Enzian.

Ein Rätsel.

Gar hold und traulich jeden grüßt
Das erste meiner Worte,
Das unser Dasein schon versüßt
An seines Eingangs Pforte.

Und was die Welt dir biete an
Von allen ihren Schätzen,
Das Glück, das du ihm dankest, kann
Wohl nimmer sie ersetzen.

Das zweite Wort verkündet dir,
Was ganz allein auf Erden
Dem Menschen als die höchste Zier
Zu eigen sollte werden.

Bald reich, bald arm, rauh aber mild,
Wird es gar leicht verdorben;
Hier lebt's noch frisch, dort aber gilt
Es längst als abgestorben.

Das Ganze ist ein teures Gut,
Wohl wert, daß, wenn Gefahren
Ihm drohen, du nimmer selbst dein Blut
Als Kampfpreis mögest sparen.

Was du als Höchstes einst geahnt
Und in geweihten Stunden
Dir für das Leben hast geplant,
Was warm dein Herz empfunden,

Ja all dein Sehnen, all dein Glück,
Selbst Träume, die längst schliefen,
Ruft dir mein Ganzes nur zurück
In deiner Seele Tiefen.

Und wenn du weit, ach weit hinaus
In fremdes Land gezogen,
Wenn dich getrennt vom Vaterhaus
Des Meeres dunkle Wogen,

Vermag doch keine Luft so traut
Das Herz dir zu bewegen,
Als wenn vom Ganzen nur ein Laut
Dir grüßend tönt entgegen.

Drum halt es hoch zu jeder Zeit,
Wohin dein Los dich treibe,
Daß echt und rein und unentweiht
Dein Schatz es immer bleibe!

(Vaterland)

Paul Möbius.

(Aus der Sammlung „Bausteine zum Deutschtum" von Dr. Günther A. Saalfeld, Leipzig, H. Rohte, 1905.)

O, diese Kinder! Ein Leser schreibt uns: Der 7jährige Hans-Jörgen, dessen Vater Offizier ist, hört wie seine Eltern sich über die Möglichkeit einer Kommandierung nach Ostasien unterhalten. Er erhebt lebhaften Widerspruch. Nach dem Grunde seiner Meinung befragt, antwortet er: „Sieh' mal, Mama! Wenn wir dann wieder ein kleines Kind kriegen, wird es doch ein Chinese. Ich mag die aber nicht!" —

Aergerlich. Köchin: „Das ist doch zum Verzweifeln. Stehe ich da eine halbe Stunde und warte, daß die Milch kochen soll, und kaum bin ich fünf Minuten weggegangen, da ist sie schon übergelaufen."

Das sagt genug. „Nun, war euer letztes Kaffeekränzchen interessant?" — „Und ob! Es wurde drei Stunden lang nur im Flüstertone gesprochen!"

Immer im Amt. Tochter: „Papa, was bekomme ich denn zum Geburtstag?" — Vater (Landrichter, zerstreut): „20 Mark oder fünf Tage Haft."

Säule des Vaterlandes. Gast (zum Kellner): „Bringen Sie mir dreimal Eisbeen mit Sauerkohl!" — Kellner: „Wollen Sie das alles allein essen?" — Gast: „Nee, bringen Sie mir och Erbsen!"

Ein Wiederfinden. „Mein Fräulein, haben wir uns nicht schon einmal im Zoologischen gesehen?" — „In welchem Käfig haben Sie gesessen?"

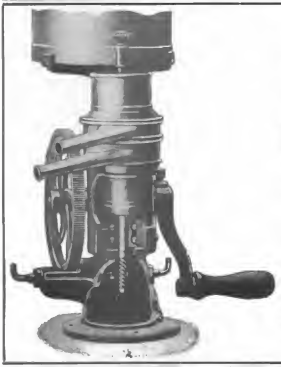
Lustige Blätter.

Digitized by Google

Mikrosol
GEGEN SCHIMMEL UND PILZBILDUNGEN.
ROSENZWEIG & BAUMANN
·KASSEL·

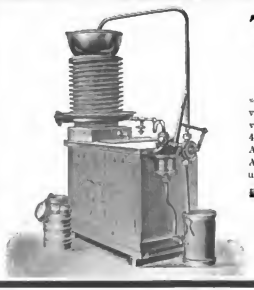
Crinitzer Fabrik säurefesten Steinzeugs
Emil Bühler, Crinitz, Niederlausitz
empfiehlt
Buttertonnen mit luftdichtem Verschluss in allen Grössen,
Tonnen in cylindrischer Form, **Vieh- und Pferdekrippen,**
Schweine-, Ferkel- und **Futtertröge** für **Federvieh,**
Pökelbottiche und viereckige **Kasten.**
Neu! **Buttertröge** aus säurefestem, innen glasiertem Steinzeug von 1 bis 2 Meter Lange.

2 Geldpreise des Deutschen Milchwirtschaftl. Vereins
41 erste Auszeichnungen. 1894 und 1904. Ueber 19 000 Apparate im Gebrauch.
Die besten Milchuntersuchungsapparate der Gegenwart
sind die seit 12 Jahren von allen wissenschaftlichen Autoritäten der Welt anerkannten
Dr. N. GERBER'S ORIGINAL-APPARATE
zur Untersuchung von Milch und Milchprodukten.
AUF DER 19. WANDER-AUSSTELLUNG IN MÜNCHEN
(29. Juni – 4. Juli 1905)
Reihe 2, Stand 3
zwischen der Molkerei-Kosthalle und der Alpinen-Ausstellung
MIT VERSCHIEDENEN NEUHEITEN VERTRETEN!
Zürich. Leipzig.
Dr. N. GERBER'S ACID-BUTYROMETRIE Co. G. m. b. H.



Die neuesten und weitaus besten aller Separatoren sind die
Hansa-Separatoren
für Hand-, Turbinen- und Kraftbetrieb, von **35 - 2300 Liter** stündl. Leistung, welche folgende Vorteile bieten:
1. Schärfste Entrahmung.
2. Grösste Einfachheit der Konstruktion; nur ein einziges Lager.
3. Zapfenspitzenlager nicht vorhanden.
4. Die Antriebsschraube kann, falls nötig, leicht ersetzt werden.
5. Geringe Abnutzung, daher Reparaturen ausgeschlossen.
6. Billigste Preise.

Hansa-Separator-Werk
Berlin NW. 108. *G. m. b. H.* Wald-Str. 23/24.
Man verlange Drucksachen. *Vertreter gesucht.*



Tiefkühlanlage
System Kasdorf-Bayer.
Kombinierte Milchkühlanlage mit Eisschrank. Kontinuierliche Abkühlung der Milch von 34 auf 2° C. Hergestellt werden 7 Grössen von 100 — 1800 Ltr. Stundenleistung. Die 4 grössten Nummern auch für Kraftbetrieb. Ausser der Tiefkühlung dient die Anlage zum Aufbewahren von Milch in Bassin, Kannen und Flaschen, von Rahm, Butter etc.

Prospekte auf Wunsch.
Zwei Apparate kommen zur Ausstellung gelegentlich der D. L. G. Ausst. München 29. Juni bis 4. Juli 1905.
Gebrüder Bayer, Molkereimaschinenfabrik, Augsburg.

Digitized by Google

Fliegels nahtloser, auseinandernehmbarer, runder

Gegenstromkühler

ist im Gegensatz zu den bisher bekannten, im Mantel aus **einem** Stück Kupferblech konisch gewalzt und ist in jeder Beziehung den bisherigen Kühlern weit überlegen. Ist jede Nahtstelle für Milchgefässe von vornherein schon zu verhüten, weil sie nichts anders als ein Schmutzmagazin bedeutet, so sollen unter allen Umständen auch die Kühler nahtlos sein, besonders jene, über welche die Milch nach dem Pasteurisieren läuft.

Prospekte stehen zur Verfügung.

Internationale Metallwerke,

Josef Fliegel,

Mallmitz in Schlesien.

Milchfiltrations-Watten

aus chemisch reiner und hygroskopischer Baumwolle in allen Grössen und Formaten

Wagner & Wolff, Wattenfabrik,

BERLIN SW. 47, Hagelsberger Strasse 50.

Lactoskop

Original-Milchuntersuchungs-Apparat D. R.-P. 134248, ist nur durch mich zu beziehen.

Andere als durch mich und meine Vertreter bezogene sind nur Nachahmungen.

Flensburger Maschinenfabrik

Inhaber: **Jörgen Jacobsen**

Flensburg.

Hartung Polygon Hohl

Spar-Roststäbe

D. R. P. 80689

aus Special-Metall,

Rahm tut ausgereifte Bauer,

Verstehen Sie nicht,

Verschicken nicht,

Gefroren bis 25° Minderlal,

Rahm fehlt geringes Grammgewicht rationell aus.

Lieferung durch Vermittelung der Maass- oder einen Kontrolbes

Feinste Referenzen zu Diensten.

Berühmt

Gusstahlfabrik und Eisengiesserei

Hartung Aktiengesellschaft,

Berlin NO., Prenzlauer Allee 41.

Ungeschoren lassen

soll man nicht Pferd, Rind, Schaf und Hund. Es giebt **keine** besseren Scheren als die

Hauptner-Scheren.

Grosse silberne Denkmünze der D. L. G.

Einfachstes Modell mit Treibrad und 1 Scherkamm **7.5.—** M. Man achte auf die Schutzmarke „Hauptner-Schere." — **Kataloge kostenfrei.**

Weltausstellung Paris 1900: Grand Prix und Goldene Medaille.

K. Hauptner, Berlin NW., Luisenstr. 53.

Brieft. Kursus in **Molkerei-Buchführung,** techn. u. kaufmänn. **Gründlichste Ausbildung.** Völliger Ersatz für mündlichen Unterricht. Prospekte kostenfrei! Probebriefe à M 1.—!

C. Blank, Berlin - Gr. - Lichterfelde W. 33,

Staatl. konzess. Lehrinstitut f. Molkerei-Buchführung.

Man lese

Literatur über das

Original-Flach-butyrometer,

erfunden von

Paul Funke & Co., Berlin N. 4, Chaussee-Str. 2 d.

Butterkartons

in jeder Grösse, sowie **alle anderen Kartons** liefert aus bestester Federpappe franko

S. Ullmann, Wiesenthal b. Taschebeln i. B., Federpappen- u. Kartonfabrik.

BLANK bleibt BLANK!!

Schönemann's offener Hochdruck-Milcherhitzer „BLANK" mit Berieselungs-Wärmeaustausch

ist in der Centralmolkerei Karstadt von der Deutschen Landwirtschafts-Ges. einer 4monatigen Prüfung unterworfen und nach **in Gegenwart Sr. Excellenz des Herrn Landwirtschaftsministers von Podbielsky** durch die unten genannten Herren Preisrichter vorgenommener Schlussprüfung wegen seiner Vorzüge mit der bronzenen **„Grossen Denkmünze"** ausgezeichnet worden.

Der Prüfungsbericht führt als **Hauptvorzüge** dieses Gerätes an:

1. Die Einrichtung, durch die im Rückkühlkanal abfliessende Milch einen derartigen Druck auf die im Erhitzer befindliche Milch auszuüben, dass diese ohne zu sieden auf 100° und darüber erhitzt werden kann;
2. die Möglichkeit, das Gerät auch zu **Anwärmung** von Milch auf minder hohe Wärmegrade ohne nachherige **Wiederabkühlung** zu benutzen;
3. die nur an der Aussenwand des Erhitzungsbehälters erfolgende Erhitzung der während derselben gegen die Wand **schaumfrei** geschleuderten und darum gründlich durchmischten und **vor Anbrennung bewahrten** Milch;
4. die Möglichkeit, die Erhitzung **nur** durch **Abdampf** zu bewirken;
5. die der entlüftenden Milch während ihrer Vorwärmung und Erhitzung bis **auf 100° C** und darüber gewährte Möglichkeit, **abzudunsten**, und der Abschluss der erhitzten Milch gegen Luftzutritt;
6. die **an dem Einsatz angebrachte**, die Auseinandernahme und Wiederzusammenstellung des drehbar aufgehängten Geräts erleichternde **Karre**;
7. die **fugenfreie** Herstellung des gewellten Einsatzes aus einem einzigen Stück Kupferblech, das in allen Teilen des Einsatzes **zu gleicher Dicke** ausgezogen ist; und
8. die Vermeidung einer Pumpe für die umlaufende Milch.

„An den Heizflächen war keinerlei Ansatz wahrnehmbar".

„Der Geschmack der verarbeiteten Milch war tadellos".

„Irgendwelche Mängel konnten an dem Gerät nicht gefunden werden".

gez. Prof. Dr. P. Vieth. Prof. Dr. A. Nachtweh. B. Martiny.

„BLANK" übertrifft daher alle bekannten Milcherhitzer und minderwertigen Nachahmungen.

A. SCHÖNEMANN & Co., Maschinenfabrik, SCHÖNINGEN i. BRAUNSCHWEIG.

Filiale: Berlin N., Oranienburgerstrasse 60/63.

Erstklassige Molkereimaschinen und Geräte. **Prospekte auf Verlangen gratis und franko.**

Digitized by Google

Bergedorfer Eisenwerk, W. Bergner, Bergedorf

Filialen in

Berlin — Kiel — Hamm W. — Kassel — Nürnberg — Königsberg Pr. — Wien.

Renommierteste und weitaus bedeutendste Spezialfabrik

für den Bau von

Molkereimaschinen aller Art

insbesondere

Astra-Separatoren.

Wer irgend eine Molkerei-Maschine, eine komplette Molkerei- oder Kühlanlage anzuschaffen beabsichtigt, sollte unsere Preise einholen und unsern Rat in Anspruch nehmen, der in jedem Falle kostenlos zur Verfügung steht.

In unserem neuen

Germania-Separator

Modell 1905

bieten wir eine unübertroffene Entrahmungsmaschine.

Sämtliche Molkerei-Maschinen u. Apparate! Einrichtung kompletter Molkereien!

Glänzende Ergebnisse! Glänzende Zeugnisse!

Flensburger Eisenwerk Akt.-Ges., Flensburg.

Carlshütte Rendsburg **Balance** Vorteilhafter **Umbau** aller veralteten Kraftcentrifugen.

Wanderausstellung der D. L.-G.
München 29. Juni bis 4. Juli.

Alfa-Stand

Reihe 4 nahe der Molkerei-Kosthalle. **Stand 9**

Täglich praktische Vorführungen.

Alfa-Laval-Separator G. m. b. H., Berlin 54a.

Verantwortlicher Redakteur: H. Laessig in Berlin. — Druck u. Kommissionsverlag von J. Harrwitz Nachf. G. m. b. H. Berlin SW., Friedrichstr. 16.

Der heutigen Nummer unseres Blattes ist eine Beilage der Firma **Wilhelm Brader, Hildesheim**, betr. „**Milchberechnungstabellen**“ beigefügt, die wir der Beachtung unserer Leser bestens empfehlen.

Digitized by Google

Molkerei-Zeitung

Geschäftsstelle: Berlin SW., Großbeeren-Straße Nr. 40. **Berlin.** Telephon: Amt VIa, 11 859. Telegrammadresse: Molkereizeitung Berlin.

Wochenschrift für Gewinnung, Verarbeitung und Verwertung der Milch.

Erscheint jeden Donnerstag. Durch die Post oder Buchhandel dazu, vierteljährlich 1 Mk. 50 Pfg. Von der Geschäftsstelle direkt unter Kreuzband vierteljährlich 2 Mk. Ausland Mk. 2.50. Einzel-Nummern gegen 25 Pfennig in Briefmarken.

Anzeigeblatt des Westpreussischen Butterverkaufsverbandes.

Unter Mitwirkung von Prof. Dr. Adametz in Wien, Dr. Gerber in Zürich, Dr. Kallwitz in Berlin und Prof. Dr. Stats in Hildesheim, herausgegeben von H. Laessig, Berlin SW., Großbeerenstraße 40.

Anzeigen werden für die 5.4 cm breite Spaltzeile mit 20 Pf. (Stellungsgesuche frei) berechnet und von unserer Geschäftsstelle, Berlin SW., Großbeerenstraße 40 sowie von allen Anzeigen-Geschäften entgegengenommen. Die Gebühr für Beilagen in Gewicht bis 5 gr beträgt für je 1000 Stück 10 Mk.

Nr. 27. Berlin, 8. Juli 1905. 15. Jahrg.

Inhalt:

Die milchwirtschaftliche Abteilung auf der Wander-Ausstellung in München. **Vereinsberichte der Molkerei Hameln.** Von Prof. Dr. P. Vieth. **Ueber eine Normentwicklung zur Einstellung von Labsäuregrad.** Von Dr. E. Field. **Congressgesellschaftliche Rundschau.** Deutschland. Ministerielle Empfehlung des Milchvertriebs auf Bahnhöfen. — Nachahmenswerte Reklame. — Bestrafte Milchpanscherei eines Postlieferanten. — Molkereiinstruktor der Landwirtschaftskammer für Schlesien. — Prüfungsausschüsse für das Käsereigewerbe. — Schweden. Die Ausfuhr von Milchschleudern aus Stockholm.

Vereinswesen. Westpreußischer Butterverkaufs-Verband.

Beobachtungen, Versuche, Erfindungen. Fehlerhafte Jahnbildung bei Kälbern als Krankheitsursache. — Uebse die Wirkung der sie die Erhaltung von Milchproben wesentlich in Frage kommenden Präservierungsmittel Formalin und Kaliumbichromat. — Wasserstoffsuperoxyd zum Sterilisieren der Milch. — Beobachtungen bei Ausführung der gewichtsanalytischen Milchfett-Bestimmung im Milchwirtschaftlichen Institut Hameln.

Handel und Verkehr. Marktberichte.

Feierabend.

Nachdruck ist nur mit genauer Quellenangabe gestattet.

Die milchwirtschaftliche Abteilung auf der Wander-Ausstellung in München.

I.

Zum zehntenmal findet diesmal in München der Wettstreit milchwirtschaftlicher Erzeugnisse auf den Ausstellungen der Deutschen Landwirtschafts-Gesellschaft statt. In immer steigendem Maße hat diese Einrichtung bei den Molkereien Anklang gefunden, und auch diesmal ist die Beschickung stärker und übertrifft mit 694 Ausstellern und 779 Proben die vorhergegangenen Ausstellungen ganz erheblich.

Die Zahl der Aussteller und der ausgestellten Proben betrug:

	Aussteller	Butterproben	Käseproben
in Cannstadt	226	280	284
„ Hamburg	309	403	189
„ Dresden	307	441	301
„ Frankfurt a. M.	329	479	247
„ Posen	169	285	58
„ Halle	490	657	67
„ Mannheim	561	425	216
„ Hannover	545	545	—
„ Danzig	559	486	119
„ München	694	441	338
		davon 53 außer Wettbewerb.	

Entsprechend der vorwiegenden Bedeutung der Käserei in Bayern, das diesmal naturgemäß am machtvollsten auf der Ausstellung auftritt, ist auch die Beschickung der Käsegruppe stärker als je zuvor. Namentlich waren noch niemals so viel Laibäse nach Emmentaler Art auf einer Ausstellung der Deutschen Landwirtschafts-Gesellschaft vertreten. Dennoch steht die Butterabteilung den früheren Schauen gegenüber kaum zurück.

Die Beteiligung der einzelnen Landesteile an der Butter-Ausstellung in ihren verschiedenen Klassen ist aus der Zusammenstellung auf folgender Spalte oben ersichtlich.

Schleswig-Holstein ist auch diesmal in der Abteilung Butter wieder am stärksten vertreten. Es beherrscht die Gruppe „Gesalzene Butter" ebenso, wie Bayern in der Gruppe „Ungesalzene Butter aus saurem Rahm" voransteht. In der Klasse 3, Süßrahmbutter, ungesalzen, stehen Baden und Württemberg an erster Stelle. Der Umstand, daß Bayern in dieser Klasse hinter Baden und Württemberg zurücksteht, trotzdem sein heimischer Markt diese Butter bevorzugt, findet seine Erklärung darin, daß Bayern sich in den letzten Jahren mit großem Nachdruck auf die Eroberung des mitteldeutschen Markts geworfen hat, welcher Butter aus gesäuertem Rahm verlangt. Bezeichnend für das planmäßige Vorgehen Bayerns ist, daß die größte bayerische Butterabsatz-Genossenschaft kürzlich ihren Sitz nach Chemnitz i. S. verlegt hat.

Landesteil	Frische Butter aus süßem Rahm		Frische Butter aus saurem Rahm oder aus saurer Milch		Insgesamt
	ungesalzen Klasse 3	gesalzen Klasse 4	ungesalzen Klasse 5	gesalzen Klasse 6	
Ostelbische Provinzen	—	—	—	7	7
Mecklenburg-Schwerin	—	—	6	6	12
Schleswig-Holstein	1	—	6	170	177
Oldenburg	—	—	—	2	2
Hannover	1	—	—	6	7
Braunschweig	—	—	—	1	1
Thüringische Staaten	—	—	—	3	3
Hessen-Nassau	—	—	5	13	18
Hessen	1	—	5	—	6
Baden	47	—	—	—	47
Württemberg	34	—	2	—	36
Bayern	29	1	93	5	129
Elsaß-Lothringen	—	—	2	—	2
	113	1	120	207	414

Vorwiegend stehen die einzelnen Landesteile in Sammel-Ausstellungen ihrer Verbände und Vereine in Wettbewerb, und zwar:

die Sammelausstellung des Verbands badischer Centrifugen-Molkereien . . . . . mit 47 Proben
„ Sammelausstellung des Verbands landwirtschaftlicher Genossenschaften in Württemberg . . . . . „ 25 „
„ bayerische Sammelausstellung . . . . . „ 109 „
„ Sammelausstellung des Meiereiverbands für Westfalen, Lippe und Waldeck . . . . . „ 18 „
„ Sammelausstellung der Besitzmolkereien-Verbände in Schleswig-Holstein . . . . . „ 169 „

Es hat hiernach den Anschein, als wenn sich der Wettstreit auf den Schauen der Deutschen Landwirtschafts-Gesellschaft immer mehr zum Prüfstein der Arbeit der gemeinschaftlich organisierten Verbände, welche die Träger der milchwirtschaftlichen Bewegung in den einzelnen Landesteilen sind, ausgewächst.

Die Zahl der ausgegebenen Preise ist trotz der sehr verschärften Bestimmungen eine erfreulich große.

An der Preisverteilung sind die einzelnen Landesteile wie folgt beteiligt (s. Tabelle auf nächster Seite).

Die Käseausstellung war von den einzelnen Landesteilen wie folgt beschickt:

Bayern (Sammelausstellung des bayerischen Algäus, mit 202 Proben, 16 „ von Einzelausstellern und 53 „ außer Wettbewerb = . . . 271 Proben,
Westpreußen . . . . . 1 „
Mecklenburg-Schwerin . . . . . 10 „
Schleswig-Holstein . . . . . 6 „
Hannover . . . . . 8 „
Pommern . . . . . 8 „
Hessen . . . . . 2 „
Württemberg . . . . . 26 „
Elsaß-Lothringen . . . . . 8 „
insgesamt 338 Proben.

Digitized by Google

	Sieger-Preis*)	I. Preis	II. Preis	Anerkennung	Preise im ganzen	Auf 100 insgesamt ausgest. Proben entfallen Preise
Ostelbien	—	—	2	—	2	—
Mecklenb.-Schwerin	1	1	—	—	1	—
Schleswig-Holstein	3	13	49	64	126	71
Oldenburg	—	—	—	7	—	—
Hannover	—	—	—	—	—	—
Thüring. Staaten	—	—	1	2	3	—
Westfalen	—	1	2	5	8	44
Hessen	—	—	3	1	4	—
Baden	1	3	7	13	23	49
Württemberg	2	5	10	14	29	81
Bayern	2	15	37	36	90	70
Elsaß-Lothringen	—	—	1	1	2	—

Bayern, das in der Abteilung Käse an erster Stelle steht, nicht nur wegen der Lage des Ausstellungsorts, sondern weil der Schwerpunkt seiner Milchwirtschaft in der Käserei liegt, ist vorwiegend mit Laibkäsen nach Emmentaler Art und mit Limburger Käsen vertreten; die Sammelausstellung des bayerischen Algäus steht hier allen übrigen Ausstellungen zusammen voran.

Von den ausgegebenen Preisen für Käse entfielen auf:

	Sieger-preis*)	I. Preis	II. Preis	Anerkennung	Preise im ganzen	Auf 100 insgesamt ausgest. Proben entfallen Preise
Bayern	4	11	38	50	99	45
Württemberg	1	9	7	3	19	73
Westpreußen	—	—	1	—	—	—
Schleswig-Holstein	—	—	—	2	—	—
Hannover	—	—	—	1	—	—
Hessen	—	1	—	—	—	—
Mecklenb.-Schwerin	—	2	1	—	—	—
Elsaß-Lothringen	—	—	—	2	—	—

Württemberg mit seiner geringeren Anzahl ausgestellter Käse ausgesuchter Beschaffenheit steht bei der Preisverteilung, wenn man die Zahl der Preise vom Hundert ausgestellter Proben ansieht, Bayern voran. Die Käserei in Württemberg nimmt hiernach neben Bayern eine beachtenswerte Stellung ein.

Das Richten der Erzeugnisse wurde am Tage vor der Ausstellung durch Fachleute, welche aus allen Landesteilen Deutschlands eingeladen waren, nach den bekannten Grundsätzen der Deutschen Landwirtschafts-Gesellschaft, und zwar nach Punkten vorgenommen. Für Fachleute war eine eingehende Besichtigung und Kostprobe der Butter und Käse in der Ausstellung selbst unter Ausschluß des großen Publikums gegen Lösung je einer Karte zum Preise von 50 Pfg. vorgesehen. Außerdem war wie gewöhnlich zur Bedienung der Schaubesucher eine besondere milchwirtschaftliche Kosthalle eingerichtet, in der neben Kostproben von Butter und Käse auch auf der Ausstellung gewonnene Milch gegen geringes Entgelt dargeboten wurden, von welcher Einrichtung erfreulicherweise in umfangreichstem Maße Gebrauch gemacht wird.

Eine Ueberraschung war den Schaubesuchern diesmal in einer „Alpwirtschaftlichen Ausstellung“ geboten. Ein Algäuer Haus, das in Reichenbach bei Oberstdorf stand, wurde dort abgetragen und mit einigen notwendigen Aenderungen mit der vollständigen Original-Einrichtung auf der Ausstellung wieder aufgebaut. Es sollte zur Darstellung bringen, wie der Algäuer Bauer um die Mitte des vorigen Jahrhunderts seine Land- und seine Milchwirtschaft betrieb, und wie er wohnte. Es handelt sich um die Zeit, in der die Käserei für den auswärtigen Handel in Aufnahme gekommen war, Getreide- und Flachsbau eingeschränkt wurden. In dem Hausgang, der gleichzeitig als Küche und Käserei für einige hundert Maß Milch diente, wurde mit der Feuerstelle die alte originale Käserei-Einrichtung ausgestellt, der Stall war mit graubraunem Gebirgsvieh und Kleinvieh besetzt. Im Käsekeller für Rundkäse waren Emmentaler Käse auf Gestellen in üblicher Art, im Weichkäseraum Limburger, Romadur, Delikatess- und Weichkäse nach französischer Art ausgestellt.

Eine vollständige Neuerung war die Kühlung der Käselagerräume durch künstlich erzeugte Kälte. In einem Raum des Algäuer Hauses wurde eine Kohlensäure-Kompressions-Kältemaschine von Lefeldt u. Lentsch-Schöningen ausgestellt, an die ein Kühlrohrsystem zur Kühlung der Käselager im Keller des Algäuer Hauses angeschlossen war, was sich vorzüglich bewährte.

Bisher war die Kühlung der ausgestellten Käse ein wunder Punkt der Ausstellungstechnik. Bei warmer Außentemperatur leiden nicht nur Weichkäse, für die in den letzten Jahren auf den Ausstellungen der D. L.-G. mit Eis gekühlte Schaunische eingerichtet sind, sondern auch die großen Laibkäse, die in solchen Schaunischen nur schwer untergebracht werden können. Da jeder derartige Laibkäse einen erheblichen Geldwert darstellt, war die Lagerung ohne Schutz vor der Außentemperatur ein offenbarer Uebelstand, der hoffentlich durch diese neue Art der Kühlung jetzt beseitigt ist.

Auch die Butterkühlstube waren diesmal nicht direkt mit Eis beschickt, sondern die Kühlung erfolgte durch ein Rohrsystem von einer in der Butterhalle aufgestellten Kühlmaschine mit direktem Verdampfer von Schlüter u. Gsell (schwefelige Kohlensäure). Es wurde aber allgemein als Uebelstand empfunden, daß die Butter in den Schaunischen, ohne Verständnis für den Zweck, auf diese Art zu stark, zum Teil unter den Gefrierpunkt gekühlt wurde, was die Beurteilung bei der Arbeit des Richtens aufs äußerste erschwerte. In den verschiedenen Kühlschen schwankte die Temperatur zu derselben Minute zwischen 2 und 10° C., so daß auch in dieser Hinsicht diese Art der Kühlung nicht vollkommen war.

In einem an das Algäuer Haus neu angebauten Ausstellungsraum wurden vom Milchwirtschaftlichen Verein im Algäu, dessen milchwirtschaftlicher Untersuchungsanstalt, ferner von der Lehrsennerei des Milchwirtschaftlichen Vereins im Algäu, dem Landwirtschaftlichen Verband in Schwaben und der Algäuer Herdbuchgesellschaft ihre Bestrebungen in statistischen Ausstellungen, graphischen Darstellungen, in Sammlungen, Bildwerken, Bauplänen, Buchführungen alter und neuer Zeit, historischen Nachweisungen u. dergl. vorgeführt. Diese Abteilung war nicht die letzte der lehrreichen und anziehenden milchwirtschaftlichen Vorführungen dieser Ausstellung. Wir werden darauf noch zurückkommen.

*) Die Siegerpreise sind Zuschlagspreise zu ersten Preisen.

Betriebsergebnisse der Molkerei Hameln.

Aus dem Jahresbericht des Milchwirtschaftlichen Instituts Hameln für 1904, erstattet von Prof. Dr. Bieth.

Der „Molkerei Hameln, e. G. m. b. H.“ gehörten am Schlusse des Berichtsjahres 239 Genossen und 198 tätige Gesellschafter, im ganzen also 437 Milchlieferanten an. Die von diesen im Jahre 1904 eingelieferte Milchmenge betrug 5 629 686 kg, entsprechend einer durchschnittlichen Tagesmenge von 15 382 kg. Die geringste Tagesmenge — 11 177 kg — wurde am 1. Oktober, die größte — 19 077 kg — am 10. Juni eingeliefert. Von der Gesamtmenge der Milch wurden direkt bezüglich als Rahm abgegeben 488 555 kg, so daß 5 141 131 kg zur Verarbeitung kamen.

Neben den Nachweisungen über Menge und Verbleib der Milch und der aus ihr gewonnenen Produkte und Nebenprodukte werden unter Anleitung und Beaufsichtigung des Obermeiers von den Schülern und Hospitanten Molkereitabellen geführt, welche genaue Einblicke in den technischen Betrieb gestatten. Es hat sich im Laufe der Jahre als wünschenswert herausgestellt, für die technischen Aufzeichnungen Formulare zu benutzen, welche den vorhandenen besonderen Verhältnissen Rechnung tragen. Solche Formulare für die Molkereitabellen sind im Jahre 1898 eingeführt worden, und möchte ich nicht unterlassen, an dieser Stelle es klar und deutlich auszusprechen, daß diese Tabellen nicht dazu bestimmt sind, allgemein in praktischen Betrieben etwa an Stelle bisher benutzter Formulare Verwendung zu finden. Es wurde täglich ein seiner Menge nach bestimmter Teil der eingelieferten Milch abwechselnd mit einer der vier verschiedenen Centrifugen entrahmt, der gewonnene Rahm gesondert verbuttert und alle notwendigen Beobachtungen in die Centrifugen- bezw. Butterei-Tabellen eingetragen. Seit Aufstellung der großen Alfa-Separatoren Rahmzeitungsgefäße läßt es sich nicht mehr durchführen, den betreffenden Rahm gesondert zu behandeln und zu verbuttern. Käsereitabellen werden regelmäßig geführt. Die Aufzeichnungen und die aus denselben sich ergebenden Prozent- und Durchschnittsberechnungen werden in geeigneten Zwischenräumen kontrolliert und an diese Kontrolle erläuternde Bemerkungen angeknüpft. Die wichtigsten Angaben der Tabellen seien nachstehend mitgeteilt.

I. Centrifugenbetrieb.

1. Alfa-Separator A II.

	Minimum	Maximum	Durchschnitt
Geschwindigkeit normal, Umdrehungen in 1 Min.	—	—	5600
Entrahmt im ganzen 52 934 kg in 37 St. 2 Min. in der Stunde	1851	2100	1958 kg
Rahm entnommen	9,21	13,27	11,26 %
Fettgehalt der Magermilch	0,05	0,30	0,12 „

2. Alfa-Separator A I.

	Minimum	Maximum	Durchschnitt
Geschwindigkeit normal, Umdrehungen in 1 Min.	—	—	5600
Entrahmt im ganzen 51 418 kg in 36 St. 18 Min. in der Stunde	1337	1565	1417 kg
Rahm entnommen	9,85	13,56	11,38 %
Fettgehalt der Magermilch	0,05	0,20	0,12 „

Digitized by Google

3. Afra-Separator II.

	Minimum	Maximum	Durchschnitt
Geschwindigkeit normal, Umdrehungen in 1 Min.	—	—	6000
Entrahmt im ganzen 15361 kg in 8 St 6 Min.	—	—	—
„ in der Stunde	1542	2084	1891 kg
Rahm entnommen	10,79	13,91	11,94 %
Fettgehalt der Magermilch	0,10	0,20	0,11 „

4. Kronen-Separator R 15

	Minimum	Maximum	Durchschnitt
Geschwindigkeit normal, Umdrehungen in 1 Min.	—	—	6000
Entrahmt im ganzen 30764 kg in 17 St. 42 Min.	—	—	—
„ in der Stunde	1528	1800	1738 kg
Rahm entnommen	10,05	12,48	11,43 %
Fettgehalt der Magermilch	0,05	0,15	0,09 „

5. Hansa-Separator C 15.

	Minimum	Maximum	Durchschnitt
Geschwindigkeit normal, Umdrehungen in 1 Min.	—	—	5600
Entrahmt im ganzen 10703 kg in 6 St. 1 Min.	—	—	—
„ in der Stunde	1654	1872	1779 kg
Rahm entnommen	10,89	13,03	11,46 %
Fettgehalt der Magermilch	0,05	0,10	0,08 „

6. Balance-Centrifuge III Modell 1904.

	Minimum	Maximum	Durchschnitt
Geschwindigkeit normal, Umdrehungen in 1 Min.	—	—	6000
Entrahmt im ganzen 15865 kg in 8 St. 50 Min	—	—	—
„ in der Stunde	1616	1963	1795 kg
Rahm entnommen	10,37	13,21	11,55 %
Fettgehalt der Magermilch	0,10	0,25	0,16 „

Allgemeine Angaben.

	Minimum	Maximum	Durchschnitt
Wärme der Luft im Centrifugenraume	8	21	13,0°
„ des gefühlten Rahms	8	14	10,2 „

Die in der Umdrehungsgeschwindigkeit der Centrifugen vorgekommenen Schwankungen waren im allgemeinen von so geringer Bedeutung, daß sie besonderer Erwähnung nicht bedürfen. — Ueber die Leistungen der einzelnen Centrifugen wurden sehr eingehende Beobachtungen angestellt, über welche noch besonders berichtet werden wird.

Die für die vorstehenden Angaben in Frage kommende Milch wurde ebenso wie die Hauptmenge der Milch vor der Entrahmung auf 90 bis 95° erhitzt und zwar bis Ende Mai im Bergedorfer, später im Ahlbornschen Gegenstromerhitzer; die Entrahmungswärme war 40 bis 50°. Diejenige Milch, von welcher die Magermilch verkauft werden sollte, wurde zur Entrahmung auf etwa 35° vorgewärmt, der betreffende Rahm im Bergedorfer Rahmheber auf 75 bis 80° erhitzt. Die Kühlung des Rahms geschah während der ersten sieben Monate des Jahres in der Weise, daß der Rahm über einen runden Doppelkühler geleitet wurde, dessen obere Abteilung mit Brunnenwasser, dessen untere mit Eiswasser gespeist wurde. Wenn drei Centrifugen gleichzeitig im Betriebe waren, genügte diese Art der Kühlung nicht. Nachdem Anfang August die Ahlbornschen Rahmreifungsgefäße aufgestellt waren, ist eine Aenderung eingetreten und zwar dahingehend, daß der von den Centrifugen kommende Rahm über den Rahmkühler gepumpt wird, der nur mit Brunnenwasser gespeist wird. Der so vorgekühlte Rahm gelangt mit einer Wärme von etwa 12 bis 15° in die Rahmreifungsgefäße, in welchen er auf 6° gekühlt wird unter Benutzung des Tauchkühlers, welcher an die Kohlensäureleitung der Eis- und Kühlmaschine angeschlossen ist.

II. Butterbereitung.

	Minimum	Maximum	Durchschnitt
Rahm verbuttert im ganzen 10459 kg entsprechend 92066 kg Milch			
Rahm verbuttert pro Tag	51	130	71,6 kg
Wärme der Luft im Rahmraume	9	21	13,7°
„ des Rahmes bei Beginn des Butterns	11	14	12,5°
Wärme bei Beendigung des Butterns	13	16	14,2°
Umdrehungen des Schlagwerks in der Minute	138	146	141
Dauer des Butterns	25	39	31,6 Minuten
Butter gewonnen im ganzen 3360,5 kg	—	—	—
Milch zu 1 kg Butter	24,84	29,32	27,39 kg
Butter aus 100 kg Milch	3,41	4,03	3,65 „
Fettgehalt der Buttermilch	0,15	1,15	0,49 Proz.

Der Rahm wurde in schwach gesäuertem Zustande etwa 20 bis 24 Stunden nach seiner Gewinnung in einem zur Verbutterung von 250 kg geeigneten holsteinischen Butterfaß verbuttert. Als Säureerreger wurde zu diesem Behufe täglich zum Dickwerden aufgestellte Magermilch benutzt und zwar in einer Menge von 6 Proz. Je nach der Jahreszeit wurde der Rahm bis zur Anfäuerung auf 16 bis 17° erwärmt. Zur Färbung der Butter wurde auf je 100 kg Milch 1 bis 2 g Farbe verwendet, und die Butter wurde mit 1,5 bis 2 Proz. Higgins Meiereisalz versetzt.

Wie angegeben, wurden aus je 100 kg der für die Aufzeichnungen in Frage kommenden Milch 3,65 kg Butter gewonnen, oder zur Bereitung von 1 kg Butter wurden gebraucht 27,39 kg Milch. Im ganzen wurden in der Molkerei Hameln im Jahre 1904 auf Butter verarbeitet 5 103 628 kg Milch und daraus gewonnen 180 438 kg Butter; zu 1 kg Butter wurden demnach gebraucht 28,28 kg Milch oder 100 kg Milch gaben 3,53 kg Butter. Da der durchschnittliche Fettgehalt der Milch 3,283 Proz., der der Magermilch 0,104 Proz. betrug, so berechnet sich nach der Fleischmannschen Formel die zu erwartende Butterausbeute aus je 100 kg Milch zu 3,70 kg. Die Uebereinstimmung mit der wirklich erhaltenen Butter darf als befriedigend bezeichnet werden, besonders unter Berücksichtigung des Umstandes, daß als gewonnene Butter die zur Abgabe gelangte aufgeführt ist.

Zur Kühlerhaltung des Butterlagerraumes ist an der Decke desselben ein Röhrensystem angebracht, durch welches dem Eisgenerator der Eis- und Kühlmaschine entnommene gekühlte Salzlösung hindurchgepumpt werden kann. Je nach der äußeren Wärme geschah während der wärmeren Jahreszeit das Durchpumpen von gekühlter Salzlösung ein-, zwei- oder dreimal am Tage und zwar je 1 bis 2 Stunden lang, im ganzen 302 Stunden. Die Kühlung des Butterlagerraumes erschien wünschenswert in der Zeit vom 26. Mai bis 12. September. Die Außenwärme wurde regelmäßig nachmittags zwischen 3 und 4 Uhr abgelesen an einem Thermometer, welcher an der Ostwand des Butterlagerraums angebracht war; sie betrug im Mai 17 bis 20°, im Juni 17 bis 26°, im Juli 19 bis 27°, im August 14 bis 26°, im September 13 bis 17°. Die Luftwärme im Butterlagerraum wurde auf 12 bis 14° erhalten.

Die von der Firma L. A. Riedinger in Augsburg ausgeführte Eis- und Kühlanlage hat sich auch im Berichtsjahre wieder vorzüglich bewährt. Die Eismaschine war im ganzen an 329 Tagen 1935 Stunden im Betriebe oder im Durchschnitt täglich etwa sechs Stunden, und es wurden neben der vorerwähnten Kühlwirkung 1230 Ctr. Eis erzeugt. Die Maschine wurde in der zweiten Hälfte des Januar gründlich nachgesehen. Zur Neufüllung waren 7, zur Nachfüllung im Laufe des Jahres weitere 17 der bekannten Cylinder flüssiger Kohlensäure notwendig.

III. Käsebereitung.

1. Briekäse, fett.

Milch verkäst 1472 kg	Minimum	Maximum	Durchschnitt
Wärme beim Labzusatz	29	30	29,6° C.
Gerinnungsdauer	118	163	141 Minuten
Gewonnen	—	—	118 Stück
100 kg Milch gaben frischen Käse	14,47	19,45	17,19 kg
Zu 1 kg frischen Käse gebraucht Milch	5,14	6,91	5,82 „
Gewicht eines frischen Käses	—	—	2,127 „
Reifungsdauer	4	6	5 Wochen
Verlust während der Reifung	—	—	27,03 Proz.
100 kg Milch gaben reifen Käse	—	—	12,54 kg
Zu 1 kg reifen Käse gebraucht Milch	—	—	7,97 „
Gewicht eines reifen Käses	—	—	1,565 „

2. Kalterkäse, fett.

Milch verkäst 15750 kg	Minimum	Maximum	Durchschnitt
Wärme beim Labzusatz	28	30	29,3° C.
Gerinnungsdauer	117	148	129 Minuten
Gewonnen	—	—	12 600 Stück
100 kg Milch gaben frischen Käse	14,99	22,42	18,59 kg
Zu 1 kg frischen Käse gebraucht Milch	4,46	6,67	5,40 „
Gewicht eines frischen Käses	—	—	231 g
Reifungsdauer	4	6	5 Wochen
Verlust während der Reifung	—	—	16,73 Proz.
100 kg Milch gaben reifen Käse	—	—	15,42 kg
Zu 1 kg reifen Käse gebraucht Milch	—	—	6,49 „
Gewicht eines reifen Käses	—	—	193 g

3. Frühstückskäse, halbfett.

Milch verkäst 17520 kg	Minimum	Maximum	Durchschnitt
Wärme beim Labzusatz	27	30	28,6° C.
Gerinnungsdauer	116	150	124 Minuten
Gewonnen	—	—	24 674 Stück
100 kg Milch gaben frischen Käse	14,16	15,41	14,60 kg
Zu 1 kg frischen Käse gebraucht Milch	6,49	7,06	6,85 „
Gewicht eines frischen Käses	—	—	404 g
Reifungsdauer	4	6	5 Wochen
Verlust während der Reifung	—	—	22,11 Proz.
100 kg Milch gaben reifen Käse	—	—	11,37 kg
Zu 1 kg reifen Käse gebraucht Milch	—	—	8,80 „
Gewicht eines reifen Käses	—	—	81 g

4. Romadur, drittelfett.

Milch verkäst 14500 kg	Minimum	Maximum	Durchschnitt
Wärme beim Labzusatz	28	30	29,6° C.
Gerinnungsdauer	28	35	32 Minuten
Gewonnen	—	—	8120 Stück
100 kg Milch gaben frischen Käse	11,60	12,41	11,93 kg
Zu 1 kg frischen Käse gebraucht Milch	8,06	8,62	8,38 „
Gewicht eines frischen Käses	—	—	213 g
Reifungsdauer	6	8	7 Wochen
Verlust während der Reifung	—	—	13,67 Proz.
100 kg Milch gaben reifen Käse	—	—	10,30 kg
Zu 1 kg reifen Käse gebraucht Milch	—	—	9,71 „
Gewicht eines reifen Käses	—	—	181 g

5. Backsteinkäse, mager.

Milch verkäst 160700 kg	Minimum	Maximum	Durchschnitt
Wärme beim Labzusatz	28	33	30,2° C.
Gerinnungsdauer	28	36	32 Minuten
Gewonnen	—	—	44 510 Stück
100 kg Milch gaben frischen Käse	11,20	12,23	11,57 kg
Zu 1 kg frischen Käse gebraucht Milch	8,18	8,93	8,64 „
Gewicht eines frischen Käses	—	—	418 g
Reifungsdauer	6	8	7 Wochen
Verlust während der Reifung	—	—	14,64 Proz.
100 kg Milch gaben reifen Käse	—	—	9,88 kg
Zu 1 kg reifen Käse gebraucht Milch	—	—	10,12 „
Gewicht eines reifen Käses	—	—	357 g

Digitized by Google

6. Tilsiter Käse, einviertelfett.

	Minimum	Maximum	Durchschnitt
Milch verkäft 5440 kg			
Wärme beim Labzusatz	—	—	30,0° C.
Gerinnungsdauer	29	31	30 Minuten
Gewonnen	—	—	102 Stück
100 kg Milch gaben frischen Käse	7,19	7,81	7,53 kg
1 kg frischen Käse gebraucht Milch	12,80	13,91	13,28 „
Gewicht eines frischen Käses	—	—	4,015 „
Reifungsdauer	4	6	5 Monate
Verlust während der Reifung	—	—	15,70 Proz.
1 kg reifen Käse gebraucht Milch	—	—	6,35 kg
Gewicht eines reifen Käses	—	—	3,385 „

7. Appetitkäse, mager.

	Minimum	Maximum	Durchschnitt
Milch verkäft 9400 kg			
Erwärmt auf	38	48	43,5° C.
Gerinnungsdauer	—	—	6 Stunden
Gewonnen	—	—	14 100 Stück
100 kg Milch gaben frischen Käse	14,49	15,50	15,31 kg
1 kg frischen Käse gebraucht Milch	6,45	6,90	6,53 „
Gewicht eines frischen Käses	—	—	1,02 g
Reifungsdauer	3	5	4 Wochen
Verlust während der Reifung	—	—	32,26 Proz.
100 kg Milch gaben reifen Käse	—	—	10,36 kg
1 kg reifen Käse gebraucht Milch	—	—	9,65 „
Gewicht eines reifen Käses	—	—	69 g

8. Quark, mager.

	Minimum	Maximum	Durchschnitt
Milch verkäft 23800 kg			
100 kg Milch gaben gepreßten Quark	8,55	10,00	9,07 kg
1 kg gepreßten Quark gebraucht Milch	10,00	11,69	11,03 „

Allgemeine Angaben.

	Minimum	Maximum	Durchschnitt
Wärme der Luft im Käsungsraum	13	22	16,0° C.
Wärme der Luft im Reifungsraum für Weichkäse französischer Art und für Tilsiter Käse	14	20	15,9° C.
Feuchtigkeitsgehalt der Luft in diesem Raum	93	98	95,5 Proz.
Wärme der Luft im Reifungsraum für Romadur und Backsteinkäse	14	21	16,9° C.
Feuchtigkeitsgehalt der Luft in diesem Raum	93	98	95,7 Proz.

Den für den Verlust während der Reifung eingestellten Zahlen und den auf diese sich stützenden Angaben haften gewisse Unsicherheiten an, die daraus entstehen, daß die hergestellten Käse sehr häufig vor erreichter Reife abgegeben werden, und daß die Wägung sämtlicher Käse vor ihrer Abgabe sich nicht als durchführbar erwiesen hat.

Die Briekäse werden mit Schaschen Geräten, die Kaiserkäse, Frühstückskäse und Appetitkäse — letztere weiche Sauermilchkäse — in Schaschen Maschinen gemacht, die sich gut bewährt haben. Das verwendete flüssige und pulverförmige Lab stammt aus der Chemischen Fabrik von H. Beerend in Bremen.

Außer den aufgeführten Sorten wurde regelmäßig Schichtkäse aus frischem Quark und saurem Rahm hergestellt.

Ueber eine Normalmilch zur Einstellung von Lablösungen.

Von Dr. E. Fuld.

Beim Arbeiten mit Lablösungen macht sich häufig das Bedürfnis nach einer haltbaren, gleichmäßig zusammengesetzten Milch geltend. Die Schwankungen in der Gerinnbarkeit der Marktmilch sind zu augenfällig, als daß sie einer Erörterung bedürften. Dagegen verdienen die verschiedenen Aushilfsmittel eine Erwähnung. Dieselben beruhen entweder auf einer Konservierung der einmal verwendeten Milch oder auf der dauernden Verwendung einer frischen, möglichst gleichartigen Milch.

In ersterer Hinsicht sind zu erwähnen die Chloroformmilch Morgenroths[1]) und die nach Schwalde mit Senföl versetzte Milch, der ich mich bediente. Beide müssen im Kühlen aufbewahrt werden; ersteres Präparat hält sich vielleicht etwas länger, hat jedoch den Nachteil, daß das Kasein durch die Chloroformwirkung nach und nach ausfällt. Zudem nahmen beide Mischungen beim Stehen natürlich ab.

Als gleichartiges Gerinnungsreagens kann unter besonders günstigen Umständen vielleicht einmal recht frische Milchmilch einer großen Molkerei dienen; gewöhnlich dagegen man sich damit, die Milch einer bestimmten Kuh zu nehmen. Nachdem die Veränderungen der den Labwert bedingenden Faktoren während einer Laktation quantitativ verfolgt worden sind,[2]) kann auch diese Methode auf Genauigkeit keinen Anspruch mehr machen, ganz abgesehen von den Schwierigkeiten, welche die Verarbeitung in stets gleichem Säuerungszustand mit sich bringt.

Es ist daher bei allen beschriebenen Verfahren eine fortlaufende Kontrolle der Veränderungen des Labwertes der Milch nötig. Da nun auch die Stärke einer Lablösung sich nicht unverändert hält, so kommt als weitere Aufgabe die Herstellung gleichartiger Lablösungen hinzu. Wenn es nun auch z. B. Morgenroth a. a. O. tatsächlich gelungen ist, diese Aufgabe zu erfüllen und so die Versuchsreihe verschiedener Tage auf einander zu beziehen, so ist doch aus mehreren Gründen für die Verwendung in der Praxis das von ihm gewählte Vorgehen zu umständlich. Zudem bringen die erforderlichen häufigen Umrechnungen u. s. w. eine nicht unerhebliche Häufung der Versuchsfehler zu stande.

Daher habe ich bereits vor Jahren den Ausführungen Diethys und Stegfelds[3]) beistimmen müssen, daß unter den bisher geübten Verfahren für Labvergleichungen kein einziges sich findet, welches zugleich wissenschaftlich statthaft und in der Praxis ausführbar ist.[4])

Es könnte ja nun scheinen, als ob die Verwendung reinen Kaseins, wie sie von Hammarsten[5]) gelehrt und später z. B. von Röhmann[6]) geübt wurde, uns über alle Schwierigkeiten hinwegheifen müßte. Dem ist aber nicht so, denn die käuflichen Präparate sind teuer, oft nur mangelhaft löslich, schlecht labungsfähig und bereits ohne Lab gerinnbar. Die Selbstbereitung erfordert viel Zeit und Sorgfalt, und die Wiederauflösung nicht minder.

Angesichts dieser Sachlage habe ich bereits am angegebenen Orte auf die Milchpulver bezw. die Trockenmilch als ein haltbares, versandfähiges Präparat hingewiesen, welches in hinreichender Quantität leicht gleichartig herzustellen wäre. Auch wurde dort die Möglichkeit erwähnt, daß das Pulver erst durch Zusatz von Chlorcalcium labungsfähig gemacht werden müßte.

Insbesondere lenkte ich die Aufmerksamkeit auf das Ekenbergsche[7]) Produkt, welches laut dem mir damals vorliegenden Referat[8]) direkt labungsfähig sein sollte. Versuche damit anzustellen, war ich damals nicht in der Lage. Ebensowenig habe ich von Versuchen anderer in dieser Richtung erfahren.

Da ich inzwischen aus anderen Gründen ein gleichmäßiges Produkt zur Labprüfung (im menschlichen Mageninhalt) brauchte, so habe ich neuerdings meine Bemühungen wieder aufgenommen und bin durch das Entgegenkommen der Firma Burmeister u. Wain, Berlin in die Lage versetzt, auf Grund von Versuchen eine Normal- oder Testmilch zur allgemeinen Verwendung bei Labprüfungen zu empfehlen.

Ich bemerke, daß ich alle mir zugänglichen Milchdauerpräparate geprüft und zur Zeit nur das Ekenbergsche verwendbar gefunden habe.

Allerdings ist dasselbe im Gegensatz zu der ursprünglichen Angabe an sich mit Lab so gut wie ungerinnbar; jedoch erlangt es die Gerinnbarkeit mit Lab durch passenden Zusatz von Kalkfalz, während eine spontane Koagulation auch bei langem Stehen in Brutwärme nicht eintritt.

Das Verfahren ist ausreichend, einfach und billig. 120 g Trockenmilch werden mit 1,08 l Wasser unter Umrühren auf 75° C. erwärmt; nach dem Abkühlen wird der Lösung ein Chlorcalciumgehalt von 2 pro Mille gegeben, durch Eintragen von 20 kbem 10 proz. Chlorcalciumlösung. Man läßt etwa eine halbe Stunde absetzen und nimmt durch Abgießen für die gewöhnlichen Labproben 1 l heraus, oder auch entsprechend weniger.

Bei öfterer Wiederholung der Versuche ist es zweckmäßiger, ein Hohlmaß ein für alle mal auszuwiegen und sich dessen zu bedienen. Das Pulver ist staubfrei und läßt sich mit dem Messer glatt abstreichen. Sein spezifisches Gewicht beträgt übrigens 1,47, also rund 1½.

Die Gerinnbarkeit der Lösung kommt der einer mittleren Kuhmilch gleich.

Für den eigenen Gebrauch des Einzelnen wäre es nun behufs Erlangung gleichbleibender Resultate ausreichend, sich ein paar Kilogramm Trockenmilch anzuschaffen und mit diesem Vorrat zu arbeiten. Um aber mit anderen Untersuchern vergleichbare Resultate zu gewinnen, ist die Benutzung eines einheitlichen Materials erforderlich. Auf meinen Vorschlag hat nun die Firma Burmeister u. Wain sich bereit erklärt, einige Centner zu mischen und eigens für den Zweck der Labbestimmung zu reservieren[9]).

Ich möchte durch diese Zeilen auf die Existenz dieses Produkts hingewiesen haben und hoffe, daß dasselbe in den geeigneten Fällen Verwendung finden und unnötige Unsicherheiten und Differenzen in den Angaben der verschiedenen Autoren ausschließen wird.

Ueber die in Gemeinschaft mit Herrn Dr. J. Blum angestellten Versuche mit der wieder aufgelösten Trockenmilch wird an anderem Ort ausführlich berichtet werden.

[1]) Centralblatt f. Bakteriologie 27. 731.
[2]) Trung Zeitschrift für physiol. Chemie Bd. 39, 390 und Bd. 40, 263.
[3]) Milchzeitung 1900. Nr. 42.
[4]) Frühlings Landwirtschaftl. Zeitung. 51. Jahrg., Heft 14.
[5]) Maly's Jahresbericht 2 und 4.
[6]) S. Tomani, Pflügers Archiv 57.
[7]) Norbill Meyerl Tidning 1901. Citiert nach 2.
[8]) Molkereizig. 1901, 589.
[9]) Der Preis des Kilogramms Trockenmilch für Labbestimmungen dürfte sich auf etwa 2 M. stellen. Die Adresse der Firma ist Berlin, Enckeplatz 6.

Digitized by Google

Tagesgeschichtliche Rundschau.

Deutschland.

Ministerielle Empfehlung des Milchverkaufs auf Bahnhöfen. Im Interesse des reisenden Publikums erscheint es erwünscht, während der wärmeren Jahreszeit neben anderen alkoholfreien Getränken besonders den Milchverkauf durch die Bahnhofwirtschaften zu fördern. Der Minister der öffentlichen Arbeiten und Eisenbahnen hat daher im Anschluß an einen früheren Erlaß die Eisenbahndirektionen veranlaßt, dafür zu sorgen, daß die Bahnhofswirte stets preiswerte Milch in guter Beschaffenheit vorrätig halten, und hierauf durch ein Plakat an den festen und fahrbaren Büfetten aufmerksam machen.

Nachahmenswerte Reklame. Unsere Molkereien mit Postversand lernen von den Margarinefabrikanten, wenn sie dessen Tonart auch glücklich vermeiden. So lesen wir im „Leipziger Stadtanzeiger“:

„Der heutigen Nummer unserer Zeitung liegt ein Prospekt über feinste Holsteinische Molkerei-Gras-Butter von Herrn H. Klopp, Marne (Holstein) bei, worauf wir aufmerksam machen. Welche Vorteile eine Haustour durch direkten Bezug ihrer Butter hat, liegt klar auf der Hand. Marne, als Sitz dieser größten Molkerei Holsteins, liegt unweit der Einmündung des Nord-Ostsee-Kanals in die Nordsee in dem reichgesegneten Ditmarschen. Die uralten Weiden des fetten Marschbodens bieten den zahlreichen Rinderherden die gesundeste, kräftigste Nahrung, infolgedessen ist denn auch die Molkerei-Gras-Butter des Herrn H. Klopp eine sich stets gleichbleibende, aus pasteurisiertem Rahm hergestellte Tafelbutter von großem Feingehalt, vorzüglichem Geschmack und von peinlichster Sauberkeit. Die uns vorliegenden Gutachten bestätigen dies und geben uns den Beweis, daß Herr Klopp sich in allen Gegenden Deutschlands, auch im Auslande, viele dauernde Abnehmer erworben hat. Die mit allen Erfindungen der Neuzeit eingerichtete Molkerei bearbeitet täglich die Milch von 2000 Kühen, jährlich über 6 Millionen Liter Milch. In Berlin 1896 wurde die Butter prämiiert mit dem ersten Preis, Ehrendiplom und goldener Medaille. Erste Referenzen von Beziehern aus Leipzig stehen Herrn G. Klopp zur Verfügung.“

Bekrafte Milchpanscherei eines Hoflieferanten. Ein Milchfälscherkonsortium stand vor kurzem vor dem Landgericht München I. Auf der Anklagebank mußten Platz nehmen der ehemalige Milchhändler und jetzige Privatier Franz Pache, Hoflieferant des Prinzregenten, Anna Pache, dessen Ehefrau, deren Geschäftsnachfolger, die Milchhändlersehelente Josef und Anna Schelshorn. In der „Münchener Post“ erichten im August vorigen Jahres eine Notiz, worin behauptet wurde, daß Pache und sein Geschäftsnachfolger Schelshorn seit Jahren die für die Volksspeisehallen I und III bestimmte Vollmilch von durchschnittlich 150 l täglich mit einem Drittel Magermilch gemischt und dafür den Preis für Vollmilch berechnet haben, daß die Geschäftsinhaber, um Klagen über schlechte Qualität der Milch zu unterdrücken, die Wirtschafterinnen und den Inspektor der Speisehallen mit Geld schmierten. Der dem Verein Münchener Volksküchen dadurch entstandene Schaden beläuft sich auf 3000 bis 4000 M. Außerdem waren dem Verein jeweils 2 bis 3 l weniger geliefert. Als bezahlt worden, um das Trinkgeld für das Volksküchenpersonal wieder herauszuholen. Wegen Betrugs und Vergehens wider das Nahrungsmittelgesetz wurde Pache zu 4 Monaten Gefängnis und 600 M. Geldstrafe oder weiteren 40 Tagen Gefängnis, dessen Frau zu 6 Monaten Gefängnis und zur gleichen Geldstrafe, Schelshorn zu 2 Monaten Gefängnis und 300 M. Geldstrafe, dessen Frau zu 6 Wochen Gefängnis und 300 M. Geldstrafe oder weiteren 20 Tagen Gefängnis verurteilt.

Molkereiinstruktor der Landwirtschaftskammer für Schlesien. Im Hinblick darauf, daß der Betrieb der Milchwirtschaft in der Provinz Schlesien, namentlich bei den kleineren Besitzern, vielfach einer Verbesserung in hohem Maße bedürftig ist, hat die Landwirtschaftskammer die Anstellung eines besonderen, am Milchwirtschaftlichen Institut zu Proskau zu stationierenden Molkereiinstruktors beschlossen, dem auch zugleich die Ausbildung von Kontrollvereinsassistenten übertragen ist. Für diese Aufgaben ist nunmehr der Molkereiinstruktor Siedel berufen worden. Eine bessere Wahl hätte die Kammer nicht treffen können.

Prüfungsausschüsse für das Käsereigewerbe. Durch die Entschließung der Königl. bayerischen Regierung vom 12. September 1902 wurden Käserei und Molkerei in Bayern dem Handwerk zugeteilt. Wie in den übrigen Gewerben, sind deshalb auch in diesen regelmäßig Gesellen- und Meisterprüfungen durch besondere Ausschüsse abzuhalten. Die Handwerkskammer in Augsburg hat vorerst die Ausschüsse zur Abhaltung der Gesellen-(Sennen-)prüfung ins Leben gerufen und zwar zwei Ausschüsse für Rundkäserei in Sonthofen und Scheidegg und zwei Ausschüsse für Weichkäserei in Boos und Untergermaringen. Jeder Prüfungsausschuß besteht aus einem Vorsitzenden und mindestens zwei Beisitzern. Zum Vorsitzenden der Prüfungsausschüsse für Rundkäserei wurde Instruktor Aufsberg in Sonthofen ernannt, zum Vorsitzenden der Prüfungsausschüsse für Weichkäserei Verwalter L. Müller in Boos. Sennen, welche die Gesellenprüfung abzulegen wünschen, haben sich bei dem jeweiligen Vorsitzenden des Prüfungsausschusses anzumelden.

Schweden.

* **Die Ausfuhr von Milchschleudern aus Stockholm** betrug während des Monats April folgende Geldwerte:

Akt.-Ges. Separator	531 285	Kr.
Svenska Centrifug Akt.-Ges.	94 000	„
Akt.-Ges. Dumpseparator	77 350	„
„ Baltic Separatorn	61 680	„
„ Rotator	30 350	„
„ Svealeparatorn	14 650	„
„ Nor. Svensk. Centrifug	14 400	„
Expreß-Separator	8 100	„
Nyman u. Schultz	6 600	„
Svensk-Rysks Handelshuset	5 200	„
Akt.-Ges. Salenius Verkstäder	2 600	„
Wilh. Meinhardt	2 000	„
Zusammen	848 315	Kr. = 954 354 M.

Vereinswesen.

Westpreußischer Butterverkaufsverband. Neues Mitglied: Molkereibesitzer Swieczkowski, Wenzlau, Post Schönau.

F. Hübner.

Beobachtungen, Versuche, Erfindungen.

Fehlerhafte Zahnbildung bei Kälbern als Krankheitsursache. Eine nicht seltene, vom Landwirt kaum gekannte, vom Tierarzt oft übersehene Erscheinung sind abnorm gebildete Backenzähne bei jungen Kälbern. Anstatt breiter Kauflächen haben, wie „Der praktische Landwirt“ schreibt, die Milchbackenzähne von Geburt an spitze Zacken, womit die Zähne der beiden Kiefer ineinander greifen. Die Kälber sind nur im stande, die Kiefer auf und ab zu bewegen, nicht aber damit mahlende Bewegungen auszuführen. Sie geifern bei dem Versuch, feste Nahrung zu zerkleinern, was ihnen nur sehr unvollkommen gelingt, magern schließlich stark ab und gehen, wenn ihnen nicht geholfen wird, an Entkräftung zu Grunde. Daß die abnorme Bildung der Backenzähne bei Kälbern — auch bei Lämmern tritt sie auf — gewöhnlich übersehen wird, liegt daran, daß die jungen Tiere, solange sie noch saugen, ganz normal gedeihen, weil sie eben die Backenzähne noch nicht zum Kauen benutzen. Wenn sie aber abgewöhnt und genötigt werden, feste Stoffe, z. B. Heu, aufzunehmen, verlagen die spitzen Zähne ihren Dienst, die Tiere werden matt und hinfällig und gehen langsam ein. Man pflegt nun, wenn ein Kalb nicht gedeihen will, auf ein Magenleiden oder eine Verdauungsstörung zu schließen und wendet entsprechende Mittel an, die natürlich nicht helfen können, denn das Kalb ist nur vor Hunger krank. Würde man das Maul öffnen und die Backenzähne untersuchen, so würde man ihre abnorme Bildung leicht wahrnehmen und dem Uebel dadurch abhelfen können, daß man die spitzen Zacken mit einer scharfen, breiten Feile entfernt oder letztere dem Tiere wiederholt eine Zeitlang zwischen die Zähne hält und es veranlaßt, durch Kaubewegungen die scharfen Spitzen an der Feile allmählich abzureiben. Diese Maßnahme ist immerhin mühsam; es ist auch nicht ausgeschlossen, daß die Ersatzzähne wieder solche abnorme Bildung zeigen. Deshalb muß geraten werden, Kälber mit so verbildeten Zähnen bald der Schlachtbank zu überliefern, wenn nicht besonders viel daran liegt, sie zur Zucht zu verwenden, aber dann liegt noch die Gefahr vor, daß bei der Nachzucht wieder solche Mißbildungen an den Zähnen auftreten können, wie man beobachtet haben will.

Ueber die Wirkung der für die Erhaltung von Milchproben wesentlich in Frage kommenden Präserviermittel Formalin und Kaliumbichromat wurden im Milchwirtschaftl. Institut Hameln sehr umfassende Versuchsreihen angestellt und zwar mit noch ganz frischer Milch einerseits und mit schon schwach saurer, aber noch nicht geronnener Milch andererseits. Die Ergebnisse des Zusatzes der Präserviermittel in verschiedenen Mengen zu frischer Milch sind im allgemeinen die gleichen, wie sie bei früheren Versuchen auch gefunden wurden. S. Bericht für 1899 unter Nr. 5. — Schwach saure Proben wurden durch Formalin im allgemeinen länger vor weiterer Zersetzung bewahrt, als durch Kaliumbichromat. Bei Verwendung des letzteren Präserviermittels wurden eigenartige Ent- und Verfärbungen beobachtet.

In einer eingesandten Milchprobe, welcher unnötig große Mengen Kalimmbichromat zugesetzt waren, ergab die Fettbestimmung

nach Adams		Gottlieb		Gerber	
1,24	1,31	1,27	1,27	1,50	1,60 1,50 1,60.

Digitized by Google

Die Fettbestimmung nach Gerber ist offenbar zu hoch ausgefallen. (S. Bericht des Milchwirtschaftl. Instituts Hameln für 1900 unter 7.)

Ein unter der Bezeichnung „Tormal" verkauftes Erhaltungsmittel für Milch enthält als wirksamen Bestandteil Formaldehyd.

Wasserstoffsuperoxyd zum Sterilisieren der Milch. Dr. P. Gordan, Vorstand des bakteriologischen Instituts der Landwirtschaftskammer für die Provinz Westpreußen in Praust, schreibt darüber: „Bis jetzt ist es immer der Wissenschaft gelungen, den Nachweis zu liefern, daß es durch Zusatz von mehr oder weniger giftigen Chemikalien unmöglich ist, aus gewöhnlicher Marktmilch eine sterile einwandfreie Kindermilch herzustellen. Dessen ungeachtet tauchen in kurzen Zwischenräumen stets neue derartige Methoden auf, deren Erfinder behaupten, das schwierige Problem gelöst zu haben. So hat kürzlich das Buddesche Verfahren viel von sich reden gemacht und soll im südlichen Schweden zur Verwertung desselben schon eine Aktiengesellschaft gegründet worden sein.

„Eine neue Methode, die Milch zu sterilisieren", ist ausführlich in Nr. 44 der „Milchzeitung" 1903 beschrieben worden. Unter Zusatz kleiner Mengen Wasserstoffsuperoxyd (0,35 pro Mille) soll man nach mehrstündiger Erhitzung auf 50 Grad eine durchaus sterile Milch erhalten, ohne daß sie ihre chemischen und physikalischen Eigenschaften verändert. Barthel hat schon den Beweis erbracht, daß letztere Behauptung nicht stimmt, sondern daß eine derartig behandelte Milch sich chemisch wie pasteurisierte verhält. Auch wurden von letzterem, wie von Eichholz und anderen, Untersuchungen vorgenommen, die ergaben, daß die Milch durch das „Buddisieren" nicht steril wird. Im Gegensatz zu diesen Autoren hat Lewin die Behauptung aufgestellt, daß nach dem eben besprochenen Verfahren die krankheitserregenden Bakterien zu Grunde gehen.

Die von mir ausgeführten bakteriologischen Versuche sind im „Centralblatt für Bakteriologie und Parasitenkunde", 2. Abteilung. B. 13. 1904. Nr. 22/23 ausführlich veröffentlicht worden und haben die Ergebnisse von Barthel im allgemeinen bestätigt.

Zur Nachprüfung auf krankheitserregende Bakterien wurde der Typhusbazillus, zur Nachprüfung auf Sporenbazillen der Heubazillus verwendet. Keiner der beiden Bazillen konnte durch die von Budde angegebenen Mengen Wasserstoffsuperoxyd in seiner Entwicklung wesentlich beeinträchtigt werden.

Die Versuche wurden nach den von Petruschky und Pusch angegebenen Anreicherungsverfahren ausgeführt; die Ergebnisse fasse ich in folgenden Schlußsätzen zusammen:

Kleine, von Budde angegebene Mengen Wasserstoffsuperoxyd üben so gut wie keine Bedeutung auf die Sterilisation der Milch aus und beeinträchtigen den Geschmack der Milch nur unbedeutend.

Größere Mengen Wasserstoffsuperoxyd wirken vorübergehend hemmend auf das Bakterienwachstum ein und verursachen einen beißenden unangenehmen Geschmack.

Werden dreimal so große Mengen, wie Budde angibt, der Milch zugesetzt, so werden alle Bakterien vernichtet, eine derartige Milch ist aber für den menschlichen Genuß unbrauchbar.

Bedenkt man, daß auch Typhusbazillen nach der Buddeschen Vorschrift nicht zu Grunde gehen, ferner, daß der ganze Sterilisationsprozeß umständlich, zeitraubend und wenn reines Wasserstoffsuperoxyd verwendet wird, auch ziemlich kostspielig ist, so liegt meines Erachtens kein Grund vor, dieses Verfahren in Deutschland nachzuahmen."

Beobachtungen bei Ausführung der gewichtsanalytischen Milchfett-Bestimmung im Milchwirtschaftlichen Institut Hameln.

a) Das Gewicht von zwei runden Glaskölbchen, wie sie bei der gewichtsanalytischen Fettbestimmung Verwendung finden, war, gewogen:

1. nach einstündigem Trocknen im Luftbad bei 110° und nach Erkalten im Exsikkator	27,315	25,629
2. nach darauffolgendem einstündigen Stehen an der Luft	27,316	25,630
3. nach Abwischen mit trocknem Tuche	27,306	25,622

b) Nachdem sich herausgestellt hat, daß das von der Firma Schleicher u. Schüll in Düren in den Handel gebrachte sogenannte fettfreie Fließpapier, bestimmt zur Benutzung beim Adamsschen Fettbestimmungs-Verfahren, so wesentliche Mengen ätherlöslicher Substanz enthält, daß eine nochmalige Extraktion vor der Benutzung angezeigt erscheint, werden hier jetzt Streifen von gewöhnlichem weißen Löschkarton zur Fettbestimmung nach Adams benutzt, welche vor Benutzung sechs Stunden lang in der Soxhletschen Aethertrompete extrahiert werden. Bei zwei Streifen betrug die ätherlösliche Substanz 0,011 und 0,007 g.

c) Aus je einem Bogen weißen Filtrierpapiers wurden mittels Aether ausgezogen 0,020 — 0,023 — 0,024 — 0,025 g. Die ausgezogene Masse läßt sich trennen in einen in wenig Aether leicht löslichen und einen ungelöst bleibenden Teil. Ersterer ist dunkelbraun gefärbt, riecht harzig-aromatisch und löst sich leicht in Natronlauge; in der alkalischen Lösung wird durch Zusatz von verdünnter Schwefelsäure eine Ausscheidung verursacht, welche zuerst als starke Trübung, dann als flockiger Niederschlag erscheint. Dieser Teil des Aetherextrakts verhält sich demnach wie ein Harz. Der in wenig Aether nicht gelöste Teil löst sich in warmem Alkohol mit blauer Farbe und dürfte ein Teerfarbstoff sein.

d) Aus zerkleinerten Korkstopfen konnte 4,21 Proz. ätherlösliche Substanz gewonnen werden, welche aus einer öligen Masse und aus weißen nadelförmigen Kristallen bestand. Die in Alkohol schwer löslichen Kristalle wurden durch Umkristallisieren aus Alkohol gereinigt; sie schmolzen unter Zersetzung bei etwa 300°.

e) Verbandwatte, wie sie zum Bedecken der Patronen in den Aethertrompeten verwendet wird, enthielt 0,73 Proz. ätherlösliche Substanz.

Handel und Verkehr.

Marktberichte.

Abrechnungspreise zwischen Molkereien und Butterhändlern. Eigenbericht der Molkerei-Zeitung Berlin. **Berlin,** 8. Juli 1905. Im Großhandel an die Molkereien für feine Butter wirklich bezahlte Preise. Reines Buttergewicht, frei in Berlin oder Hamburg, also nach Abzug der Fracht reines Geld:

Berlin . . . . . bis 110 Mk.
Hamburg . . . . . „ 110 „

Berlin, 8. Juli 1905. Butterbericht der Firma **C. F. Wienstruck,** SW., Leipzigerstr. 82, und W., Kronenstr. 32.

Wenngleich die abnorme hohe Temperatur den Konsum etwas einschränkte, war die Nachfrage doch eine so lebhafte, daß Preise auch in dieser Woche wieder profitieren konnten. Nicht genug können die Herren Produzenten darauf hingewiesen werden, für beste und sorgfältigste Verpackung der Butter besorgt zu sein. Der Schaden, der durch eine oberflächliche Aufmachung der Fässer dem Handel sowohl als wie den Produzenten erwächst, ist ein ganz bedeutender.

Telegramme der Molkerei-Zeitung Berlin.

Berlin, den 8. Juli 1905. Preisfeststellung der von der ständigen Deputation gewählten Notierungs-Kommission. Mitgeteilt von der Firma C. F. Wienstruck, Berlin, Leipzigerstr. 82. Durchschnittspreise für die Woche vom 2. Juli bis 8. Juli 1905.

			5. Juli	8. Juli
Hof- u. Genossensch.-Butter:		Ia per 50 kg M.	110—112	109—112
do.	do.	IIa „ „ „	106—110	106—111
do.	do.	IIIa „ „ „	103—106	104—108
do.	do.	Abfallende „ „	99—103	98—103
		Tendenz:	Fest.	Fest.

Hamburg, Grimm, den 7. Juli 1905. (Butter-Bericht von Ahlmann u. Boysen.) Notierung der Notierungs-Kommission der am Butterhandel beteiligten Firmen zu Hamburg. In Hamburg höchstbezahlte Brutto-Preise: I. Klasse M. 109—115. II. Klasse M. 100—108 pr. 50 kg. Netto reine Tara. Tendenz: Fest.

Auch in dieser Woche kann man über ein flottes Geschäft im Butterhandel berichten, feinste frische nicht von der Hitze gelittene Ware konnte leicht zu guten Preisen begeben werden. Leider ist ziemlich viele Butter in einem sehr weichen Zustande herangekommen und mußte diese billig verkauft werden. Trotz der hohen Preise liefen auch vom Inlande Nachfragen ein und ist unsere Notierung um 3 M. erhöht worden. Feinste frische sibirische Grasbutter ist sehr begehrt und mit 102—110 M. im Engros-Handel bezahlt worden. Kopenhagen meldete gestern unveränderte Preise bei fester Tendenz.

Ferner Privat-Notierungen: Fehlerhafte und ältere Butter pr. 50 kg M. ——. Schleswig-Holsteinische und ähnliche frische Bauer-Butter M. ——. Russische, Sibir. und Livländ. Winterbutter (verzollt) M. 98—104, Galizische (verzollt) M. 86—90. Finnländische Winter-Butter (verzollt) M. ——. Amerikanische (verzollt) M. ——.

Butternotierungen in Kopenhagen. Den 6. Juli 1905. Butter: I. Klasse 91—92 Kr. (1 Kr. = 112,5 Pf.). Tendenz: Fest.

Berlin, 6. Juli 1905. Amtlicher Marktbericht der städtischen Markthallen-Direktion über den Großhandel in der Central-Markthalle. **Butter.** Preise franko Berlin einschließlich Provision. Für 50 kg Ia M. 111—112, IIa M. 106—110, IIIa M. 103—106.

Käse. Import. Emmenthaler Ia p. 50 kg 85—90 M., dito IIa M. 60—80, import. Glarner Kräuterkäse M. 60——, import. Holl. Gouda Ia M. 80—85, import. Holl. Gouda IIa M. ——, import. Edamer M. 80—— import. Camembert per Dtzd. M. 7,50, import. Gervais M. —, import., Neufchatel per 100 Stück M. 20, import. Roquefort sur choix Ia per 50 kg M. 130—140, import. Parmesan, 3-4 jährig, M. ——, dito, 2—3 jährig M. 80—85, import. Chester-Viktoria M. 115—125, dito Cheshire M. 80—85, Gorgonzola per 50 kg M. 90—100. Steppenkäse M. —. Inländische. Westpr. Schweizer-Käse Ia per 50 kg M. ——, Neufchatel, do. per 100 Stück M. ——, Holländer, rheinisch, Ia per 50 kg M. ——, Edamer Ia M. ——, Limburger Alpenkäse in Pergament M. ——, Tilsiter Käse, fette Ia M. 58—60, Tilsiter Käse IIa, halbfette M. 45—50, Harzer per Kiste, 100 Stück, M. 2,10—2,30, IIa M. 0,75—1,00, Soldiner per Schock M. 6,00, Schloßkäse per Dutzend M. ——, Camembert, große I (H. Prinz), per Dtzd. M. 6,00, do. II, per Dtzd. M. 4,40, Kaiserkäse (H. Prinz) M. 2,40, Kronenkäse M. ——, Frühstückskäse per 50 Stück M. 3,75 (H. Prinz). Deutscher Gervais Dutzend M. 2,20. Briekäse, Orig.-Packung, per 1/2 kg M. 0,80.

Butter-Notierungen der Landwirtschaftskammer für die Provinz Schleswig-Holstein. Butter-Auktionen des Ost-Holsteinischen Meierei-Verbandes.

Hamburg, den 5. Juli 1905.

1. Klasse 7 Drittel zu 112, 11 Drittel zu 111 1/2, 11 Drittel zu 111, 2 Drittel zu 110 1/2, 4 Drittel zu 110, 15 Drittel zu 109 1/2, 35 Drittel zu 109, 9 Drittel zu 108 1/2, 28 Drittel zu 108, 6 Drittel zu 107 1/2, 16 Drittel zu 107, 8 Drittel zu 106 1/2, 24 Drittel zu 106, 15 Drittel zu 105 1/2 M.

Digitized by Google

Zusammen 1. Klasse 191 Trittel zu 108,30 M. im Durchschnitt, 2. Klasse 28 Trittel zu 103,24 M.

Jeder Produzent in Schleswig-Holstein ist berechtigt, die Auktionen zu besuchen. Der Vorstand des Oekbolt. Molkerei-Verbandes.

Königsberg i. Pr., 6. Juli 1905. (Butterbericht von Ehtling, Ehhardt u. Co.) Butter ist hier in allen Qualitäten gut gefragt und räumen sich alle Eingänge schlank.

Wir zahlen heute für feinstes Produkt 98—102 M. für 100 Pfd. netto hier. Fehlerhafte Ware verrechnen wir nach Verkauf.

Hamburg, 4. Juli 1905. (Bericht von Cöte u. Eliemann.) Kraftfuttermittel: Auch in der abgelaufenen Woche war die Frage für disponible Ware wegen der Heuernte nur sehr gering; für spätere Sichten bleibt das Interesse indessen ein sehr gutes und sind einzelne Artikel, wie Kokoskuchs-, Palm- und Leinkuchen, sowie weiße Erdnußkuchen besser Qualität, deren Produktion wegen der quantitativ geringen Ausbeute sehr beschränkt ist, wiederum eine Aktivsteigerung gestiegen.

Erdnußkuchen 140—160 M., Kokoskuchen 134—152 M., Amerik. Baumwollsaatkuchen und -Mehl 130—142 M., Sesamkuchen 127—144 M., Rapskuchen aus inländischer Saat 114—140 M., Palmkernkuchen 115—117 M., Leinkuchen 144—150 M., Amerik. Maiskuchen 196—130 M. für 1000 kg ab hier.

Halle a. S., den 6. Juli 1905. (Bericht von Gebr. Köhler.) Die Marktlage bleibt sehr fest. Die knappen Eingänge in feiner Butter können zu höheren Preisen geräumt werden.

Ausgesucht feinste geraspelte Molkereibutter 113—115 Mk.
" " I 108—112 "
" " II 105—107 "

in Tonnen von 100 Pfd. und Kübeln von 50 Pfd.

Schweine- und Ferkelmarkt. (Amtlicher Marktbericht vom Magistrat der Stadt Friedrichsfelde.) Mittwoch, den 5. Juli 1905. Es standen zum Verkauf: 3781 Schweine, 33 Ferkel.

Marktverlauf: Marktes: Mittelmäßiges Geschäft. Preise zurückweichend.

Im Großhandel wurden gezahlt für: Läuferschweine, 3—5 Monate alt 32—45 M.; 6—7 Monate alt 45—47 M. Für 1 Stück. Ferkel, mindestens 8 Wochen alt 15—21 M.; unter 8 Wochen alt 12—15 M. für 1 Stück.

Die Direktion des Magenviehhofes.

Versuchsstation für Molkereiwesen Kiel.

Verlauf von Reinkulturen für die Ansäuerung des Rahmes. Ausbildung von Molkereipersonal.

Professor Dr. H. Weigmann.

Suche tüchtigen
Melker oder **Melerin**,
welche in der Herstellung von Kinder-milch erfahren ist. Gutes Gehalt. Reisevergütung.
Sanitätsmolkerei Gerbeck bei Hagen i. W., Post Halden.

Suche von sofort einen tüchtigen, jungen
Gehilfen
bei gutem Gehalt.
L. Kistler, Garbeed b. Crang. Ostpr.

Verbreiterater Schweizer
für ca. 25 Stück Vieh zum 1. August b. J. gesucht. Freie Wohnung, Brennmaterial, Kartoffelland und monatlich 50 Mark.
H. Gadow, Herzberg, Grz. Potsdam.

Stellen-Gesuche.

Suche Stellung als **Verwalter** oder selbständiger **Melker**, eventuell würde auch kleineren Betrieb **pachten** oder **kaufen.**
Dürr, Schiebel b. Neukirchen (Bleiße).

Junge tüchtige
Melerin.
welche selbständig gearbeitet hat, sucht zum 15. Juli Stellung. Offert. unter **H. 346** an die Expedition dieser Zeitung erbeten.

Junger Mann,
ehrlich und nüchtern, der das Molkereifach erlernt hat, 30 Jahre alt, **sucht dauernde** und **passende Stellung** (wo Verheirathung gestattet) als Verkäufer für ein Milch- und Buttergeschäft am liebsten auf dem Lande, gleichviel welche Gegend. Derselbe würde auch in übriger Zeit dem Geschäft behülflich sein.
Gefl. Offerten erbeten an **Robert Stiebler** bei Oberhausen, Württemberg-Str. 42.

Ein tüchtiges, kräftiges Mädchen vom Lande, welches selbständige Stellen in der Wirtschaft, Meierei und Milch beherrschen kann, sucht zum 1. Oktober 1905 ähnliche Stellung.
Offerten an **Auguste Gloth** in **Trautsen**, Post Lupitzen, Ostpr. erbeten.

Tüchtiger Molkereifachmann,
langjähriger leiter eines Großbetriebes, möchte sich verändern und sucht Stellung als Molkereileiter. Suchender ist praktisch und kaufmännisch durchaus erfahren und könnte Kaution stellen.
Offerten sub **Molkereifachmann** an die Expedition dieser Zeitung.

Eine erfahrene **Meierin**,
die 12 Jahre eine Molkerei selbständig geführt hat, sucht ähnliche Stelle. Gute Empfehlungen stehen zur Seite.
Offerte unter **M. S. 40** an die Expedition dieses Blattes.

Vermischte Anzeigen.

Zu verkaufen eine Molkerei mit 16 Kühen, 2 Pferden, 3 Wagen, sämtl. Gerätschaften u. Kundschaft. Täglicher Verbrauch 300 Liter. **R. Schulz.** Berlin W. 15, Kurfürstendamm 52.

Molkerei gesucht,

die jährlich etwa zehn bis fünfzehntausend Pfund

Magerkäse

für sofortigen Käufer auf feste Beteiligung arbeiten kann. Gefl. Offerten erbeten unter **M. S. 1500** an die Exp. d. Blattes.

Quark

suche wöchentlich noch 5—10 Ctr. gegen sofortige Kasse zu kaufen.
Erich Kittenkrom, Käsefabrik, **Dessau.**

Trinkeier.

Ich bin **dauernd** Abnehmer für wöchentlich frische Eier zu hohen Preisen gegen sofortige Kasse.
Wilhelm Göbel, Berlin, Königsbergerstr. 31.

Täglich große Posten
Hobelspäne, Maschinenspäne, Sägespäne als
Streu für Stallungen.
Wegner, Schöneberg, Belgierstr. 27.

Eine noch ganz gut gehende
Universal-Milch-Centrifuge
steht preiswert zu **verkaufen.** Stundenleistung 125 Liter.
Johannes Büsing, Tischlermeister, **Jüvenbach** (Eichsfeld).

!!! Molkerei-Bau !!!

Gelegenheit in sehr großem Dorfe Westerwaldes, sehr gute Gegend, für ordentlichen Meier oder Molkerei-Verwalter zum selbständigen Aufbauen.
Offerten unter **1905** an die Exped. dieser Zeitung.

Beteiligung gesucht.

Eine gut eingef., in vollem Betriebe befindliche
Städt. Dampfmolkerei,
Stadt mit 90000 Einwohnern, mit lebhaftem Milchverkaufsgeschäft sucht zur Ausdehnung des Kindermilchgeschäftes, zur Herstellung neuer Milchprodukte und zur Aufstellung behördlich empfohlener Milchverkaufsschalen 2c. 2c. einen

kapitalkräftigen Chemiker oder Apotheker

als tätigen Teilhaber, auch kann das Geschäft **käuflich** abgetreten werden. Gefl. Offerten erbitte an die Expedition dieser Ztg. unter **„Molkerei"** zu richten.

Blei-Plomben

und Plombierzangen zum Kontrollverschluß von Milchkannen, Kisten, Säcken etc. empfehlen billigst
J. A. Galette & Co., Offenbach a. M.

F. Oswald Richter

DRESDEN-A. 1.
Wettinerstr. 32.
Butter-Gross-Handlung
sucht regelmässige Lieferanten in **feinster** und **feiner Butter** und zahlt höchste Preise bei prompter Abrechnung und Kasse.
Jahrmarktsbillets und Bahnmarken ganzer Produktionen erwünscht.

GEBR. ROESSLER,

Butterhalzstrolle von Molkereien der Provinz Sachsen und der angrenzenden Staaten.
HALLE a. S.,
Freiimfolderstr. 8. Fernspr. No. 858.

Gebrüder Groh,

Kofliefteranten,
BERLIN O., Blumenstr. 70,
Buttergrosshandlung.
23 eigene Detail-Geschäfte.
Ständige Abnehmer für feine Molkereibutter zu höchsten Tagespreisen bei wöchentlicher Abrechnung und Kasse.
Jahres-Abschluss erwünscht.

Gust. Schultze & Sohn,

Berlin C., Gertraudten-Strasse 22.
Butter-Grosshandlung.
Kaufe jedes Quantum
feine Butter
zu den **höchsten Preisen** gegen **sofortige Kasse.**
R. Schröter,
Berlin SO. 16,
Waldorf-Straße Nr. 58.

Einmal gebrauchte Butter-tonnen
in ungewöhnlich bester Qualität für Molkereien, Butterhandlungen, Landwirte, Gutsbesitzer, Fabriken, Anstalten und Private sowie Bezugsquelle für Butterfässer.
Fernspr.: Amt 6, No. 9167.
Gegründet 1868.
O. Thonack,
Butterfassfabrik,
BERLIN SO. 36,
Kottbuser Str. 22.
Herren-Strasse No. 20.

Butterprüfungen auf Fett- u. Wassergehalt.

Wir übernehmen die Feststellung des Fettgehalts oder die Wasserbestimmung in Butter zu 1 Mk. für die Probe.

Zweckmässige Versandtaschlechteln, in denen sich die Proben sicher gegen Wasserverlust als Muster ohne Wert einsenden lassen, werden leihweise von uns abgegeben.

Milch-Kontrollanstalt der Molkerei-Zeitung Berlin.
SW., Grossbeerenstrasse 40.

Digitized by Google

Jeden Posten
Käse
kauft gegen Kasse
die Nordd. Butterhandlung
Stargard, Pomm.

Anlagen
für Flaschen- und Kindermilch nebst Kindermilchrezepten liefert als langjährige Spezialität
Theodor Timpe, Magdeburg.

Butterkisten • **Käsekisten**
in fertig geschnittenen Brettern od. gezeugelt lief. jed. Quantum billigst
C. Hartmann, Reichenstein i. Schles.
Dampfsägewerk und Kistenfabrik.

Bestes echtes Pergamentpapier,
auch schön bedruckt, empfehlen preiswert
Schleipen & Eichhorn G. m. b. H.
Pergamentpapier-Fabrik,
Emmerich am Rhein.

Formol-Säure-Butyleier A. a. T.
Schälbeche. Bouton. Patentwirbel
A. V. Branth, Farbe Lab Oel. **Hamburg 1**

PERGAMENTPAPIERFABRIK SCHLEIPEN & EARKENS RATINGEN

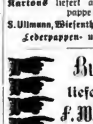
Tremser Eisenwerk
Koch & Co., Lübeck 6.
Eisenblech-Stanz- und Emaillir-Werk.
Fabrik von rohen, verzinnten und emaillirten Eisenblechwaaren.
Molkerei-Geräthe
aus bestem Stahlblech angefertigt und **dreimal im Vollbade** verzinnt, in neuesten, erprobtesten Konstruktionen.
Spezialität: **Milchdichte u. diebessichere** sowie auch **nahtlose**
Transportkannen aller Art.

Original-Muster stets zur Verfügung.
Lieferung, auch des größten Quantums in kürzester Zeit.
Illustrirte Preislisten gratis und franco.

Buttertonnen
in den gangbarsten Dimensionen, in bester Waare und sauberster Ausführung empfehlen billigst
W. Stange & Co., Stettin,
Faßfabrik.

Post-Butterkisten, Käsekisten, Tilsiter Käserollen.
Preislisten gratis und franko.
F. Wurm, Bartenstein, O.-Pr.
Dampfsägewerk, Holzhandlung, Kistenfabrik.

Butterkartons
in jeder Größe, sowie **alle anderen Kartons** liefert aus zähester Leder-pappe franko
S. Ullmann, Wiesenthal b. Taschechen i. S.,
Lederpappen- u. Kartonfabrik.



Butterkisten
liefert billigst
F. W. Amtenbrink,
Kisten-Fabrik,
Detmold.

Dampfkäsewannen
mit über den Rand d. Pitchpinoholz-bottich greifd. Kupferkessel
400 500 600 800 1000 1500 Ltr.
140 170 190 235 275 375 Mk.
T. Bartels, jetzt Obercassel bei Bonn.

Maschinen- u. Motorenfabrik
SCHARRER & GROSS
NÜRNBERG
bringt auf der
Landwirtschaftlichen Ausstellung in München
vom 29. Juni bis 4. Juli. Reihe 6. Stand 19 zur Ausstellung:
Eine Erginlokomobile 10 PS,
Benzinmotoren
3—6 PS, Grösse ca. 95 : 110 mm,
Kühlmaschinen
liegender und stehender Anordnung,
Dampfkessel, Dampfmaschinen.

Crinitzer Fabrik säurefesten Steinzeugs
Emil Bühler, Crinitz, Niederlausitz
empfiehlt
Buttertonnen mit luftdichtem Verschluss in allen Grössen, Tonnen in cylindrischer Form, Vieh- und Pferdekrippen, Schweine-, Ferkel- und Futtertröge für Federvieh, Pökelbottiche und viereckige Kasten.
Neu! **Buttertröge** aus säurefestem, innen glasiertem Steinzeug von 1 bis 2 Meter Länge.

Stanz- und Emaillierwerke,
vormals
Carl Thiel & Söhne,
Aktien-Gesellschaft.
Lübeck.

Nahtlose Milchtransportkannen.
Halbgestanzte „
Gefalzte „
Transport-Milcheimer.
Milch-Messeimer.
Rahm- und Milchständer.
Milchsiebe, doppelt und einfach.
Bassins aus Stahlblech.
Bassins aus Doppelmetall.
Kataloge gratis und franko.
Für einige Gegenden werden noch Vertreter gesucht.

Franz Maager, Molkerei-Maschinen-Fabrik, Breslau.
Lieferung sämtlicher
Molkerei-Maschinen, -Geräte und Bedarfs-Artikel.

Digitized by Google

Feierabend.

Es ist nicht genug, zu wissen, man muß auch anwenden; es ist nicht genug, zu wollen, man muß auch tun. Goethe, „Sprüche“.

Der Freiwerber.

Humoreske von Leo von Torn.

(Nachdruck verboten.)

UR. Es war nach dem Fünfundzwanzigsten — an einem Tage also, an welchem ein gewissenhafter Leutnant nur dann noch Geld hat, wenn er so viel Zuschuß bekommt, daß er ihn beim besten Willen nicht verzehren kann.

Aber wer bekommt das. . . .

Als Robert von Köster in der Schummerstunde bei seinem Freunde Astheld eintrat, wandelten seine hoffnungsfrohen Züge sich in eine bedenkliche und enttäuschte Flunsch. Eine Weile musterte er schweigend das Souper, welches auf dem ovalen Sofatische serviert war und an dem Wolf Astheld mit anscheinend bestem Appetit sich vergnügte.

„Ist das Matjes —?“

„Nee —“

„Neue Kartoffeln —?“

„Alte —“

„Hm — — na dann kann ich ja wieder gehen. Mahlzeit.“

„Sei nicht kiesätig. Du —, und setz Dich ran. Es gibt nachher noch was Warmes.“

„Das wäre —?“

„Die drei Harzer da drüben werden eine Minute lang über die Lampe gehalten.“

Leutnant von Köster griff in die Kartoffelschüssel und bedrohte den Cyniker mit einer Handvoll Erdäpfel. Da dieselben aber sehr heiß waren, ließ er sie wieder in die Schüssel zurückgleiten.

„Ich dächte auch,“ bemerkte Astheld freundlich. „Man wirft nicht herum mit der edlen Gottesgabe. Morgen Abend wird der Rest gebraten. Oder willst Du heute schon welche gebraten haben —?“

„Nein, danke. Ich habe überhaupt nicht den geringsten Appetit.“

„Na — und was hast Du sonst?“

„Nichts habe ich.“

Wolf Astheld wischte seine Finger flüchtig mit der Serviette und drückte dem Freunde über den Tisch hinweg die Hand.

„Ich auch —“

Leutnant von Köster lachte — wenn auch etwas gekniffen.

„Dann ist ja alles in schönster Ordnung. Addio.“

„Hör mal, Bob —“

„Na —?“

„Du bist eigentlich ein rechter Schafskopf.“

„Und weshalb, wenn ich fragen darf?“

„Erstens, weil Du meinst, daß ich am achtundzwanzigsten noch was haben könnte — und zweitens — — weshalb heiratest Du nicht?“

„Weil zum Heiraten drei gehören, und der Dritte es nicht zugibt.“

„Also der Herr Kommerzienrat ist immer noch eigensinnig?“

„Eigensinnig ist überhaupt kein Wort. Der Mann ist ein hartgewordenes Gemenge von Cement und Glasscherben. Du lieber Himmel — und im Grunde kann ich es ihm gar nicht einmal verdenken. Mein ganzer früherer Leichtsinn steht ja bei ihm zu Buch! Ist es nicht ein scheußliches Pech, Astheld, daß ich das süße Wesen erst kennen gelernt, nachdem ich den Alten nach allen Richtungen der Windrose angepumpt —?“

„Wie man's nimmt,“ erwiderte Leutnant von Astheld, indem er mit der bedächtigen Genußfreude eines Gourmands eine Kartoffel abpellte, „gemeinhin entwickeln sich aus solchen Beziehungen die solidesten Familienverbindungen. Es gibt keine Ueberraschungen, keine peinlichen Geständnisse und dergleichen. Weißt Du — ich habe das Gefühl, als wenn Du den Herrn Rat nicht richtig anfaßt —“

„Der —? Mein lieber Freund, der ist überhaupt nicht zu fassen. Nachdem er meine Bewerbung abgewiesen, darf ich natürlich nicht mehr ins Haus —“

„Und Fräulein Lona Ebmeyer —?“

„Liebt mich inniger denn je. Sie selbst besteht darauf, daß wir uns treffen — heimlich — bei ihrer Tante in Buchberg, die uns wohlwill. Das sind immer anderthalb Stunden mit der Bahn und anders wie erster Klasse kann ich da nicht gut anschwirren. . . .“

„Aha — und morgen ist wohl wieder der Tag?“

„Ganz recht. Hast Du nicht zwanzig Em, Astheld?“

„Dieses weniger. Dafür aber einen guten Rat: Trefft Euch wo anders. Erstens macht Ihr der guten Tante keine Unannehmlichkeiten, wenn ihre Chaperonnage einmal rauskommt — was früher oder später doch der Fall sein wird — zweitens ist auch die beste Tante unter Liebesleuten überflüssig, und drittens kannst Du Dir's billiger einrichten. Könntest Du die Kleine zu morgen noch verständigen?“

„Das allerdings, aber — —“

„So verabrede mit ihr eine Kahnfahrt auf dem Nixensee.“

„Auf dem unheimlichen Wasser, hinter dem Selbstmörderfriedhof?!“

„Das ist sehr romantisch, sehr verschwiegen und kostet nichts. Außerdem kann es Dein Glück sein, Bob.“

„Mein Glück —?“

„Aus den gebrochenen Augen dieses Schusterkarpfens lese ich, daß es Dein Glück sein wird. Willst Du die Verabredung treffen?“

„Es bleibt mir im Grunde nichts anderes übrig,“ seufzte Köster, „wenn Du nicht vielleicht doch zwanzig Mark . . .“

Die Antwort war nur ein Blick, aber er genügte, um Bob von Köster in die Flucht zu jagen.

* * *

Kommerzienrat Ebmeyer faltete die Hände über der weißen Weste, die sich prall um das behäbige Bäuchlein legte.

„Was verschafft mir die Ehre —?“

Leutnant von Astheld entledigte sich seiner Handschuhe, legte sie in die Mütze und rückte dann auf seinem Stuhle zurecht, als wenn er sich für mindestens zwei, drei Stunden häuslich einzurichten wünsche.

„Wenn Sie zunächst beachten wollten, Herr Kommerzienrat, daß ich mich mit dem Rücken nach Ihrem Geldschrank gesetzt habe — —“

Felix Ebmeyer schaute verdutzt. Dann lachte er.

„Aber Herr Leutnant —“

„Nein, bitte — das hat seine tiefe Bedeutung, die Sie freundlichst nicht verkennen wollen. Unsere Verhandlungen gewinnen dadurch an Harmlosigkeit, und Sie werden es denn auch besser verstehen, wenn ich Ihnen, dem König der Hufnagelindustrie, gegenüber den Mut der eigenen Meinung habe —“

„Sie sind gut aufgelegt, Herr Leutnant —“

„Und doch ist es mir gallebitterer Ernst, Herr Kommerzienrat, wenn ich Ihnen erkläre, daß Sie ein schlechter Geschäftsmann sind.“

„Sie sind gekommen, um mir das zu sagen?“

„Und zu beweisen. Die Behandlung, welche Sie meinem Freunde und Kameraden Köster zu teil werden lassen —“

„Sie würden mich verbinden, wenn Sie Herrn Leutnant von Köster in meinem Hause nicht erwähnten.“

„Das wird sich leider nicht machen lassen. Die Behandlung ist meines Erachtens eine durchaus ungeschäftliche. Wenn ich nicht irre, sitzt er mit sechzehn- oder achtzehntausend Mark in Ihrem Portefeuille —“

„Aber, was hat denn das — —“

„Pardon. Achtzehntausend Mark sind viel Geld bei den heutigen teuren Fleischpreisen. Selbst der Nabob von Dafur würde eine solche Summe nicht so leichtsinnig aufs Spiel setzen wie Sie. Jeder Gläubiger hat in seinem eigensten Interesse für das leibliche und geistige Wohlbefinden seines Schuldners Sorge zu tragen. Das ist eine einfache Pflicht der Selbsterhaltung. Denn tut er das nicht, gefährdet er sein Geld. Außerdem darf der Gläubiger einer guten Gelegenheit, zu seinem Gelde zu kommen, nicht hartnäckig sich verschließen. Dazu sind solche Gelegenheiten zu selten. Wie verhalten nun Sie, Herr Kommerzienrat, sich diesen augenfälligen Wahrheiten gegenüber? Es wird Ihnen die Möglichkeit geboten, das Konto Köster mit Zinsen und Zinseszinsen auszugleichen — — Sie wollen nicht. Und damit nicht genug! Sie bringen durch Ihre Härte den Unglücklichen derart in Verzweiflung, daß ich nicht nur für Ihr Geld, sondern auch für meinen Freund fürchte —“

„Was — was wollen Sie damit sagen?“ fragte der alte Herr betroffen, indem er das Daumendrehen einstellte.

Wolf von Astfeld zog die Brauen hoch und neigte den Kopf vielsagend auf die rechte Schulter.

„Herr Kommerzienrat — ich wage das kaum auszudenken, geschweige denn zu sagen.“

Felix Ebmeyer sah dem jungen Offizier prüfend ins Gesicht. Ob er dort in einem Augenwinkel oder Mundfältchen den Schalk bemerkt, ob was sonst den Umschlag seiner besorgten Stimmung herbeigeführt — jedenfalls polterte er auf.

„Das ist alles Unsinn, Herr Leutnant! Ein Mensch, der so leichtsinnig ist wie Herr von Köster, trägt sich überhaupt nicht mit ernsten Gedanken, geschweige denn mit solchen! Nichts wird mich dazu bestimmen, mein Kind einem Manne anzuvertrauen, der — —“

„— der, ehe er ernst und regelrecht verliebt war, ein leichtsinniges Huhn gewesen ist. Ist das logisch, Herr Kommerzienrat? Sind Sie immer der solide Kreissynodale, Stadtverordnetenvorsteher ꝛc. gewesen, der Sie heute sind? Ich entsinne mich, daß mein Oheim, mit dem Sie vor dreißig Jahren bei Brown and Son in London volontierten, gelegentlich verschiedene kleine Scherze angedeutet hat, die immerhin erkennen lassen —“

„Hm — das ist doch etwas anderes,“ wandte der Kommerzienrat ein, indem er zwischen Lachen und Verlegenheit seine Platte kraute.

„Allerdings. Aber nur insofern, als Sie damals schon Geld genug hatten und sich für die kleinen Scherze keins zu pumpen brauchten. In den acht Monaten, seit mein Freund Köster Ihr Fräulein Tochter kennen und lieben gelernt, ist er ein völlig anderer Mensch geworden — so, daß er ganz gut auch in die Kreissynode gewählt werden könnte, wenn das anginge. Hat er Sie in diesen acht Monaten ein einziges Mal angepumpt? Na also! Und als künftiger Schwiegersohn hätte er doch wirklich ein moralisches Recht dazu gehabt —“

„Ich erkläre Ihnen nochmals, Herr Leutnant —“

„Bitte, erklären Sie nichts, Herr Rat, sondern lassen Sie mich ausreden. Robert von Köster richtet sich seither mit seinem kargen Zuschuß ein, so gut es geht. Er speist abends Kartoffeln und Hering — und zwar weder Matjeshering, noch neue Kartoffeln. Er unterläßt sogar dringend notwendige Eisenbahnfahrten, weil er sie in standesgemäßer Form nicht bestreiten kann. Kurz und gut — er ist ein Mustermensch, dem ich nicht eine, dem ich alle sechs Töchter anvertrauen würde, wenn ich sie hätte! Dazu übersehen Sie eins, Herr Kommerzienrat, und zwar die Hauptsache. Fräulein Lona liebt meinen Freund Köster —“

„Sie wird sich's abgewöhnen.“

„Die Liebe ist keine Unart — wie Nägelkauen oder mit dem Messer essen — die man sich abgewöhnen könnte. Die Liebe ist ein Gesetz — und auf Grund dieses Gesetzes wird Fräulein Lona meinem Freunde anhangen — wie auch sein Schicksal sich erfüllt — — gleichviel ob im Leben oder im Tode . . .“

„Hören Sie mal, Herr Leutnant — Sie reden mir da schon wieder sowas — — ich mag das nicht hören. Ich bin ein nervöser Mensch — ich — —“

Wolf von Astheld zog die Brauen noch höher als vorhin und neigte den Kopf noch vielsagender auf die rechte Schulter. Dann sah er nach der Uhr.

„Wissen Sie, wo Fräulein Tochter um diese Stunde sich befindet —?“

„Um Gotteswillen — was wollen Sie damit sagen! Nach Buchberg wollte sie — zu ihrer Tante —“

Leutnant von Astheld schüttelte düster den Kopf und erhob sich.

„Ist Ihr Automobil bereit, Herr Kommerzienrat? Das mit den 60 HP —?“

„Es ist — — aber so erklären Sie mir doch, Herr . . .“

„Dazu ist jetzt keine Zeit. Fahren Sie mit 90 Kilometer Geschwindigkeit nach dem Nixensee —“

„Nach ddddem —“ stotterte Felix Ebmeyer schreckensbleich.

„Nach dem Nixensee — hinter dem Selbstmörderfriedhof. Wenn Sie in zehn Minuten dort sind — —“

* * *

In knapp sechs Minuten hatte der Kraftwagen des Kommerzienrats den Weg zum See erreicht. Nicht weit vom Ufer schaukelte ein Boot auf dem Wasser, das auf den ersten Anruf zunächst sich zur Flucht wandte. Als aber der alte Herr unter verzweifelten Beschwörungen seinen väterlichen Segen verhieß, kehrte es zurück. Die Insassen waren zwar etwas verdutzt ob des überströmend herzlichen Empfanges — aber doch sehr, sehr glücklich.

Herausgegeben. Der bekannte Chirurg T. wird in die Residenz berufen wegen plötzlicher Erkrankung des Thronfolgers. Auf dem Bahnhof trifft er mit dem Oberpräsidenten der Provinz zusammen und wird von der Exzellenz leutselig herablassend ins Gespräch gezogen, das mit der Bemerkung beendet wird: „Nun, Herr Geheimrat, wir müssen uns wohl jetzt trennen. Sie fahren wohl Zweiter.“ Und die Exzellenz bestieg die Erste. Auf dem Bahnsteig der Residenz trifft man sich von neuem. Draußen erwartet den Professor eine Hofequipage. Eine Hofequipage! Und die um drei Wärmegrade leutseliger werdende Exzellenz wendet sich an seinen Begleiter: „So ist es also wahr, was ich gehört habe, Herr Geheimrat, Se. königl. Hoheit ist wirklich ernstlich erkrankt?“ — „Wahr ist es leider, Exzellenz“, versetzt der Professor, „aber ich wußte nicht, daß das Gerücht schon unter das Volk gedrungen sei.“

(Münchener „Jugend“.)

Wahres Geschichtchen. Ein bekannter Berliner Psychiater stellt in seinem von Angehörigen aller Fakultäten stark besuchten Publikum „Ueber Zurechnungsfähigkeit“ zur Erläuterung und zum Beweise seiner Ausführungen des öfteren Geisteskranke vor. So führte er auch in der Schlußvorlesung des vorigen Semesters eine ältere jüdische Dame vor, deren Erkrankung in der ständigen Verwechselung von Personen bestehen sollte. Um dieses zu zeigen, fragte sie Professor M.: „Nicht wahr, liebe Frau, Sie kennen mich doch ganz genau, sagen Sie doch mal den Herren, wer ich bin!“ Nach kurzem, scharfem Anschauen entringt sich dem Gehege ihrer Zähne: „Kann ich alle Juden kennen?“

Wald-Idyll. Frau (auf einem Spaziergang zum Gatten): „Dreißigmal hat der Kuckuck jetzt hintereinander gerufen, ich werde also noch dreißig Jahre leben!“ — Gatte: „Wenn ich das Vieh erwisch erwisch erschlag ich es!“

Ein Pessimist. Braut (beim Gang zum Altar): „Aber Emil, geh' doch ein wenig rascher!“ Bräutigam: „Wozu auch noch ins Unglück rennen?“

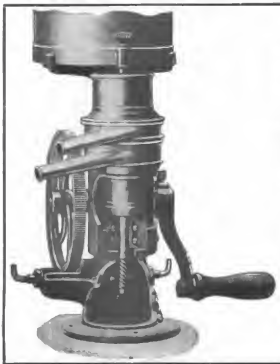
Enfant terrible. Komm nur hinein, Tante Anna, Papa wartet auf Dich; soeben sagte er: „Tante Anna hat mir gerade noch gefehlt!“

(„Wiener Fliegende.“)

Schlechtes Gewissen. Gast (auf der anderen Seite der Hotelrechnung obenan lesend — Transport 3 Mk.): „Sagen Sie mir, Fritz, wer hat mich denn gestern Abend alles hinauftransportiert?“

(„Berl. Lustige Gesellschaft.“)

Digitized by Google



Die neuesten und weitaus besten aller Separatoren sind die

Hansa-Separatoren

für Hand-, Turbinen- und Kraftbetrieb, von **35 - 2300 Liter** stündl. Leistung, welche folgende Vorteile bieten:

1. Schärfste Entrahmung.
2. Grösste Einfachheit der Konstruktion; nur ein einziges Lager.
3. Zapfenspitzenlager nicht vorhanden.
4. Die Antriebsschraube kann, falls nötig, leicht ersetzt werden.
5. Geringe Abnutzung, daher Reparaturen ausgeschlossen.
6. Billigste Preise.

Hansa-Separator-Werk

Berlin NW. 108. G. m. b. H. Wald-Str. 23/24.

Man verlange Drucksachen. Vertreter gesucht.

Berlin N. 24. **Paul Wieske** Oranienburgerstr. 45.

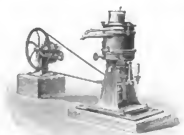
bisher Laboratoriums-Direktor in Dr. Gerber's Molkerei.

Spezial-Geschäft für Molkereihygiene. Auskunft. Beratung. Gutachten. Patente. Laboratorium. :: Untersuchung von Milch, Rahm, Käse, Butter. ::

Echte Gerber-Apparate für die Milch- etc. Untersuchung zu Original-Preisen.

General-Vertreter der Dr. N. Gerber's Acid-Butyrometrie Co. für Berlin, Brandenburg und Pommern.

In unserem neuen



Germania-Separator

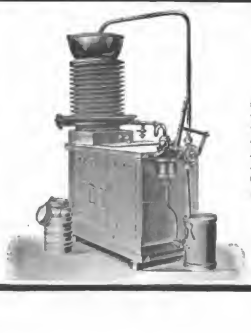
Modell 1905

bieten wir eine unübertroffene Entrahmungsmaschine.

Sämtliche Molkerei-Maschinen u. Apparate! Einrichtung kompletter Molkereien!

Glänzende Ergebnisse! Glänzende Zeugnisse!

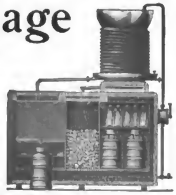
Flensburger Eisenwerk Akt.-Ges., Flensburg.



Tiefkühlanlage

System Kasdorf-Bayer.

Kombinierte Milchkühlanlage mit Eisschrank. Kontinuierliche Abkühlung der Milch von 34 auf 2° C. Hergestellt werden 7 Grössen von 100 — 1800 Ltr. Stundenleistung. Die 4 grössten Nummern auch für Kraftbetrieb. Ausser der Tiefkühlung dient die Anlage zum Aufbewahren von Milch in Bassin, Kannen und Flaschen, von Rahm, Butter etc.

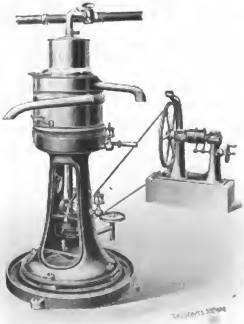


Prospekte auf Wunsch.

Zwei Apparate kommen zur Ausstellung gelegentlich der D. L. G. Ausst. München 29. Juni bis 4. Juli 1905.

Gebrüder Bayer, Molkereimaschinenfabrik, Augsburg.

Digitized by Google



„Westfalia“

Milchcentrifugen für Hand- und Kraftbetrieb
von 20—2000 Liter Stundenleistung.

Ramesohl & Schmidt, Aktien-Gesellschaft,
Oelde i. Westf.

Zeugnis.

Seit 1. Dez. 1903 arbeiten wir hier ausschliesslich mit einer „Westfalia“ 1000 Liter Stundenleistung, die wir durch die Firma Bestmann & Co., Neumünster bezogen haben, und sind bis jetzt über Erwarten zufrieden. Die Maschine ist stabil und dabei hübsch gearbeitet, geht sehr ruhig, leicht und fast geräuschlos. Auch die Entrahmung lässt nichts zu wünschen übrig, fast stets haben die Untersuchungen unter 0,1% Fett ergeben. Ein nicht zu unterschätzender Vorteil ist der, dass nicht täglich die 40 Teller einzeln gewaschen werden brauchen, sondern in einem Stück herausgehoben und als ein Stück gereinigt werden können. [3

Der Dichtungsring ist auch von sehr langer Haltbarkeit, da er fest in der Nute liegt und sich nicht verschieben kann.

Nach diesen Urteilen gehört die „Westfalia“ zu den besten Entrahmungsmaschinen der Jetztzeit, und unserer Meinung nach hätte wirklich keiner, der eine Entrahmungsmaschine gebraucht, Ursache, ausländisches Fabrikat zu beziehen.

Mit aller Hochachtung
gez. I. A. d. V. **Aug. Kahl**, Betriebsleiter.

Negernbötel-Hamdorf, den 27. II. 1904.

Bücher und Formulare für Molkerei-Buchführung
in Bezug auf praktische Brauchbarkeit das Vollkommenste, was es in dieser Hinsicht giebt, empfiehlt
C. Blank, Berlin-Gr. Lichterfelde W. 33.
Reichhaltige Auswahl! **Passend für jeden Betrieb!**
Preislisten und Mustermappen portofrei!

Milchuntersuchungen auf Fettgehalt
übernimmt zum Preise von 50 Pfg. für Einzelproben, von 30 Pfg. im Abonnement
die Milchkontrolanstalt der Molkerei-Zeitung Berlin.

Molkereitechnisches Institut Sichler & Richter,
Leipzig,
eigenes chemisch-technisches Laboratorium,

empfiehlt sich zur Lieferung **aller milchwirtschaftlich chemischen Instrumente und Apparate** in anerkannt bester Ausführung unter weitgehendster Garantie zu mässigen Preisen.

Spezialität: **Sichler's Sinacidbutyrometrie.** einfachste, genaueste, billigste Schnellfettbestimmungsmethode für Milch und Milchprodukte ohne ätzende und giftige Chemikalien. — Von Autoritäten anerkannt.

„Fix“
Automatisch. Magermilchverteiler in Form einer Waage.

Lieferung auf Probe.

Preis Mark 225,—.

Flensburger Maschinenfabrik
Inhaber: Jörgen Jacobsen.
Flensburg.

Hartung Polygon **Hohl**

Spar-Roststäbe
D. R. P. 80689
aus Spezial-Metall,
Haben fast unbegrenzte Dauer,
Verziehen sich nicht,
Verschlacken nicht,
Ersparen bis 25% Material,
Haben selbst geringstes Brenn-Material rationell aus.
Lieferung nach Einsendung der Maasse oder alten Roststabes.
Feinste Referenzen zu Diensten.
Berliner
Gussstahlfabrik und Eisengiesserei
Hartung Aktiengesellschaft,
Berlin NO., Prenzlauer Allee 44.

Dr. Blumenthal's reines Naturlab,
Butter- und Käsefarbe,
offeriren **Chemische Werke** vorm. Dr Heinrich Byk, Berlin NW.

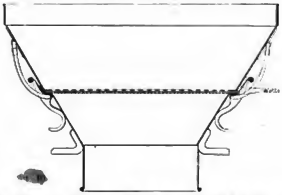
Ungeschoren lassen
soll man nicht Pferd, Rind, Schaf und Hund. Es giebt **keine** besseren Scheren als die
Hauptner-Scheren. 6
Grosse silberne Denkmünze der D. L. G.
Einfachstes Modell mit Triebrad und 1 Scherkamm 75,— M. Man achte auf die Schutzmarke „Hauptner-Schere.“ — **Kataloge kostenfrei.**
Weltausstellung Paris 1900: Grand Prix und Goldene Medaille.

H. Hauptner, Berlin NW., Luisenstr. 53.

PEFTON für Molkereien, bakterientötend, untersucht vom vereidigten städt. Chemiker Dr. Paulmann, Kassel.
Alleinige Fabrikanten: Rosenzweig & Baumann
Königliche Hoflieferanten KASSEL.

Fliegels Milchfilter.

Es ist ein Verbrechen,
noch länger mit Kuhkot verschmutzte Milch zum Genuss zu geben.
Der Milchschmutz wird gründlich beseitigt durch



Fliegels Milchfilter,

patentiert in allen Kulturstaaten,
preisgekrönt durch den Staatspreis des Kgl. Preuss. Ministeriums.
Die Wirkung des Filters ist jeder anderen Reinigungsvorrichtung weit überlegen und nur mit diesem in vollkommenster Weise erreichbar.
Vor Nachahmungen wird dringend gewarnt!

Beste u. billigste Bezugsquelle für Filtrations-Watten!

Fliegels preisgekrönter Schmutzprüfer!

Internationale Metallwerke, Josef Fliegel,
Mallmitz in Schlesien.

Digitized by Google

Bergedorfer Eisenwerk, W. Bergner, Bergedorf

Filialen in

Berlin — Kiel — Hamm i/W. — Kassel — Nürnberg — Königsberg Pr. — Wien.

Renommierteste und weitaus bedeutendste Spezialfabrik

für den Bau von

Molkereimaschinen aller Art

insbesondere

Astra-Separatoren.

Wer irgend eine Molkerei-Maschine, eine komplette Molkerei- oder Kühlanlage anzuschaffen beabsichtigt, sollte unsere Preise einholen und unsern Rat in Anspruch nehmen, der in jedem Falle kostenlos zur Verfügung steht.

Ahlborns Eis- und Kühlmaschinen

haben sich in der Praxis hervorragend bewährt.

Projektausarbeitung und Anschläge kostenlos.

Eduard Ahlborn, Hildesheim.

Filialen: München und Danzig.

Kohlensäure ist und bleibt das geeignetste Kälte-Erzeugungsmittel für Molkerei-Kühlmaschinen!

Carlshütte Rendsburg **Balance** Vorteilhafter **Umbau** aller veralteten Kraftcentrifugen.

Molkereien verlieren Geld

wenn sie bei Trommel-Reparatur oder -Tausch nicht darauf bestehen, dass sie eine

Original-Alfa-Trommel

erhalten.

Es werden von anderer Seite nachgemachte Trommeln in denselben Dimensionen geliefert. Wir können derartige Nachahmungen später nicht in Tausch nehmen, bei einer später gewünschten Umänderung oder Reparatur müsste dann also eine neue Trommel gekauft werden, ohne dass die alte Trommel angenommen wird.

Der Preis-Unterschied ist dabei erheblich zum Schaden der Molkerei, **deshalb bestehe man von vornherein immer auf Original-Alfa-Trommeln.** Man verwende auch stets nur **Original-Alfa-Reserveteile,** gekennzeichnet durch die allein Garantie bietende Fabrik-VARU MÄRKE Marke, welche nur durch uns und unsere legitimierten Vertreter zu beziehen sind.

Alfa-Laval-Separator G. m. b. H.,
BERLIN 54a.

Verantwortlicher Redakteur: H. Laessig in Berlin. — Druck u. Kommissionsverlag von J. Harrwitz Nachf. G. m. b. H., Berlin SW., Friedrichstr. 16.

Digitized by Google

Molkerei-Zeitung

Geschäftsstelle: Berlin SW., Großbeeren-Straße Nr. 40.

Berlin.

Telephon: Amt VIa., 11859. Telegrammadresse: Molkereizeitung Berlin.

Wochenschrift für Gewinnung, Verarbeitung und Verwertung der Milch.

Erscheint jeden Sonnabend. Durch die Post oder Buchhandel bezog. vierteljährlich 2 Mk. 50 Pf. Von der Geschäftsstelle direkt unter Streifband vierteljährlich 3 Mk.. Ausland Mk. 3,00. Einzel-Nummern gegen 25 Pfennig in Briefmarken.

Anzeigeblatt des Westpreussischen Butterverkaufsverbandes.

Unter Mitwirkung von Prof. Dr. Adametz in Wien, Dr. Gerber in Zürich, Dr. Kollwitz in Berlin und Prof. Dr. Siats in Hildesheim.

herausgegeben von H. Laeslig, Berlin SW., Großbeerenstraße 40.

Anzeigen werden für die 6,4 cm breite Spaltzeile mit 20 Pf. (Stellungs-Gesuche 10 Pf.) berechnet und von unserer Geschäftsstelle, Berlin SW., Großbeerenstraße 40 sowie von allen Anzeigen-Geschäften entgegengenommen. Die Gebühr für Beilagen im Gewicht bis 5 gr beträgt für je 1000 Stück 10 Mk.

Nr. 28. Berlin, 15. Juli 1905. 15. Jahrg.

Inhalt:

Die milchwirtschaftliche Abteilung auf der Wander-Ausstellung der Deutschen Landwirtschafts-Gesellschaft in München. II.

Der Einfluß von Preßkuchen auf die Futteraufnahme, Verdaulichkeit und Milchabsonderung bei reinlosen und normalen Kühen.

Die Bekämpfung der Einfuhr gefälschter holländischer Butter.

Tagesgeschichtliche Rundschau. Deutschland. Preisausschreiben, betr. Betriebsbeamtenteile in den Molkerei-Genossenschaften. — In der gemeinnützigen Gesellschaft für Milchausschank. — Zur Bekämpfung der Säuglingssterblichkeit. — Kommunale Milchküche in Breslau. — Für die Einrichtung einer städtischen Milchsterilisierungs-Anstalt in Magdeburg. — Hebung des Milchverzehrs. — Die Versorgung der Städte mit ladelloser Milch. — Beimischung von Milch- und Butterfälschung. — Schwer verletzter Milchfälscher. — Kammergerichtsentscheidung über den Begriff „Milchfälschung". — Milchverkauf auf Schulhöfen. — Milch als Träger von Krankheitskeimen. — Ein Milchkrieg. — Oesterreich. Sechste Butterschau in Deutschböhmen. — Italien. Die wissenschaftliche Vervollkommnung der Bereitung des Parmesan-Käses.

Beobachtungen, Versuche, Erfindungen. Schweinefütterungs-Versuche in der Versuchswirtschaft für Schweine-Ernährung in Karlsdd. — Tuberkulose bei Menschen und Tieren. — Kochprobe und Alkoholprobe der Milch. Vergleichende Fettbestimmung. — Phosphorbildung bei Acidbutyrometrie.

Handel und Verkehr. Marktberichte.

Feiertabend.

Nachdruck ist nur mit genauer Quellenangabe gestattet.

Die milchwirtschaftliche Abteilung auf der Wander-Ausstellung der Deutschen Landwirtschafts-Gesellschaft in München.

II.

Wie die Wanderschauen der Deutschen Landwirtschafts-Gesellschaft herkömmlich der alljährliche Treffpunkt der Mehrzahl unserer führenden Fachleute in Wissenschaft und Technik aus dem In- und Auslande sind, so finden wir hier auch stets unsere Molkereimaschinenfabriken mit ihren Neuerungen und Verbesserungen vertreten. Es ist erstaunlich, welche Fortschritte in dem letzten Jahrzehnt in der geschmackvollen, man könnte sagen künstlerischen Herrichtung ihrer Ausstellungsgelasse und der Schaustellung der Maschinen und Geräte von unseren Molkereimaschinenfabriken gemacht sind. Diese Aufmachung trägt nicht zum letzten Teile dazu bei, den Schauen der D. L.-G. den Stempel des Vollkommenen, Abgerundeten und Wohlgetungenen zu verleihen, das alle Besucher zur Bewunderung zwingt. Verstärkt wurde dieser Eindruck durch das schönste Sommerwetter, das diese Ausstellung begünstigte und immer neue Tausende zur Theresienwiese lockte. Die Besucherzahl dieser Ausstellung war mit 207 383 die zweitgrößte seit den 19 Jahren des Bestehens der Gesellschaft. Sie betrug 1893 in München 106 454 und wurde nur 1903 von Hannover mit 227 192 übertroffen. Welche Anregung diese Hunderttausende von der Münchener Ausstellung mit nach Hause genommen, ist gar nicht zu ermessen; sicher ist aber, daß auch die größten Aufwendungen für eine zweckmäßige und eindrucksvolle Schaustellung sich den Ausstellern gut bezahlt machen müssen.

Wenn wir uns bei unserer Besprechung in der Reihenfolge an den Ausstellungskatalog halten, so ist in erster Reihe die Molkereimaschinenfabrik von Eduard Ahlborn in Hildesheim zu nennen, die ihr Ausstellungsgelt neben der Kosthalle aufgebaut und in der Kosthalle selbst eine Vollmilch-Pasteurisier- und Kühlanlage aufgestellt hatte; eine Ahlbornsche Kohlensäure-Kühlmaschine mit Milchkühler, Kühlraum und Sammelbecken für Milch mit Kühlschlange, die zur Tieflühlung der in der Kosthalle zum Ausschank kommenden Milch dienten, zeigten das eigene Kühlverfahren dieser Firma, die auch einen Eisteekühler für Milch und Rahm, bestehend aus einem Eisbehälter und zwei Kühlern für Brunnen- und für Eiswasser vorführte. Neben verschiedenen Neuerungen an ihrem Dampfpasteurisier-Milchertitzer mit Milchpumpe „Reform" zeigt Eduard Ahlborn eine Molkerei-Ausrüstung eigener Bauart, sowie eine vollständige Käserei-Einrichtung. Die Molkerei-Bleichwaren eigener Fabrikation waren von bester Ausführung; außerdem stellte die Firma Molkerei-Hilfsstoffe von Christian Hansen in Kopenhagen aus.

Dr. N. Gerbers Acidbutyrometrie G. m. b. H., Leipzig, war mit einer vollständigen Zusammenstellung ihrer Original-Acidbutyrometrie für die verschiedensten Zwecke verteten. Eine Ausrüstung für Milchkontrollvereine mit allen zur Milchprüfung erforderlichen Bedarfsgegenständen schien uns besonders praktisch. Die Centrifugen „Gnom" und „Rex" dieser Firma wurden von den Preisrichtern zum Arbeitsversuch angenommen. Dr. N. Gerber führte ferner auf der Ausstellung ein neues Verfahren der Milchfettbestimmung vor, das an dieser Stelle in nächster Zeit besprochen werden soll.

Das Hansa-Separator-Werk, G. m. b. H., Berlin zeigte an seinen Hansa-Separatoren mehrere Neuerungen. Der neue Trommeleinsatz, aus einer Reihe übereinandergesetzter Pyramiden bestehend, ist dadurch gekennzeichnet, daß zur Erleichterung des Einlritts der Vollmilch in die Zwischenräume sich außerhalb der Rahmfläche an den Rändern oder Ecken der Pyramide längliche Löcher befinden, wodurch die Vollmilch innerhalb des Einsatzes zweckmäßig verteilt wird, da der nach der Mitte strömende Rahm die eingeführte Vollmilch weder trifft, noch von ihr aufgehalten wird. Damit die Speisung der Einsätze gleichmäßig erfolge, sind die Pyramiden so angeordnet, daß der von der Löcherreihe von unten nach oben durch den ganzen Einsatz hindurch gebildete Kanal eine solche Drehung erhält, daß die Centrifugalkraft die Milch in der Umdrehungsrichtung emporleibt. Die diesem Zweck dienende Einrichtung des Trommeleinsatzes werden wir durch Beigabe von Abbildungen an dieser Stelle noch erläutern. Die Maschine ist von den Richtern zum Arbeitsversuch angenommen, ebenso die Hansa-Buttermaschine derselben Firma. Dieses Butterfaß besteht aus nahtlos gepreßtem, stark verzinntem Stahlblech, mit gleichfalls aus verzinntem, aber gewelltem Stahlblech hergestellten feststehenden Schlägern, um die das Faß sich dreht. Auch diese Maschine soll in einer der nächsten Nummern abgebildet werden.

Die Maschinenfabrik Joseph Meyn u. Comp., G. m. b. H., Hennef a. d. Sieg hatte neben ihren bekannten Siegena-Milchschleudern, die in einen neuen einteiligen Trommeleinsatz „Stabilus" erhalten haben, eine Neuerung an ihrem Rhenania-Butterkneter ausgestellt, die bezweckt, ohne Handreichung die Butter auf dem Knetlisch mechanisch wieder vor die Walze zu bringen. Die Firma steht die gegenwärtige Form dieser Einrichtung noch nicht als vollkommen an. Die Besprechung kann deshalb bis zur endgültigen Ausgestaltung zurückgestellt werden.

Alfa-Laval-Separator, G. m. b. H., Berlin war mit allen Bauarten ihrer Alfa-Separatoren von der Marke Viola mit

Digitized by Google

75 l Stundenleistung bis zur Kraftschlender für 2000 l stündlicher Leistung vertreten. Die Stellung, welche der Alfa-Separator im modernen Molkereibetriebe einnimmt, ist so bekannt, daß jedes Wort sich erübrigt. Die Firma hatte die hunderte von Preisdenkmünzen, mit welchen der Alfa ausgezeichnet ist, in einem sinnreich eingerichteten, drehbaren Medaillenschrank dem Beschauer sehr eindrucksvoll vor Augen geführt.

Vom Standpunkt der Geschichte der Milchzentrifuge war sehr bemerkenswert das von Alfa-Laval ausgestellte älteste Exemplar des Alfa-Separators des Freiherrn von Bechtolsheim, welches für das neue Münchener Museum für Meisterwerke der Naturwissenschaften und Technik bestimmt ist. Welch bedeutungsvoller Weg von diesem ersten Modell einfachster Ausführung bis zum neuesten Modell vollkommenster Ausgestaltung und welch bedeutsame Gelegenheit, mit dem alten, ewig jungen Leseldt, dem Erfinder der Milchzentrifuge, der zur herzlichen Freude aller Veteranen der Milchwirtschaft von seiner Einsiedelei Meran nach München gekommen war, den Werdegang der Milchschleuder von seinem ersten Ursprunge verfolgen und durchsprechen zu können.

Die neueste Phase auf dem Gebiete des Centrifugenbaues zeigt das Bergedorfer Eisenwerk mit seinen Astra-Separatoren, die sich bekanntlich eng an die Bauart des Alfa-Separators anlehnen und sich nur in der Art der Milchzuführung von ihm unterscheiden. Neben einer vollständigen Molkerei-Einrichtung eigener, bewährter Bauart hatte das Bergedorfer Eisenwerk eine bemerkenswerte Milchreinigungs-, Erhitz- und Kühlanlage am Platze. Wir werden noch Gelegenheit nehmen, auf die nach unserem Erachten sehr zweckmäßige Durchführung der Kühlanlage zurückzukommen. (Schluß folgt.)

Der Einfluß von Reizstoffen auf die Futteraufnahme, Verdaulichkeit und Milchabsonderung bei reizlosem und normalem Futter.

Ueber in den Jahren 1902 bis 1904 an der Königl. Württ. landw. Versuchsstation Hohenheim von Gustav Fingerling ausgeführte Untersuchungen, die den Einfluß von Reizstoffen auf die Milchabsonderung betrafen, haben wir früher bereits an dieser Stelle berichtet. Neuerdings veröffentlicht genannter Versuchsanstellerin in den jetzt von Geh. Hofrat Prof. Dr. O. Kellner, Möckern, herausgegebenen „Landw. Versuchsstationen“ (Berlin, Verlag von Paul Parey, Abonnementspreis des Bandes 12 M.), wie wir der „Deutschl. Lw. Pr.“ entnehmen, über diesen Gegenstand eine ausführliche Arbeit, die mit Rücksicht auf das große Interesse, das ihm entgegengebracht wird, und die dringliche Bedeutung, die heute dieser Frage zukommt, über den Wirkungswert und Wirkungsgrad, der Reizstoffe Aufschluß geben soll.

Als Reizstoffe, Genußreizstoffe, Genußmittel oder wie man diese meist nur in sehr geringer Menge in der Nahrung enthaltenen Stoffe sonst benennen mag, sind solche Stoffe zu verstehen, die nicht durch Zufuhr von Kraft oder Baustoff, wie die Nahrungsbestandteile, als Ersatz für unfreiwillige oder nachfolgende Zellbestandteile dienen, sondern durch Auslösung eines Reizes den Stoffwechsel in einer für die Produktion günstigen oder auch ungünstigen Weise beeinflussen. Sie haben, wie v. Voit in Hermanns „Handbuch der Physiologie“ sagt, mit der Erhaltung des stofflichen Bestandes des Körpers nichts zu tun, sind auch nicht im stande, den Verlust eines Stoffes im Körper auf die Dauer zu verhüten, sie geben dem Organismus nicht wirkliche Kraft, sondern höchstens das Gefühl von Kraft durch Einwirkung auf das Nervensystem oder durch örtliche Reizung.

Als Reizstoffe oder, richtiger gesagt, Reizstoffträger wurden Samen von Gewürzpflanzen, wie Fenchel, Bockshorn, Anis 2c. gewählt, von denen einige Gramme zur Ausübung der vollen Wirkung genügen. Es sollte damit vermieden werden, daß mit der Reizstoffzulage zugleich eine Nährstoffvermehrung einträte.

Alle bei den Fütterungsversuchen verwendeten Futtermittel waren vorher auf ihren Gehalt an Roh- und verdaulichen Nährstoffen untersucht. Die Verdaulichkeit von Stroh und Strohstoff wurde durch besondere Ausnutzungsversuche, die mit Böcken zur Ausführung kamen, festgestellt. Die Verdaulichkeit der stickstoffhaltigen Bestandteile des Tropons wurde durch künstliche Verdauung ermittelt. Stärke wurde als vollständig verdaulich in Rechnung gestellt.

Das verfütterte Stroh war ein von Unkraut freies Dinkelstroh und kam in kurz gehäckseltem Zustande zur Verfütterung. Da der Wassergehalt desselben zu den verschiedenen Zeiten Schwankungen aufwies, wurde er zu Anfang einer jeden Periode neu ermittelt. Zu Beginn einer jeden Periode wurde das Futter vom Verfasser abgewägt und in Düten verwahrt. Morgens wurde der Inhalt einer Düte in eine Schüssel entleert und mit so viel Wasser angerührt, daß das Ganze eine ziemlich gleichmäßig durchfeuchtete Masse bildete.

Jeden Morgen wurden die Tiere gewägt. Morgens von 9 Uhr ab und mittags von 4 Uhr an erhielten sie Futter und Wasser. Die Feststellung des aufgenommenen Tränkwassers geschah durch Wägung.

Die Untersuchungen zur Ermittlung der Wirkungsweise von Reizstoffen zerfallen in zwei Teile.

Im ersten Teile sollte geprüft werden: der Einfluß von Reizstoffen auf die Futteraufnahme, die Verdaulichkeit und die Milchabsonderung bei einem reizstofflarmen Futter, oder mit anderen Worten: die Wirkung der Reizstoffe an sich.

Im zweiten Teile studierte man ihren Einfluß auf die Futteraufnahme, die Verdaulichkeit und die Milchabsonderung bei einem reizstoffreichen Normalfutter. Dieser Teil der Versuche, der besonders über den wirtschaftlichen Wert einer Reizstoffbeigabe Aufschluß gibt, dürfte mit seinen Ergebnissen als eine durch genaue Versuche gewonnene Urkunde in dem Kampfe gegen die als Geheimmittel verkiebenen Vieh-, Milch- und Mastpulver von folgendem Werte sein.

Der Einfluß, den die Reizstoffe auf das Nervensystem und das Wohlbefinden der Tiere ausüben, läßt sich natürlich zahlenmäßig nicht feststellen und konnte daher auch bei den Versuchen eine eingehende Berücksichtigung nicht finden.

Die Ergebnisse, die die Versuche zeitigten, werden vom Verfasser, nachdem er letztere eingehend besprochen, in folgendem kurz zusammengefaßt:

1. Die von uns geprüften Reizstoffträger wirkten teils günstig auf die Futteraufnahme, so daß mehr Nahrung verzehrt wurde, teils beeinflußten sie vorteilhaft die Tätigkeit der Milchdrüse in der Weise, daß nach ihrer Beigabe der Ertrag an Milch und Milchbestandteilen gesteigert wurde. Diese günstige Wirkung trat aber nur bei einem Futter ein, daß an diesen Stoffen äußerst arm, bezw. ganz frei war, bei einem Futter, das in der Praxis wohl niemals vorkommen dürfte und das die einzelnen Nährstoffe in nahezu reiner Form enthielt, wie Tropon, Strohstoff, Stärke u. l. w. Bei einem normalen, reizstoffreichen Futter blieb eine Reizstoffzugabe in jeder Beziehung wirkungslos. Dieses Verhalten erklärt neben der Rolle, die diese Stoffe in der Ernährung der Tiere spielen, zugleich die wirtschaftliche Bedeutung, die einer Beigabe von Reizstoffträgern zu einem normalen Futter zukommt. In Anbetracht der Wichtigkeit dieser Stoffe für die tierische Ernährung hat die Natur in treuer Fürsorge für das Wohlergehen ihrer Geschöpfe die natürliche Nahrung in vollständig ausreichender Weise mit Gewürz- und anderen Reizstoffen versehen. Eine weitere künstliche Zufuhrung von Reizstoffen bleibt dann im günstigsten Falle wirkungslos, kann vielleicht unter Umständen sogar schädlich wirken, da die zu starke Würze bei länger fortgesetzter Beigabe einen dauernden Reizzustand und eine fieberhafte Verstimmung der Magen-Darmschleimhaut herbeiführen könnte.

2. Die von uns geprüften Reizstoffträger waren nicht im stande, die Verdaulichkeit der Nahrung zu heben. Man hat diesen Stoffen bisher immer gerade diese Eigenschaft zugeschrieben und die Vermutung ausgesprochen, daß die Gewürzstoffe durch ihre appetitanregende Wirkung eine vermehrte Absonderungstätigkeit der Verdauungsdrüsen herbeizuführen vermöchten, die wiederum eine bessere Ausnützung der einzelnen Nährstoffe im Gefolge haben sollte. Die Ansicht stützen unsere Versuche nicht. Weder bei einem reizstofflarmen noch bei einem reizstoffreichen Futter wurde eine bessere Verdaulichkeit der einzelnen Nährstoffe erzielt.

Diese Erscheinung findet wahrscheinlich durch die von Pawlow beobachtete Tatsache ihre Erklärung, daß die eingenen Nährstoffe einer Nahrung schon an sich sozusagen als Reizstoffe wirken, wenigstens insofern, als sie je nach der Beschaffenheit und Zusammensetzung der Nahrung einen Verdauungssaft von der Konzentration und dem Fermentgehalt absondern, der zu ihrer Ueberführung in auffaugbare Form nötig ist.

3. Was nun die Verwendung der Gewürzstoffe in der Praxis anbetrifft, so wird, wie aus dem unter 1. Ausgeführten hervorgeht, die Beigabe nur in den seltenen Fällen angezeigt sein, wenn es sich um ein abnormes Futter — z. B. bereguetes Heu 2c. — handelt. Denn wie unsere Versuche mit dem normalen Heu und vor allem die im 2. Teil des Berichtes beschriebenen Versuche klar dartun, ist bei einem normalen Futter ihre Beigabe unrentabel und unter Umständen schädlich. Die Fälle, wo eine Zugabe dieser Stoffe von nöten ist, dürften im allgemeinen in der Praxis sehr selten vorkommen, denn schon die meisten in der eigenen Wirtschaft ergenzten Futtermittel enthalten Reizstoffe in genügender Menge. In den seltenen Fällen, wo ein Mangel an Reizstoffen angenommen werden kann, wird sich ein Versuch mit der Beigabe von Samen von Gewürzpflanzen, wie Fenchel, Anis, Bockshorn, Kümmel 2c. empfehlen. Dringend aber warnen wir vor dem Ankauf jener Vieh-, Milch- und Mastpulver, die im wesentlichen nichts anderes als ein Gemenge der genannten Samen darstellen, denen andere teils wirkungslose, teils

Digitized by Google

in reinem Zustande zweckmäßiger zu verwendende Stoffe (z. B. Futterkalk) zugefügt sind und in denen — und dies ist der Kernpunkt der Sache — alle Bestandteile mit einem um das Vielfache höheren Preise, als sie einzeln erhältlich sind, bezahlt werden müssen.

Die Bekämpfung der Einfuhr gefälschter holländischer Butter.

Im Hinblick auf die schweren Schädigungen, welche die deutsche Butterproduktion, der reelle Handel und die beteiligten Konsumenten durch die Einfuhr gefälschter holländischer Butter erleiden, hat der Reichsverband der deutschen landwirtschaftlichen Genossenschaften an den Herrn Reichskanzler eine Eingabe gerichtet, in der gebeten ist, daß dieser Einfuhr entgegengetreten werde.

Die Butterfälschungen in Holland haben um so mehr um sich greifen können, als Holland, entgegen dem Beispiel anderer Länder, von der latenten Färbung der Margarine beharrlich nichts wissen will, so daß Verfälschungen der Butter mit holländischer Margarine nicht so leicht zu erkennen sind. Dazu kommen die Schwierigkeiten in der Feststellung von Butterfälschungen überhaupt; die für die Beurteilung der Butter auf den Zusatz fremder Fette maßgebendste Zahl, die Zahl für die flüchtigen Fettsäuren, die Reichert-Meißl-Wollny'sche Zahl unterliegt bekanntlich ziemlich beträchtlichen Schwankungen, und auf die Möglichkeit, daß bei ungefälschter Butter hin und wieder auch Zahlen gefunden werden, die unter der bisher üblichen Grenze liegen, haben sich in holländischen Butterfälschungsprozessen bislang zahlreiche freisprechende Urteile aufgebaut, selbst in Fällen, in denen staatlich geprüfte Chemiker eine Verfälschung als erwiesen betrachtet hatten. Die gewerbsmäßigen Fälscher haben daher um so freieres Spiel. Um nun den Unsicherheiten in der Beurteilung holländischer Butter zu begegnen, hat der Reichsverband es für wünschenswert erachtet, daß zunächst von Reichswegen eine Sachverständigenkommission zum Studium der holländischen Produktions-, Handels- und Kontrollverhältnisse an Ort und Stelle entsandt werde und daß ferner zahlreiche an holländischen Produktionsstätten entnommene Butterproben in deutschen Versuchsstationen behufs Gewinnung von Mittelzahlen untersucht werden. Des weiteren hält der Reichsverband es für wünschenswert, daß an bestimmten Einfuhrstellen staatliche Kontrollstationen, ähnlich denjenigen der Fleischbeschau, errichtet werden, in welchen sämtliche zur Einfuhr bestimmte Butter einer Kontrolle unterworfen und solche, deren Prüfung eine Reichert-Meißl'sche Zahl ergibt, welche unter der von Reichswegen festgesetzten Grenze liegt, von der Ausfuhr ausgeschlossen wird. Diese Einrichtungen würden die von verschiedenen holländischen Produzentenvereinigungen unter Mitwirkung der niederländischen Regierung unterhaltenen Kontrollstationen, die zwar dem reellen Handel den Bezug ungefälschter Butter ermöglichen, die Ausfuhr gefälschter Ware aber nicht verhindern können, in der wirksamsten Weise ergänzen und die Schädigungen, von denen die inländischen Interessen betroffen werden, vollends abwenden.

Sollte es aber nicht einfacher und wirksamer sein, die Einfuhr nicht mit Staatsmarke versehener niederländischer Butter kurzweg zu verbieten?

Tagesgeschichtliche Rundschau.

Deutschland.

Preisausschreiben, betr. Betriebskontrolle in den Molkerei-Genossenschaften. Der Reichsverband der deutschen landwirtschaftlichen Genossenschaften setzt drei Preise von 400, 300 und 200 M. für die Bearbeitung der Frage aus: „Die Betriebskontrolle in den Molkerei-Genossenschaften". Diese Schrift soll die im ganzen Verlaufe der Milchverarbeitung in Frage kommenden Kontrollmaßnahmen umfassen und in präziser, gemeinverständlicher Darstellung geeignete Instruktionen in Bezug auf die Ausübung der Betriebskontrolle für Genossenschafts- und Verbandsbeamten geben.

Als Preisgericht wird der Verwaltungsrat des Reichsverbands wirken. Die prämiierten Arbeiten gehen in das Eigentum des Reichsverbands über, welcher die als am geeignetsten befundene Arbeit auf seine Kosten drucken und verbreiten läßt. Der Reichsverband reserviert sich außerdem ein Ankaufsrecht für die nicht prämiierten Arbeiten.

Die Einlieferung der Arbeiten hat bis zum 1. Januar 1906 unter der Adresse des Reichsverbands in versiegeltem Umschlag, mit Merkzeichen oder Motto versehen, zu geschehen.

Diejenigen, welche sich um die Preise bewerben wollen und noch nähere Auskunft über Umfang und Inhalt der Schrift für geboten erachten, wollen sich an den Anwalt des Verbands, Geheimrat Haas, Darmstadt wenden.

In der gemeinnützigen Gesellschaft für Milchausschank in Berlin hat der Landwirtschaftsminister v. Podbielski das Präsidium übernommen. Da auch andere königliche und städtische Behörden dabei vertreten sind, ist begründete Hoffnung vorhanden, daß das volkswirtschaftlich und hygienisch wertvolle verdienstliche Unternehmen seitens der maßgebenden Kreise jede mögliche Unterstützung erfahre.

Zur Bekämpfung der Säuglingssterblichkeit. Um der übergroßen Säuglingssterblichkeit nach Möglichkeit entgegenzuwirken, hat die Stadt-Verwaltung in Elberfeld beschlossen, die natürliche Ernährung des Säuglings, wenn dieselbe nur durch eine bessere Ernährung der Mutter eintreten und erhalten werden kann, dadurch zu befördern, daß sie der Mutter zu eigener Nahrung täglich, solange es notwendig ist, ein Liter Vollmilch, in allen Fällen aber, wenn künstliche Ernährung des Säuglings geboten ist, einwandfreie Säuglingsmilch gewährt. Der Bedürftigkeitsgrad werden sollen vor allen die in regelmäßiger Armenpflege stehenden Familien, dann aber auch ist in Aussicht genommen, kinderreiche und mittellose Familien in dieser Weise zu unterstützen. Die Kosten, die sich für die Mutter bis 1,40 M., für den Säugling auf 3,36 M. wöchentlich stellen, will die Armenverwaltung bei der Unterstützung mit 50 Pfg. wöchentlich anrechnen.

Kommunale Milchküche in Breslau. Die Stadtverordneten-Versammlung in Breslau beschloß die Errichtung einer städtischen Milchküche und richtete gleichzeitig die Bitte an den Magistrat, an dieselbe eine ärztliche Beratungs- und Kontrollstelle für arme Säuglinge anzuschließen.

Für die Einrichtung einer städtischen Milchsterilisierungs-Anstalt in Magdeburg bewilligte die dortige Stadtverordneten-Versammlung 9000 M. Vorbildlich für die Ausführung soll die seit 2 Jahren in Kassel mit bestem Erfolge arbeitende kommunale Sterilisierungs-Anstalt sein.

Hebung des Milchverzehrs. Allerorten regen sich Bestrebungen, die Milch mehr als bisher dem unmittelbaren Verzehr zuzuführen. So berichtet die Magdeb. Zeitung: „Die rege Teilnahme, die von Behörden, Vereinen und Privaten der Bekämpfung der Säuglingssterblichkeit entgegengebracht wird, hat die Erkenntnis von der Wichtigkeit, welche die gute Beschaffenheit der Milch als Nahrungsmittel hat, in die weitesten Kreise getragen. In Vorträgen, Abhandlungen, Merkblättern ist dem Publikum klar gemacht worden, daß die gute, keimfreie, sauber gehaltene Milch eine vorzügliche Ernährung nicht nur für Säuglinge, Kinder und Jugendliche, sondern für Menschen im höheren Lebensalter bietet. Bei den Fährlichkeiten, denen aber gerade die Milch wegen ihrer Fähigkeit, leicht zu säuern und Krankheitskeime von Mensch und Tieren zu übertragen, ausgesetzt ist, muß immer wieder betont werden, daß nur die wirklich keimfrei gehaltene Milch zur Wohlfahrt wird. Wie gern die Gelegenheit zum Milchgenuß benutzt wird, beweisen die Milchkuranstalten am Fürstenwall und am Friedrich Wilhelms-Garten. Um den Besuchern des Königin Luise-Gartens, Kindern wie Erwachsenen, die Möglichkeit zum Milchtrinken zu bieten, hat der Magistrat dem Verein „Magdeburger Jugendschutz" auf sein Ansuchen ein Inselchreieck zum Bau eines Milchpavillons überlassen. Herr Architekt König, Lehrer an der Kunstgewerbeschule, hat für den Pavillon einen Plan entworfen, nach dem dieser eine harmonische Vereinigung von Formen- und Farbenschönheit unter strenger Beobachtung der Rücksichten auf die Zweckdienlichkeit und einen Schmuck der Königstraße zu bilden verspricht. Es wird in diesem Pavillon ausschließlich die gekühlte, gereinigte und pasteurisierte Vollmilch der Magdeburger Molkerei (G. m. b. H.) in versiegelten Flaschen und in Gläsern verschiedener Größen bei billigem Preise zum Ausschank kommen. Bei der Errichtung des Pavillons werden alle Einrichtungen zur Kühlhaltung der Milch in gut angelegten Eisbehältern getroffen werden. Die Bewirtschaftung wird von einer Angestellten des Vereins unter eingehender Kontrolle seitens des Vorstandes betrieben werden.

Die Annahme, daß derartige Gelegenheiten zum Milchgenuß einem wirklichen Bedürfnis entgegenkommen, wird bestätigt durch die Tatsache, daß die Magdeburger Molkerei jetzt täglich ungefähr 2000 Halbliter-Flaschen an die Kantinenverwalter von drei verschiedenen Betrieben in Buckau liefert, und daß weitere Fabriken diesem Vorgehen folgen. Diesen Sieg auf einem Gebiet, auf dem bis jetzt der Alkohol herrschte, verdankt die Milch der Pasteurisierung, durch die sie keimfrei, also dem leichten Verderben entzogen, geliefert werden kann.

Die Versorgung der Städte mit tadelloser Milch ruft in immer weiteren Kreisen lebhafte Bewegung hervor. Als neuere Erscheinungen auf diesem Gebiet sind folgende zu verzeichnen:

Wie die „Voss. Ztg." berichtet, hat der Verband der Milchhändler-Genossenschaften von Groß-Berlin eine zweite gesundheitliche städtische Kuhhaltung zu errichten beschlossen.

Der Verband erklärte sich bereit, für die Massenerzeugung von Säuglingsmilch, die unter Trockenfütterung der Kühe und Be-

Digitized by Google

rücksichtigung aller gesundheitlichen Anforderungen gewonnen und zu billigen Preisen abgegeben werden soll, ausreichende Geldmittel zu bewilligen. Wie der Verbandsvorsitzende, Stadtverordneter Lutay, berichtete, genügt die vor Jahresfrist in Betrieb genommene Kuhhaltung dem Bedarfe nicht mehr, so daß bereits die Errichtung von Aushilfsstallungen notwendig geworden ist. Als man von der Stadt Berlin das Grundstück in der Großen Frankfurterstraße kaufte, hat niemand an eine so schnelle Entwicklung des Unternehmens gedacht. Bei der Berichterstattung der einzelnen Milchhändler-Genossenschaften ergab sich, daß gerade die Genossenschaften im Norden und Osten, also in den eigentlichen Arbeitervierteln, den größten Absatz an Säuglingsmilch hatten. Gerade die Arbeiterbevölkerung scheut trotz ihrer oft ungünstigen Erwerbsverhältnisse die Mehrausgabe von 10 Pf. nicht, um an Stelle der gewöhnlichen Milch für ihre Säuglinge die beste Milch anzuschaffen. Rechtsbeistand Dr. Flatau wies darauf hin, daß das Unternehmen sich nicht auf Almosen und Unterstützungen gründe, sondern auf den wohlverstandenen Vorteil der Teilhaber, der sich mit dem Vorteil der Allgemeinheit decke. Die Erzeugung einer gesunden Säuglingsmilch habe die Mitglieder der Milchhändler-Genossenschaften erst in den Stand gesetzt, den Wettbewerb mit den Großbetrieben aufzunehmen, während der billigere Verkaufspreis dadurch ermöglicht werde, daß der Genossenschaftsverband seine Erzeugnisse ohne Gemeinkosten für Kundengewinnung, Anzeigen u. s. w. durch die Einzelgenossen vertreibe, deren Geschäftsauslagen durch den Mitvertrieb der Säuglingsmilch keine Vermehrung erfahren. Die zweite Kuhhaltung soll auf einem Grundstück errichtet werden, das Eisenbahnanschluß hat, außerdem aber am Wasser gelegen ist, um eine einfachere und billigere Anfuhr von Futtermitteln zu ermöglichen.

An anderen Orten, so in Köln und in Kleve, bildet die Beschaffung von Säuglingsmilch den Gegenstand städtischer Fürsorge. In Köln soll eine Säuglingsmilch-Anstalt, zu deren Errichtung die Stadtverordneten jüngst 17 000 M. bewilligt haben, am 15. Juli d. J. eröffnet werden. Sie ist eine Wohlfahrtseinrichtung, die im Kampfe gegen die Säuglingssterblichkeit den unbemittelten Volkskreisen beistehen soll. Verdorbene Milch ist bekanntlich eine der häufigsten Ursachen für die meist zum Tode führenden Ernährungsstörungen im ersten Lebensjahre. Zu billigem Preise soll deshalb eine einwandsfreie Milch in trinkfertigen Teilmengen geboten werden. Eine Tagesmenge umfaßt je nach dem Alter des Säuglings 6 bis 8 Fläschchen. Jedes Fläschchen enthält genau eine Mahlzeit. Mehr als sechs-, höchstens achtmal täglich sollen Säuglinge nicht zu trinken bekommen, sonst treten infolge Ueberfütterung Ernährungsstörungen ein. Der Preis einer Tagesmenge beträgt 22 Pf. Ausgabestellen für die Milch befinden sich im Bürgerhospital, im Augustahospital, in der Krankenanstalt Lindenburg, im Waisenhause, im Kinderhospital, im Invalidenhause, im Deutzer Hospital, in der städtischen Augen-Heilanstalt und im Hospital de Noel. Die Abgabe der Milch erfolgt nur an solche Personen, die nicht mehr als 2000 M. Einkommen haben. Man will damit vermeiden, daß den bereits bestehenden Molkereien, die schon längere Zeit Säuglingsmilch vertreiben, Abbruch geschehe.

In Kleve hat kürzlich die Stadtverordneten-Versammlung die Errichtung einer Kindermilch-Verkaufsanstalt beschlossen. Nach ärztlicher Vorschrift und unter ärztlicher Aufsicht zubereitete Milch soll in einer dem verschiedenen Lebensalter der Kinder angepaßten Form verkaufsbereit gehalten werden. Für gewöhnlich wird die Milch zum Selbstkostenpreis (25, 28 und 30 Pfg. das Liter) abgegeben; Minderbemittelte sollen sie zu zwei Dritteln des Selbstkostenpreises und Unbemittelte ohne Entgelt erhalten. Der Zuschuß der Armenkasse zu diesem Zweck wird voraussichtlich 300 Mark nicht übersteigen.

* **Bestrafte Milch- und Butterfälschung.** Hand in Hand mit den vorstehenden Bewegungen geht die schärfere Anwendung des Gesetzes, welche die Gerichte in neuerer Zeit gegen die gewissenlosen Leute eintreten lassen, die sich durch Fälschung von Nahrungsmitteln wie an Gesundheit und Leben, so auch am Geldbeutel ihrer Mitmenschen vergehen. So verurteilte die Strafkammer zu Bochum einen Milchhändler, der in zwei Fällen Milch entrahmte, die entrahmte aber als Vollmilch verkaufte, zu 300 Mk. Geldstrafe und Veröffentlichung des Urteils, mit der ausdrücklichen Erklärung, Milchfälscher nachdrücklich bestrafen zu müssen, da Milch für die Ernährung der Kinder ein wesentliches Nahrungsmittel sei; und erkannte das Gericht in Gleiwitz gegen eine Butterhändlerin und deren Tochter wegen Vergehens gegen das Nahrungsmittelgesetz auf sechs Monate Gefängnis.

Schwer bestrafter Milchfälscher. Die Itzehoer Strafkammer verurteilte den Landmann G. in Burg (Dithmarschen) wegen Milchfälschung zu zwei Monaten Gefängnis und 300 M. Geldstrafe. G. hatte vom November bis März zu seiner Milch (50 Liter), die er an die Molkerei ablieferte, täglich 8 bis 10 Liter Wasser zugesetzt.

Kammergerichtsentscheidung über den Begriff „Milchfälschung". In dem Laden eines Milchhändlers in Stettin hatten am 14. Oktober 1904 Polizeibeamte eine Probe aus einer mit der Aufschrift „Magermilch" versehenen Kanne entnommen, deren Untersuchung ergab, daß sie mindestens 25 v. H. Wasser enthielt. Im Strafverfahren verurteilte das Schöffengericht den Angeklagten, während das Landgericht auf Freisprechung erkannte. In dem Verhandlungstermin hatte der Angeklagte geltend gemacht, daß jene Milch nur für Bäcker bestimmt gewesen sei, an die sie für 5 Pfg. das Liter abgegeben werden sollte. Der hohe Wasserzusatz der Milch erkläre sich daraus, daß man sie über eine Eismasse habe laufen lassen. Den Abnehmern der Milch käme es darauf an, sie in möglichst kaltem Zustande zu erhalten, damit sie nicht so leicht sauer werde, an jenem Tage habe aber eine beträchtliche Wärme in Stettin geherrscht. Die als Zeugen vernommenen Bäcker bekundeten, daß sie von der durch den Angeklagten mit der Milch vorgenommenen Behandlung gewußt und gegen sie nichts zu erinnern hätten. Bei dieser Sachlage verneinte das Landgericht, daß hier § 10 Ziff. 1 des Gesetzes bezüglich des Verkehrs mit Nahrungs-, Genußmitteln und Gebrauchsgegenständen vom 14. Mai 1879, wodurch sich derjenige strafbar macht, der zum Zwecke der Täuschung im Handel und Verkehr Nahrungs- oder Genußmittel nachmacht oder verfälscht, Platz greife. Auf die Revision der Staatsanwaltschaft hat der Strafsenat des Kammergerichts am 19. Juni 1905 das Vorderurteil aufgehoben und die Sache laut „Stettiner Gen.-Anz." an das Landgericht zurückverwiesen. Der Senat führte aus, daß der Vorderrichter u. a. zu prüfen unterlassen habe, ob hier nicht der § 367 Ziff. 7 des Strafgesetzbuchs zur Anwendung komme. Dieser bedroht, wenn auch nur mit einer geringeren Strafe, allgemein das Verfälschen von Getränken und Eßwaren.

Milchverkauf auf Schulhöfen. Der Besitzer der Schloß-Molkerei Ulbersdorf-Haynau, Rittergutsbesitzer Bartz, bringt die an anderen Orten als segensreich bewährte Einrichtung, auf den Höfen der Schulen in der großen Pause Milch in Gläsern zum Verkauf anzubieten, in Haynau zur Ausführung.

Milch als Träger von Krankheitskeimen. Die Polizeiverwaltung in Herford macht folgendes bekannt: Es haben sich in der Zeit vom 11. Juni bis heute 9 Fälle von Typuserkrankungen in unserer Stadt ereignet. Die amtliche Untersuchung hat ergeben, daß in allen Fällen, mit Ausnahme eines eingeschleppten, der Milchhändler P. aus Biemsen den Milchbedarf geliefert hat; daher liegt die Vermutung nahe, daß die Erkrankung durch Milchgenuß verursacht sei. Da der Milchhändler P. ebenfalls erkrankt ist, haben wir bis auf weiteres die Einfuhr von Milch aus Biemsen untersagt. Im übrigen besteht kein Anlaß zu irgend welchen Beunruhigungen.

* **Ein Milchkrieg** ist in der Stadt Bramstedt ausgebrochen Wie der „Hann. Cour." meldet, kostete bisher 1 Liter 14 Pf. Da tauchte ein neuer Milchwagen auf, der das Liter für 12 Pf. verkaufte. Infolgedessen setzten die übrigen Händler ihre Preise auf 10 bezw. 11 Pf. herab, ja einer soll erklärt haben, er werde nächstens für 8 Pf. verkaufen. Die Bevölkerung freut sich und wünscht natürlich unter diesen Umständen dem Kriege eine recht lange Dauer. — Unter solchen Umständen muß man immer erneut wieder fragen: wie ist es möglich, daß die Milchhändler Berlins genötigt sind, Milch aus Dänemark und aus Schweden heranzuziehen.

Oesterreich.

Sechste Butterschau in Deutschböhmen. Die sechste Butterschau der Deutschen Sektion des Landeskulturrates für das Königreich Böhmen d. J. in Marienbad war mit 42 Proben deutschböhmischer und 1 Probe tiroler, 3 Proben dänischer, 1 Probe holsteinischer und 1 Probe hannoverscher Butter beschickt. Die fremde Butter diente zur Kontrolle der Güte der einheimischen Ware. 2 Proben erzielten 95, bezw. 96 Punkte, 11 Proben 85 bis 94 Punkte, 15 Proben 75 bis 84 Punkte, 12 Proben 65 bis 74 Punkte, 2 Proben 64 Punkte. Es wurden folgende Molkereien prämiiert: Die Molkerei-Genossenschaft Abtsdorf an der Staatsbahn mit einer silbernen Landeskulturratspreismünze, Marke „hochfein", ferner mit bronzenen Landeskulturratspreismünzen und der Marke „fein", weiter die Molkereischule in Friedland, Oekonomiedirektion Stift Tepl, I. Südböhmische Molkerei-Genossenschaft Oberbaumgarten, Bezirk Neuhaus, die Molkerei-Genossenschaften Grünau, Bezirk Niemes, Wernstadt, Bezirk Bensen, und Meinetschlag, Bezirk Kaplitz, sowie Emil Pietsch in Graber, Bezirk Auscha. Von den geprüften Butterproben stammten 19 aus kleinbäuerlichen Wirtschaften. Die Güte dieser Butter war „mittel" bis „fein"; sie erwies sich gegenüber Butter aus größeren Molkereien weniger haltbar. Wozak.

Italien.

* **Die wissenschaftliche Vervollkommnung der Bereitung des Parmesan-Käses,** welche eine im April 1903 zu Mailand ins Leben getretene Gesellschaft sich zur Aufgabe gemacht hatte (s. Nr. 4 d. Bl. von 1904, S. 41), hat, laut des kürzlich veröffentlichten zweiten

Digitized by Google

Jahresberichts der Gesellschaft, weitere Fortschritte gemacht. In einer zu Tremno eingerichteten Versuchsküserei wurden unter Leitung des Professors Dr. Gorini, Vorstehers des bakteriologischen Laboratoriums der höheren Landwirtschaftsschule zu Mailand, über 150 Versuchskäse mit verschiedenen ausgewählten Gärungserregern hergestellt, welche die Möglichkeit ergaben, bei entsprechender Sauberkeit der Milchgewinnung und der Käsebereitung, gleichmäßige Güte des Parmesan-(Grana)-Käses mehr, als bisher, sicher zu stellen. Infolgedessen sollen die Versuche nicht nur in Tremno, sondern auch in anderen Käsereien der Lombardei fortgesetzt werden.

Beobachtungen, Versuche, Erfindungen.

Schweinefütterungs-Versuche in der Versuchswirtschaft für Schweine-Ernährung in Karlsdf. Im Sommer vorigen Jahres wurden Untersuchungen über den Futterwert getrockneter Kartoffeln, Flocken genannt, angestellt. Zum Vergleich dienten gedämpfte und gequetschte Kartoffeln. Eine Herabminderung des Nährwertes der Kartoffeln durch die Trocknung hatte nicht stattgefunden, es war sogar ein etwas größerer Nutzeffekt bei der Flockenfütterung festzustellen.

In diesem Jahre sind lt. „Landbote" folgende Versuche ausgeführt worden, bezw. in der Ausführung begriffen:

Als neues Futtermittel wurde ein Abfall der Sanatogenfabrikation, die Pecose, gewählt. Zum Vergleich diente Gerstenschrot. Es wurden vier Abteilungen gebildet, a und b zu je vier e und d zu je sechs Tieren, die wie folgt gefüttert wurden:

a) Magermilch, Gerstenschrot.
b) Magermilch, Pecose, Spreu, Gerstenschrot.
c) Klebermehl, Gerstenschrot, Kartoffeln.
d) Klebermehl, Pecose. Spreu. Kartoffeln, Gerstenschrot.

Bei den beiden letzten Abteilungen würde ein ev. ungünstiger Einfluß der Pecose sich noch in höherem Maße bemerkbar machen als bei den ersteren. Die Versuche a und b waren vom 9. Januar bis 25. Mai im Gange und ergaben eine bessere Zunahme der mit Gerstenschrot gefütterten Schweine gegenüber den mit Pecose gefütterten: 0,674 kg : 0,575 kg im Durchschnitt auf den Tag und Kopf. Auch wurde die Pecose nicht sehr gern von den Tieren aufgenommen, es gelang nicht, dauernd 1,5 kg Pecose auf den Kopf und Tag bei 200 Pfd. schweren Tieren zu verfüttern.

Die Probeschlachtung ergab keine wesentlichen Unterschiede. Von jeder Abteilung wurden zwei Tiere geschlachtet. Die Schlachtprozente betrugen bei a 76,9 und 76,5 und bei b 76,5 und 76,1.

Die Untersuchung der Fettproben ist eingeleitet.

Die mit Klebermehl gefütterten Versuchstiere sind seit dem 9. März im Versuch. Auch hier zeigen sich dieselben Erscheinungen wie bei den mit Magermilch gefütterten. Die Aufnahme beträgt noch nicht 1 kg auf den Kopf und Tag.

Ferner war zu untersuchen, ob Fett mit Magermilch von Abhalzkerkeln vertragen wird, wenn es in feinster Verteilung (als Emulsion) in derselben enthalten ist. Zum Vergleich wurden Vollmilch und Magermilch herangezogen, auch dienten verschiedene Fette zu den Versuchen, so daß folgende Abteilungen gebildet werden konnten:

a) Vollmilch,
b) Magermilch,
c) Magermilch mit 5 v. H. Roßmargarine,
d) „ „ 3 „ „
e) „ „ 5 „ Erdnußöl,
f) „ „ 5 „ Kokosbutter.

Die Versuche a bis d sind seit dem 10. Februar, e bis f seit dem 24. Februar im Gange. Infolge Krankheit des Versuchsanstellers mußten die Versuche e und f am 29. Mai aufgegeben werden. Das Erdnußöl hat sich am wenigsten bewährt, die Kokosnußbutter kommt der Roßmargarine am nächsten. Ziemlich gleich ist es, ob letztere als 5 oder 3 v. H. Emulsion gegeben wurde. Am besten ist die Zunahme bei den Abteilungen a und b, auch zeigten diese Tiere besseren Appetit. Außer den ehen erörterten Fütterungsversuchen wurden noch solche mit Fischbuttermehl und Fleischfuttermehl ausgeführt. Die Zunahme war bei ersterem 0,79, bei letzterem 0,70 kg auf den Kopf und Tag. Die Schlachtgewichte betrugen 72,0 bezw. 74,3 v. H.

Tuberkulose bei Menschen und Tieren. Vergleichende Untersuchungen über Tuberkelbazillen verschiedener Herkunft sind im Kaiserlichen Gesundheitsamt von Kossel, Weber und Heuß angestellt worden, deren Ergebnisse von den genannten Forschern wie folgt zusammengefaßt werden: 1. Bei den Erregern der Tuberkulose der Warmblüter ist zu unterscheiden zwischen Hühnertuberkulosebazillen und Säugetiertuberkelbazillen. 2. Bei den Säugetiertuberkelbazillen lassen sich zwei Gattungen unterscheiden, die zweckgemäß als Typus bovinus (Rindertypus) und Typus humanus (menschlicher Typus) zu bezeichnen sind. 3. Eine Umwandlung der Bazillen der Hühnertuberkulose in Säugetiertuberkelbazillen ist selbst bei längerem Aufenthalt der ersteren im Säugetierkörper nicht eingetreten. 4. Eine Umwandlung des Typus humanus in den Typus bovinus ist im Körper des Kaninchens, des Rindes und der Ziege nicht erfolgt. Ueber die Bedeutung der verschiedenen Tuberkelbazillen für die Entstehung tuberkulöser Veränderungen bei Menschen, Rindern, Schweinen und Hühnern geht aus den im Gesundheitsamte vorgenommenen Versuchen weiter folgendes hervor: 5. Die bei den Hühnern verbreitete Tuberkulose wird durch den Hühnertuberkulosebazillus erzeugt. 6. Die Perlsucht der Rinder wird durch die Tuberkelbazillen des Typus bovinus hervorgerufen. 7. Bei der Tuberkulose der Schweine fanden sich Bazillen des Typus bovinus. Beweise für die Annahme, daß unter natürlichen Verhältnissen eine Ansteckung von Schweinen mit Tuberkelbazillen des Typus humanus vorkommt, haben die Untersuchungen nicht ergeben. 8. In tuberkulösen Veränderungen bei Menschen ließen sich meist die Tuberkelbazillen des Typus humanus nachweisen. Tuberkelbazillen des Typus bovinus fanden sich bei menschlicher Tuberkulose in einer verhältnismäßig kleinen Zahl von Fällen. 9. Die Bazillen des Typus humanus fanden sich in allen unterschiedenen Formen der menschlichen Tuberkulose. 10. Die untersuchten Fälle von Ansteckung des Menschen mit Tuberkelbazillen des Typus bovinus allein betrafen Kinder im Alter unter sieben Jahren; sie gestatten den Schluß, daß die Ansteckung durch Eindringen der Tuberkelbazillen vom Darm aus erfolgt war. Die beim Menschen gefundenen Tuberkelbazillen des Typus bovinus stammen aus tuberkulös veränderten Teilen der Darmschleimhaut oder der Gekrösdrüsen. In einem Teil derjenigen Fälle, die auf Infektion mit Tuberkelbazillen des Typus bovinus zurückzuführen waren, hatte sich die Tuberkulose auf den Darm und die Gekrösdrüsen oder auf letztere allein beschränkt. Die Annahme, daß die Tuberkelbazillen des Typus bovinus auf den Menschen eine stärkere krankmachende Wirkung entfalten, als die Tuberkelbazillen des Typus humanus, findet in den Untersuchungen keine Stütze. Die Anschauung, daß eine Umwandlung der Tuberkelbazillen des Typus bovinus in Bazillen des Typus humanus bei längerem Aufenthalt der ersteren im menschlichen Körper erfolgt, wird durch die Versuchsergebnisse nicht bestätigt.

Kochprobe und Alkoholprobe der Milch. Als leicht auszuführende Prüfungsverfahren zur Feststellung, ob der Säuregrad einer Milch innerhalb oder außerhalb zulässiger Grenzen liegt, werden Kochprobe und Alkoholprobe empfohlen. Gerinnung bei Ausführung dieser Proben trat im Milchwirtschaftl. Institut Hameln unter Verwendung von Milch verschiedener Herkunft bei folgenden Säuregraden ein:

Kochprobe	bei	23	22	25	19	25	24	24	24,			
Alkoholprobe	„	23	22	22	19	20	20	20	20	19	21	20	22.

Die Alkoholprobe wurde mit 70proz. Alkohol — spez. Gew. 0,8893 — ausgeführt.

Bei vergleichenden Fettbestimmungen, ausgeführt mit Gerbers Rund-, Konver- und Plan-Butyrometern, ergaben sich im Milchwirtschaftlichen Institut Hameln folgende Zahlen:

	Rund-	Konver-	Plan-Butyrometer	
1.	3,10 3,10	3,05 3,10	3,10 3,10	
2.	3,05 3,05	3,10 3,05	3,00 3,10	
3.	3,10 3,10	3,10 3,10	3,05 3,10	
4.	3,25 3,25	3,20 3,25	3,20 3,25	
5.	3,00 3,50	3,00 3,00	3,00 3,55	
6.	2,75 2,70	2,70 —	2,75 2,70	
7.	3,20 3,15	3,20 3,20	3,15 3,15	
8.	3,10 3,10	3,10 3,15	3,10 3,10	
9.	3,50 3,45	3,45 3,45	3,45 3,50	
10.	3,40 3,40	3,40 3,45	3,40 3,40	
11.	3,65 3,70	3,65 3,70	3,65 3,70	
12.	3,15 3,20	3,15 3,10	3,20 3,15	
13.	0,10 0,10	0,08 0,08	0,10 0,10	
14.	0,10 0,10	0,10 0,07	0,10 0,10	
15.	0,10 0,10	0,08 0,08	0,10 0,10	
16.	0,32 0,30	0,30 0,32	0,30 0,30	
17.	0,40 0,40	0,40 0,30	0,38 0,38	
18.	1,70 1,70	1,65 1,65	1,70 1,70 (Molke)	
19.	3,00 3,05	— —	3,00 2,95	

Pfropfenbildung bei der Acidbutyrometrie. Als an heißen Sommertagen die Luftwärme im Laboratorium des Milchwirtschaftlichen Instituts Hameln auf 30° C. und darüber stieg, wurde bei Fettbestimmungen nach Gerber Pfropfenbildung beobachtet. Zur Aufklärung dieser Erscheinung wurden nach Wiedereintritt kühlerer Witterung vergleichende Fettbestimmungen ausgeführt, und zwar wurden Milch und Schwefelsäure abgemessen bei vorhandener Luftwärme und ferner auf 30° und auf 40° erwärmt. Die bei gewöhnlicher Wärme abgemessenen Proben gaben klare Fettschichten; bei Erwärmung auf 30° traten dünne Häutchen zwischen Fett- und Säureschicht auf, bei Erwärmung auf 40° Pfropfen in der Ausdehnung von 0,1 der Skala.

Digitized by Google

Handel und Verkehr.

Marktberichte.

Abrechnungspreise zwischen Molkereien und Butterhändlern. Eigenbericht der Molkerei-Zeitung Berlin. **Berlin,** 15. Juli 1905. Im Großhandel an die Molkereien für feine Butter wirklich bezahlte Preise. Reines Buttergewicht, frei in Berlin oder Hamburg, also nach Abzug der Fracht eines Geld:

Berlin	**bis 115 Mk.**
Hamburg	„ 116 „

Berlin, 15. Juli 1905. Butterbericht der Firma **C. F. Wienstruck,** SW., Leipzigerstr. 82, und W., Kronenstr. 32.

Bei anhaltend lebhafter Nachfrage erfolgte auch in dieser Woche eine wesentliche Preiserhöhung und bleibt abzuwarten, ob der Konsum durch die um diese Jahreszeit noch nicht gehabten hohen Preise nicht abnehmen wird.

Telegramme der Molkerei-Zeitung Berlin.

Berlin, den 15. Juli 1905. Preisfeststellung der von der ständigen Deputation gewählten Notierungs-Kommission. Mitgeteilt von der Firma C. F. Wienstruck, Berlin, Leipzigerstr. 82. Durchschnittspreise für die Woche vom 9. Juli bis 15. Juli 1905.

				12. Juli	15. Juli
Hof- u. Genossensch.-Butter:		Ia	per 50 kg M.	113—115	115—117
do.	do.	IIa	„ „ „	110—113	112—115
do.	do.	IIIa	„ „ „	108	106—110
do.	do.	Abfallende	„ „	98—102	98—104
			Tendenz:	Fest.	Fest.

Hamburg, Grimm, den 14. Juli 1905. (Butter-Bericht von Ahlmann u. Boysen.) Notierung der Notierungs-Kommission der am Butterhandel beteiligten Firmen zu Hamburg. In Hamburg höchstbezahlte Brutto-Preise: I. Klasse M. 115—121, II. Klasse M. 107—112 pr. 50 kg. Netto reine Tara. Tendenz: Fest.

Auch in dieser Woche können wir über ein lebhaftes Geschäft im Buttergeschäft berichten, die Eingänge von frischer schleswig-holsteinischer Ware konnten leicht zu guten Preisen begeben werden. Die Produktion nimmt stark ab und werden die Eingänge von Woche zu Woche kleiner werden. Infolgedessen werden wie in der nächsten Zeit mit hohen Preisen zu tun haben. Schon in dieser Woche wurde 5 M. über letzte Notierung bezahlt. Die großen Zufuhren in feiner frischer sibirischer Meierei wurden leicht zu hohen Preisen verkauft. Aller Wahrscheinlichkeit nach werden die Preise noch steigen. Berlin ging mit seiner Notierung 3 M. höher, dagegen blieb Kopenhagen bei fester Tendenz unverändert.

Ferner Privat-Notierungen: **Fehlerhafte und ältere Butter pr. 50 kg** M. ——. Schleswig-Holsteinische und ähnliche frische Bauer-Butter M. ——. Russische, Sibir. und Livländ. Winterbutter (verzollt) M. 102—108, Galizische (verzollt) M. 86—92. Finnländische Winter-Butter (verzollt) M. ——. Amerikanische (verzollt) M. ——.

Butternotierungen in Kopenhagen. Den 13. Juli 1905. Butter: I Klasse 91—92 Kr. (1 Kr. = 112,5 Pf.). Tendenz: Fest.

Berlin, 13. Juli 1905. Amtlicher Marktbericht der städtischen Markthallen-Direktion über den Großhandel in der Central-Markthalle. **Butter.** Preise franko Berlin einschließlich Provision. Für 50 kg Ia M. 113—115, IIa M. 110—112, IIIa M. 105—108.

Käse. Import. Emmenthaler Ia p. 50 kg 85—90 M., dito IIa M. 60—80, import. Glarner Kräuterkäse M. 60——, import. Holl. Gouda Ia M. 80—85, import. Holl. Gouda IIa M. ——, import. Edamer M. 80—— import. Camembert per Dtzd. M. 7,50, import. Gervais M. —, import., Neufchatel per 100 Stück M. 20, import. Roquefort sur choix Ia per 50 kg M. 130—140, import. Parmesan, 3-4 jährig, M. ——, dito, 2—3 jährig M. 80—85, import. Chester-Viktoria M. 115—125, dito Cheshire M. 80—85, Gorgonzola per 50 kg M. 90—100. Steppenkäse M. —. Inländische. Westpr. Schweizer-Käse Ia per 50 kg M. ——, Neufchatel, do. per 100 Stück M. ——, Holländer, rheinisch, Ia per 50 kg M. ——, Edamer Ia M. ——, Limburger Alpenkäse in Pergament M. ——, Tilsiter Käse, fette Ia M. 58—60, Tilsiter Käse IIa, halbfette M. 45—50, Harzer per Kiste, 100 Stück, M. 2,10—2,30, IIa M. 0,75—1,00, Soldiner per Schock M. 6,00, Schloßkäse per Dutzend M. ——, Camembert, große I (H. Prinz), per Dtzd. M. 6,00, do. II, per Dtzd. M. 4,40, Kaiserkäse (H. Prinz) M. 2,40, Kronenkäse M. ——, Frühstückskäse per 50 Stück M. 3,75 (H. Prinz). Deutscher Gervais Dutzend M. 2,20. Briekäse, Orig.-Packung, per 1/2 kg M. 0,80.

Butter-Notierungen der Landwirtschaftskammer für die Provinz Schleswig-Holstein. Butter-Auktionen des Ost-Holsteinischen Meierei-Verbandes.

Hamburg, den 12. Juli 1905.

1. Klasse 10 Drittel zu 122, 9 Drittel zu $121^1/_2$, 24 Drittel zu $120^1/_2$, 9 Drittel zu 120, 2 Drittel zu $119^1/_2$, 10 Drittel zu 119, 6 Drittel zu $118^1/_2$, 17 Drittel zu 118, 10 Drittel zu $117^1/_2$, 14 Drittel zu 117, 1 Drittel zu $116^1/_2$, 21 Drittel zu 116, 13 Drittel zu $115^1/_2$, 2 Drittel zu 115, 2 Drittel zu $114^1/_2$, 11 Drittel zu 114 M. Zusammen 1. Klasse 161 Drittel zu 118,08 M. im Durchschnitt, 2. Klasse 16 Drittel zu 110,50 M.

Jeder Produzent in Schleswig-Holstein ist berechtigt, die Auktionen zu beschicken. Der Vorstand des Ostholst. Meierei-Verbandes.

Königsberg i. Pr., 13. Juli 1905. (Butterbericht von Gyßling, Ebhardt u. Co.) Trotzdem wir uns erst im Monat Juli befinden, sind die Zufuhren schon erheblich kleiner geworden und machte sich diese Woche bereits in allen Qualitäten fühlbarer Mangel geltend. Die Preise werden sich daher mindestens auf derselben Höhe behaupten, wenn nicht noch eine kleine Erhöhung erfahren.

Wir zahlen heute für feinstes Produkt 100—107 M. für 100 Pfd. netto hier. Fehlerhafte Ware verrechnen wir nach Verkauf.

Hamburg, 11. Juli 1905. (Bericht von Cölle u. Gliemann.) Kraftfuttermittel: Wenngleich die Abforderungen von disponibler Ware wegen der Erntearbeiten sich in mäßigen Grenzen bewegen, so bleibt die Stimmung speziell für spätere Sichten doch eine sehr feste. Preise konnten sich bei der bestehenden guten Frage voll behaupten, und haben Palmkuchen, Kokoskuchen, sowie speziell Kokosbruch sogar weitere Erhöhungen erfahren.

Erdnußkuchen 140—160 M., Kokoskuchen 135—152 M., Amerik. Baumwollsaatkuchen und -Mehl 130—142 M., Sesamkuchen 128—144 M., Rapskuchen aus inländischer Saat 114—140 M., Palmkernkuchen 116—118 M., Leinkuchen 145—150 M., Amerik. Maisölkuchen 126—130 M. für 1000 kg ab hier.

Halle a. S., den 13. Juli 1905. (Bericht von Gebr. Rößler.) Bei festem Markte mußten die Preise weiter erhöht werden.

Ausgesucht feinste gesalzene Molkereibutter	116—118	Mk.
I „	112—115	„
II „	110—111	„

in Tonnen von 100 Pfd. und Kübeln von 50 Pfd.

Schweine- und Ferkelmarkt. (Amtlicher Marktbericht vom Magerviehhof in Friedrichsfelde.) Mittwoch, den 12. Juli 1905. Es standen zum Verkauf: 3125 Schweine, — Ferkel.

Verlauf des Marktes: Flottes Geschäft mit höheren Preisen.

Im Engroshandel wurden gezahlt für: Läuferschweine, 3—5 Monate alt 35—48 M.; 6—7 Monate alt 48—65 M. für 1 Stück. Ferkel, mindestens 8 Wochen alt —— M.; unter 8 Wochen alt —— M. für 1 Stück.

Die Direktion des Magerviehhofes.

Städtischer Centralviehhof. Berlin, 8. Juli 1905. Zum Verkauf standen: 3220 Rinder, 1395 Kälber, 11 215 Schafe, 9212 Schweine.

Bezahlt wurden für 100 Pfund oder 50 kg Schlachtgewicht in Mark (bezw. für 1 Pfund in Pfg.): Für Rinder: Ochsen: 1. vollfleischig, ausgemästet, höchsten Schlachtwerts, höchstens 7 Jahre alt 70—74; 2. junge fleischige, nicht ausgemästete und ältere ausgemästete 65—69; 3. mäßig genährte junge und gut genährte ältere 63—64; 4. gering genährte jeden Alters 60—62. — Bullen: 1. vollfleischige höchsten Schlachtwerts 68—72; 2. mäßig genährte jüngere und gut genährte ältere 63—66; 3. gering genährte 57—62; — Färsen und Kühe: 1. a) vollfleischige, ausgemästete Färsen höchsten Schlachtwerts ——; b) vollfleischige, ausgemästete Kühe höchsten Schlachtwerts, höchstens 7 Jahre alt 62—64; 2. ältere, ausgemästete Kühe und wenig gut entwickelte jüngere 59—60; 3. mäßig genährte Färsen und Kühe 56—58; 4. gering genährte Kühe und Färsen 50—54. — Kälber: 1. feinste Mastkälber (Vollmilchmast) und beste Saugkälber 81—85; 2. mittlere Mastkälber und gute Saugkälber 72—77; 3. geringe Saugkälber 54—63; 4. ältere gering genährte Kälber (Fresser) 55—60. — Schafe: 1. Mastlämmer und jüngere Masthammel 76—79; 2. ältere Masthammel 72—75; 3. mäßig genährte Hammel und Schafe (Merzschafe) 65—70; 4. Holsteiner Niederungsschafe (Lebendgewicht) ——. — Schweine: Man zahlte für 100 Pfd. (mit 20 pCt. Tara): vollfleischige, kernige Schweine feinerer Rassen und deren Kreuzungen, höchstens $1^1/_4$ Jahr alt, 220—280 Pfund schwer, 65——; schwere, 280 Pfd. und darüber (Käser) ——; fleischige Schweine 63—64; gering entwickelte 61—62; Sauen 60—— M.

Verlauf und Tendenz des Marktes:

Das Rindergeschäft wickelte sich glatt ab, es bleibt nur wenig unverkauft. — Der Kälberhandel gestaltete sich glatt. — Bei den Schafen war der Geschäftsgang lebhaft, es bleibt nur wenig ganz geringe Ware übrig. — Der Schweinemarkt verlief lebhaft und wurde glatt geräumt.

In **Hamburg** wurden bezahlt: für beste Ochsen 69—72,50 M., junge fette Kühe 62—65 M., beste, reine Schweine mit 20 Proc. Tara 62—$62^1/_2$ M. Kälber I. Qualität 82—87 M., Doppellender 96,50—102 M.

Butterprüfungen auf Fett- u. Wassergehalt.

Wir übernehmen die Feststellung des Fettgehalts oder die Wasserbestimmung in Butter zu 1 Mk. für die Probe.

Zweckmässige Versandtschachteln, in denen sich die Proben sicher gegen Wasserverlust als Muster ohne Wert einsenden lassen, werden leihweise von uns abgegeben.

Milch-Kontrollanstalt der Molkerei-Zeitung Berlin.
SW., Grossbeerenstrasse 40.

Versuchsstation für Molkereiwesen Kiel.

Versand von Reinkulturen für die Ansäuerung des Rahmes. Ausbildung von Molkereipersonal.

Professor Dr. H. Weigmann.

An dem **Milchwirtschaftlichen Institut** zu Proskau findet vom **16. August** bis **26. September** ein

Meierkursus

statt. Anmeldungen nimmt entgegen Professor **Dr. Klein, Proskau,** O.-Schl.

Stellen-Angebote.

Für eine größere **städtische Molkerei** wird 1. Oktober d. J. ein nicht zu junger

Obermeier

(Expedient) gesucht. Bewerber, denen daran gelegen ist, dauernde, nicht vorübergehende Stellung zu erhalten, wollen ihre **Zeugnisabschriften** unter **U. a. 1475** an **Rudolf Mosse, Leipzig,** einreichen.

Käsergehilfe!

Ein junger Käsereigehilfe oder auch kräftiger Lehrling, nicht unter 16 Jahren, gesucht. Ohne Lehrgeld. Vergütung gewährt. Antritt sofort oder später.

Molkerei Gröba b. Riesa, Sachsen.

Suche tüchtigen

Meier oder **Meierin,**

welche in der Herstellung von Kindermilch erfahren ist. Gutes Gehalt. Reisevergütung.

Sanitätsmolkerei Rittergut **Herbeck** bei Hagen i. W., Post Halden.

Verheirateter Schweizer

für ca. 25 Stück Vieh zum 1. August d. J. gesucht. Freie Wohnung, Brennmaterial, Kartoffelland und monatlich 50 Mark. **H. Gadow, Herzberg,** Bez. Potsdam.

Stellen-Gesuche.

Suche Stellung als **Verwalter** oder selbständiger **Meier,** eventuell würde auch kleineren Betrieb **pachten** oder **kaufen.**

Dörr, Schiedel b. Neukirchen (Pleiße).

Junger Mann,

ehrlich und nüchtern, der das Molkereifach erlernt hat, 30 Jahre alt, **sucht dauernde** und **passende Stellung** (wo Verheirathung gestattet) als Verkäufer für ein Milch- und Buttergeschäft am liebsten auf Prozente, gleichviel welche Gegend. Derselbe würde auch in übriger Zeit dem Geschäft behülflich sein.

Gefl. Offerten erbeten an **Robert Rothe,** Sterkrade bei Oberhausen, Württemberg-Str. 42.

Ein tüchtiges, kräftiges Mädchen vom Lande, welches selbständige Stellen in der Wirtschaft, Meierei und Käserei bekleidet hat, sucht zum 1. Oktober 1905 ähnliche Stellung.

Offerten an **Auguste Gluth** in **Transsau,** Post Laptau, Ostpr. erbeten.

Tüchtiger Molkereifachmann,

langjähriger Leiter eines Großbetriebes, möchte sich verändern und sucht Stellung als Molkereileiter. Suchender ist praktisch und kaufmännisch durchaus erfahren und könnte Kaution stellen.

Offerten sub **Molkereifachmann** an die Expedition dieser Zeitung.

Eine erfahrene **Meierin,**

die 12 Jahre eine Molkerei selbständig geführt hat, sucht ähnliche Stelle. Gute Empfehlungen stehen zur Seite.

Offerte unter **M. G. 40** an die Expedition dieses Blattes.

Digitized by Google

Reisender

in Butter mit guter zahlungsfähiger Kundschaft in der Provinz Brandenburg **sucht leistungsfähige Molkereien,** die auch **Stückenbutter** produzieren, zu vertreten, auch verkaufe sämtlichen

Käse und Quark.

Offerten unter **„Molkereiprodukte“** an **Rudolf Mosse, Berlin, Leipzigerstr. 103.**

Quark

suche wöchentlich noch 5—10 Ctr. gegen sofortige Kasse zu kaufen.
Erich Ellenbrök, Käsefabrik, **Dessau.**

Suche Lieferanten von Molkerei-Butter gegen sofortige Kasse.
Offert erb. **Arthur Radelius, Neuzelle.**

Wer hat wöchentlich 2—3 Centner Ia Molkereibutter auf Jahresabschluß abzugeben?

Offerten sub **2559** an die Expedition dieser Zeitung.

Ein Laden,

in welchem Kolonialwaren-Geschäft betrieben wird, ist zu vermieten. Auch ist das ganze Grundstück zu verkaufen.
Carl Röder, Sachsenhausen an der Nordbahn.
Vorort 6 Minuten von der Haltestelle.

Molkerei-

Stellungen, 15jähr. **brillante Essenz,** per 1. 10. zu vermieten. **Wiesenstr. 32. Hausverwalter.**

Eine noch ganz gut gehende

Universal-Milch-Centrifuge

steht preiswert zu verkaufen. Stundenleistung 125 Liter.
Johannes Büsing, Tischlermeister, **Jürenbach** (Eichsfeld).

!!! Molkerei-Bau !!!

Gelegenheit in sehr großem Dorfe Mecklenburgs, sehr gute Gegend, für ordentlichen Meier oder Molkerei-Verwalter zum selbständigen Aufbauen.
Offerten unter **1905** an die Exped. dieser Zeitung.

Käse-Fabrik.

5 Pfg.- und Kuhkäse-Fabrikation, gute Kundschaft, zum 1. **Oktober** d. J. **zu verpachten.**
Carl Röder, Sachsenhausen a. d. Nordbahn.

Die Haltbarkeit der Kaufmilch erhöht m. in einfachst. Weise, indem m. d. Milch in geschlossenen Kannen im Pasteurisier-u. Sterilisier-Apparat Optimum auf 75—85° erwärmt u. d. abgekühlt aufbewahrt. Kein Anlegen, Anbrennen, gründl. andreich. lange Strohrm. Kohlenbedarf ca. 30 Pf. Apparate in allen Preisl. Theodor Timpe, Magdeburg.

Blei-Plomben

und Plombierzangen zum Kontrollverschluß von Milchkannen, Kisten, Säcken etc. empfehlen billigst
J. A. Galette & Co., Offenbach a. M.

Funkes Original-Flachbutyrometer ist das **Instrument der Gegenwart** und der **Zukunft.**
Zu beziehen durch
Paul Funke & Co., Berlin N. 4. Chaussee-Straße 24.

Beteiligung gesucht.

Eine gut eingef., in vollem Betriebe befindliche
Städt. Dampfmolkerei,
Stadt mit 90000 Einwohnern, mit lebhaftem Milchverkaufsgeschäft sucht zur Ausdehnung des Kindermilchgeschäftes, zur Herstellung neuer Milchpräparate und zur Ausstellung behördlich empfohlener Milchverkaufsschaalen etc. etc. einen

Kapitalkräftigen Chemiker oder Apotheker

als tätigen Teilhaber, auch kann das Geschäft **käuflich** abgetreten werden. Gefl. Offerten erbitte an die Expedition dieser Ztg. unter **„Molkerei“** zu richten.

Gebrüder Groh,

Hoflieferanten,
BERLIN O., Blumenstr. 70,
Buttergrosshandlung.
23 eigene Detail-Geschäfte.
Ständige Abnahme für feine Molkereibutter zu höchsten Tagespreisen bei wöchentlicher Abrechnung und Kasse.
Jahres-Abschluss erwünscht.

Anlagen

für Flaschen- und Kindermilch nebst Kindermilchrezepten liefert als langjährige Spezialität
Theodor Timpe, Magdeburg.

Man bestelle ausdrücklich nur
Funkes Original-Flachbutyrometer mit weiss **Nachahmungen** gestrich. Original-Instrumente sind zu beziehen von
Paul Funke & Co., Berlin N. 4. Chaussee-Str. 24.

Dampfkäsewannen

mit über den Rand d. Pitchpineholzbottich genietd. Kupferkessel.
400 500 600 800 1000 1500 Ltr.
140 170 190 235 275 375 Mk.
T. Bartels, jetzt Oberzwehren bei Cassel.

Gust. Schultze & Sohn,

Berlin C., Gertraudten-Strasse 22.
Butter-Grosshandlung.

F. Oswald Richter

DRESDEN-A. 1.
Wettinerstr. 32
Butter-Gross-Handlung
sucht regelmässige Lieferanten für feinster und feiner Butter und zahlt höchste Preise bei prompter Abrechnung und Kasse.
Jahresabschlüsse und Uebernahme ganzer Produktionen erwünscht.

Darauf **Butter-tonnen** ist ausgemacht bester Schutz für Molkereien, die reelle Ware und gute Preise wünschen. Ueberall sofort zu haben bei
O. Thonack, Buttertonnenfabrik, **BERLIN SO. 16,** Adalbertstraße 23. Anfrage und Bestellung erbeten.

Direkte Bezugsquelle!

Butterfarbe, edelst und gelblich.
Käsefarbe, intensivste färbend.
Labextrakt, Stärke 1 : 10000.
Labpulver, Stärke 1 : 10000.
Germanin-Tinktur, unübertroffen.
Wenckebachs haltbare Säure-Entwickler.
Chem.-techn. Laboratorium
Apoth. U. WENCKEBACH Nachfg.
Flensburg (Schlesw.-Holstein).

Molkerei-Wagen-Fabrik

Heinr. Heine Söhne in **Preetz-Holstein**
hält grosses Lager ihrer bewährten, stets verbesserten
verschliessbaren
Milchverkaufswagen
in allen Grössen nebst Kannen, für Pferde- und Handbetrieb eingerichtet, mit Blechbiegung.
Erste und älteste Specialfabrik Deutschlands für verschliessbare Milchverkaufswagen mit Blechbiegung und mit Siedel's Einsatz zur Verwiederung der Aufrahmung der Milch während des Verkaufs. D. R. P. No. 128 123.
Fabrikation in grossem Massstabe mit Dampfbetrieb und den neuesten Maschinen.

Erster Preis Hamburg 1903.

Bester Anstrich für alle Eisenteile in Stallungen, Molkereiräumen, Landwirtschaftlichen Betrieben etc. ist unsere
Bessemer-Farbe (Marke Ambos).
Rosenzweig & Baumann, Königliche Hoflieferanten, **Kassel.**

Stanz- und Emaillierwerke,
vormals
Carl Thiel & Söhne,
Aktien-Gesellschaft,
Lübeck.

Nahtlose Milchtransportkannen.
Halbgestanzte „
Gefalzte „
Transport-Milcheimer.
Milch-Messeimer.
Rahm- und Milchständer.
Milchsiebe, doppelt und einfach.
Bassins aus Stahlblech.
Bassins aus Doppelmetall.
Kataloge gratis und franko.

Für einige Gegenden werden noch Vertreter gesucht.

Digitized by Google

C. Neuberg,

Maschinenfabrik, Kupferschmiede,

Grimma in Sachsen,

liefert

komplette Einrichtungen

sowie

einzelne Maschinen und Apparate

zur Darstellung von

Milchzucker,
Casein,
Kondensierter Milch
etc.

Solide Konstruktionen.
Altbewährte, preiswerte Arbeiten!

Dampfkoehgefässe mit Rührwerk, je 2000 Liter Inhalt, zum **Ausfällen** von **Casein**

Aufsehen erregt

Schönemann's offener Hochdruck-Milcherhitzer

„Blank"

mit Berieselungs-Wärmeaustausch,

weil er das Problem gelöst hat,

Voll- oder Magermilch bei ständig freier Abdünstung **in offenem Gefässe** bis auf 105° C. zu erhitzen, ohne dass sie zu sieden beginnt, und hierzu **keiner Milchpumpe** und **keines belasteten Austrittventils** bedarf.

Ungeheure Vereinfachung des Molkerei-Betriebes.

Rückkühlung auf 35 bis 40° C. — Unerreichte Dampfersparnis! — Anbrennen unmöglich!

Wer eine sichere und billige Milcherhitzung einführen will, erhält kostenfrei Anschlag und Beschreibung von

A. Schönemann & Co., Schöningen i. Brschwg.

Filiale: BERLIN N., Oranienburgerstrasse 60/63.

Prospekte auf Verlangen gratis und franko.

In unserem neuen

Germania-Separator

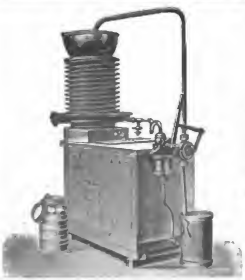
Modell 1905

bieten wir eine unübertroffene Entrahmungsmaschine.

Sämtliche Molkerei-Maschinen u. Apparate! Einrichtung kompletter Molkereien!

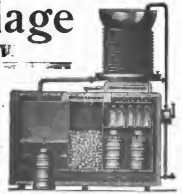
Glänzende Ergebnisse! **Glänzende Zeugnisse!**

Flensburger Eisenwerk Akt.-Ges., Flensburg.



Tiefkühlanlage

System Kasdorf-Bayer.



Kombinierte Milchkühlanlage mit Eisschrank. Kontinuierliche Abkühlung der Milch von 34 auf 2° C. Hergestellt werden 7 Grössen von 100 — 1800 Ltr. Stundenleistung. Die 4 grössten Nummern auch für Kraftbetrieb. Ausser der Tiefkühlung dient die Anlage zum Aufbewahren von Milch in Bassin, Kannen und Fläschen, von Rahm, Butter etc.

Prospekte auf Wunsch.

Zwei Apparate kommen zur Ausstellung gelegentlich der D. L. G. Ausst. München 29. Juni bis 4. Juli 1905.

Gebrüder Bayer, Molkereimaschinenfabrik, Augsburg.

Digitized by Google

Feierabend.

Die Welt ist ein Spiegel, in welchem ein jeder sein eigenes Antlitz erblickt. Wer mit saurer Miene hineinschaut, sieht darin ein saures Gesicht; und wer hineinlächelt, findet darin einen fröhlichen Gefährten.

Thackeray, Jahrm. des Lbs. I, 2.

An Kindeshand.

Skizze von Helene Lang-Anton.

(Nachdruck verboten.)

Frau Hanna war nach langer Krankheit zum erstenmal aufgestanden. Der Arzt hatte es ihr für ein Stündchen erlaubt mit dem Vermerk, sofort wieder das Bett aufzusuchen, wenn sie sich ermattet fühle.

Eine mitleidige Nachbarin, die sie in ihrer Krankheit gepflegt, hatte ihr beim Aufstehen geholfen und sie sorgsam in den alten Korbsessel gebettet, der am Fenster stand. Dieses war offen und die frische, klare, erquickende Frühlingsluft wehte der Genesenden ins bleiche Gesicht.

Frau Hanna saß mit gefalteten Händen, mit feuchtem Tränenschimmer in den matten Augen da. Ihre ganze Erscheinung atmete jenen Frieden und jenes seltsame Gemisch von Rührung und Wohlbehagen, das Schwerkranken, die wider Erwarten dem Tode entgangen sind, so oft aufgeprägt ist. Sie dankte Gott für ihre Genesung aus tiefstem Herzen; denn was sollte ihr achtjähriges Töchterchen auf der Welt allein machen, wenn sich ihre Augen schlossen.

Mit großer Zärtlichkeit hing die Kleine an ihr, die ihr so wenig geben konnte im Vergleich zu dem, was sie haben könnte, wenn jener alte Mann nicht so hart und unversöhnlich wäre.

Die Mutter, die gütige Frau, hatte ihr lange verziehen, das wußte sie. Aber der Vater hatte es sich zugeschworen, daß sie niemals mehr seine Schwelle übertreten sollte, wenn sie dem leichtsinnigen Komödianten, dem er nicht traute, folgen würde.

Und sie war ihm doch gefolgt, nach heißem Kampf und schweren Schmerzen. Sie hatte Glanz und Wohlstand, das sichere, bequeme Leben hinter sich gelassen und war ins Ungewisse, in Sorgen und Elend mit dem Manne, den sie so sehr liebte, gegangen.

Kaum zehn Jahre waren seit jenem Glücksrausch, in dem sie gegen alles Herkömmliche mit dem Manne ihrer Wahl entfloh, vergangen, und schon hatten sich alle Prophezeiungen ihres Vaters in der traurigsten Weise bewahrheitet. Es war ihr heute ganz klar, daß seine glühende Liebe, von der er ihr gesprochen, kalte Berechnung war, die dem reichen Mädchen gegolten. In seinen Hoffnungen und Erwartungen getäuscht, veränderte sich sein Wesen, sein Benehmen ihr gegenüber sichtlich. Er wurde launisch und unfreundlich, bei jeder Gelegenheit ausfallend, griff ihre Eltern in der härtesten Weise an, und als sie diese und sich verteidigen wollte, wurde er brutal.

Und doch war dieses der kleinere Teil ihrer Leiden. Alles hätte sie gern klaglos und schweigend in ihrer warmen, ehrlichen Liebe zu ihm erduldet, wenn er sich in seinen Gefühlen ihr gegenüber nicht verändert hätte. Aber sein wankelmütiges Herz hielt nicht stand. Nur zu bald sah sie ein, daß sie ihm nichts mehr als eine Kette war, von der er sich am liebsten befreit hätte. Auch das Kind, ihr Glück und ihre ganze Wonne, war ihm eine Last, weil es neue Sorgen brachte.

Und so war das traurige Ende gekommen, das Ende, das ihr Vater vorhergesehen, vorhergesagt. Er, für den sie alles geopfert, hatte sie verraten, mißhandelt und dann verlassen, in Not und Elend zurückgelassen.

Ein glücklicher Zufall hatte sie in diese Dachstube geführt zu der gutmütigen Frau, deren Herz sie bald gewann. Hanna war ihr dankbar für alles und ganz besonders für ihren Takt, der sie nicht mit Fragen belästigte. Die Frau, die das Leben kannte, brauchte keine Erklärung; es war dieselbe Geschichte, die sie an sich selbst und an so vielen anderen erlebt hatte. Sie hatte damals die Zähne aufeinandergebissen und sich durchgerungen. Das würde der stillen, feinen Frau, die aus ganz anderem Holz geschnitzt war wie sie, die gewiß gute, vielleicht sogar glänzende Tage gekannt, schwerer, viel schwerer werden. Und dazu hatte diese noch ein Kind, das unbewußt Ansprüche erhob. Hanna tat ihr aufrichtig leid, und sie half, wo sie konnte.

Hanna selbst wußte nicht recht, wo die Mithilfe der Nachbarin begann und wo sie aufhörte. Tatsache war, daß Gretchen nicht unter diesem eingeschränkten Leben litt. Sie blühte wie ein Röschen, hatte volle Wangen und sah gesund und frisch aus. Die Nachbarin stand ja ganz allein auf der Welt, war nicht mehr jung und hatte für niemand zu sorgen. Das erwiderte sie stets, wenn Frau Hanna, beschämt von soviel Güte, ihr wehrte.

Frau Hanna bemühte sich um Arbeit und verfertigte diese so gut, wie sie es verstand. Es ging ihr nur langsam von der Hand, und als die böse Krankheit kam, war die Not groß. Nur durch fremde Hilfe und Pflege war sie genesen. Das erfüllte ihr Herz mit tiefer Dankbarkeit. Solche lange Krankheit bringt Stunden der Einkehr, des Nachdenkens. Die Sehnsucht nach dem Elternhause war stärker denn je in ihr wach geworden, und sie vergegenwärtigte sich das Leben zu Hause.

Die kleine Schwester mußte fast schon erwachsen sein, vielleicht war sie schon eingesegnet. Gott gebe, daß sie folgsamer ist, als sie gewesen, und den Eltern nicht soviel Herzeleid bringe. Der Bruder hatte gewiß schon ausstudiert, er war ja damals schon auf Obersekunda. Sie hatte, als sich der schreckliche Wandel in ihrem Leben vollzogen, der Kleinen wegen es sich abgerungen, nach Hause zu schreiben. Der Brief war als uneröffnet zurückgekommen. „Annahme verweigert“, stand darauf. Es war ein furchtbarer Schlag für sie, und er hatte wohl auch den Grund gelegt zu ihrer schweren Nervenerkrankung.

Nach langen, bangen Wochen, wo sie in Fieberträumen mit dem Tode gerungen, saß sie heute zum erstenmal wieder auf dem gewohnten Platz und sah, obwohl sich nichts an den traurigen Verhältnissen geändert hatte, mit freudigen Augen in den blauen Himmel, auf die Baumspitzen, die vom grünen Platz emporragten, und ließ sich von den Sonnenstrahlen durchwärmen.

O, wie schön war es doch, zu leben, zu atmen! Es war ihr zu Mut, als könne, als müsse noch alles gut werden. Ein unerklärbares, plötzliches Glücksgefühl, wie sie es lange nicht mehr empfunden, machte ihr Auge heller blicken, ihr Herz stärker schlagen.

Sie sah nach der Uhr. Jetzt mußte Gretchen bald kommen. Sie hatte sie zum Spielen hinuntergeschickt. Sie wußte sie auf dem großen, grünen Platz, unter den schattigen Bäumen, wo so viele Mütter mit ihren Kindern saßen, geborgen.

In diesem Augenblick stürmte Gretchen mit hochgeröteten Wangen und blitzenden Augen herein. Sie war überglücklich, Mutti auf zu finden. Und während sie die Mutter abküßte, erzählte sie in fliegender Hast von ihrer neuen Freundin, die schon seit Tagen immer zu derselben Zeit da war und mit ihr Ball spielte.

„Wie heißt denn die Kleine?“ fragte Frau Hanna und wischte zärtlich der Kleinen das erhitzte Gesichtchen ab.

Gretchen lachte.

„Kleine? Sie ist ja fast so groß wie Du, Mutti, ein großes Fräulein schon und trägt lange Kleider. Aber sie ist doch so lieb und gut und spielt mit mir. Sie bringt mir auch Schokolade, und heute brachte sie mir einen ganz neuen Ball. Doch nein, den Ball brachte der alte Herr mir.“

„Welcher alte Herr?“

„Hab' ich Dir das noch nicht erzählt? Der Papa von meiner Freundin. Er kommt auch öfters mit.“

„Spielt der auch Ball?“ scherzte Frau Hanna.

Gretchen kreischte vor Vergnügen.

„Aber, Mutti, der alte Herr mit dem weißen Haar wird doch nicht Ball spielen. Er sieht so blaß und traurig aus, daß ich mich gar nicht an ihn herangewagt habe. Aber seit einigen Tagen ruft er mich immer zu sich. Dann sieht er mich genau an, streicht mir mit der Hand über das Haar und beschenkt mich immer.“

„Das ist lieb von ihm.“

„Ja, Mutti. Aber ich bin doch froh, wenn er mich losläßt. Denn er seufzt immer, wenn er mich ansieht, und seine Augen sind immer so traurig. Heute kam auch seine Frau, die Mutter meiner Freundin. Auch sie war sehr gut zu mir. Aber als sie mich ansah, fing sie zu weinen an und sagte: „Ganz wie Johanna sieht sie aus.“ Und da sagte ich ihr, Johanna heißt auch meine Mutter. Und da haben sie mich ausgefragt. Ich habe erzählt, daß Papa tot ist, daß Du krank bist, Mutti, und auch gesagt, wie ich heiße und wo wir wohnen. Da hat mich die alte Frau an ihre Brust gezogen und abgeküßt. Ihre Hände zitterten so sehr, daß ich sie erschreckt ansah. Aber der alte Herr war gar nicht lieb. Er schob mich zurück und zog die alte Frau mit sich fort. Auch meiner Freundin rief er zu, sie soll kommen und nicht mehr weiterspielen. Ich hatte wirklich nichts getan, Mutti, und wußte nicht, warum der alte Herr plötzlich so böse geworden war. Aber denk', meine neue Freundin kam noch einmal zurück, gab mir dieses Goldstück und sagte mir, ihre Mutter schicke es mir, und ich sollte es Dir geben und Dich grüßen.“

Frau Hanna hatte in atemloser Spannung, mit vornübergebeugtem Körper der Erzählung des Kindes gelauscht. Gott im Himmel, wenn sie es wären! Wenn hier der Zufall zur gütigen Vorsehung würde? wenn er die heißersehnte Versöhnung brächte, woran ihre Tränen, ihre Vorstellungen gescheitert waren? Wenn das Kind in seiner Lieblichkeit des Großvaters Herz gerührt hätte? Dann wäre ja ihr Genesen nicht nur eine Auferstehung aus schwerer Krankheit zum neuen Leben, sondern auch eine Auferstehung zum Glück! O, wie wollte sie diese Krankheit dann segnen, dann war sie eine Schicksalsfügung. Denn nie wäre Gretchen ohne diese Krankheit allein hinunter auf den Platz spielen gegangen, nie hätte sie ihre neue Freundin und deren Eltern kennen gelernt. Sie zitterte vor Aufregung. Besorgt brachte die Nachbarin sie zu Bett. Sie war gewiß zu lange aufgeblieben; wenn es ihr nur nicht schadete.

Aber die Hoffnung und die Freude, die sie so lange entbehrt, schadeten ihr nichts, im Gegenteil, sie fühlte sich am nächsten Tage, trotz der schlaflosen Nacht, wohler. Sie konnte die Stunde kaum erwarten, wo Gretchen spielen ging. In einem Augenblick hoffte sie, daß sie wiederkommen werden und zitterte im nächsten vor der grausamen Möglichkeit, daß sie fernbleiben könnten.

Ihre Geduld sollte auf keine lange Probe gestellt werden. Kaum war Gretchen eine halbe Stunde fort, so hörte sie das Kind die Treppe hinaufstürmen. Sie richtete sich auf und griff nach ihrem Herzen. Sie fühlte, die Entscheidung war da.

Die Kleine riß die Tür auf und rief auf die Mutter zu: „Mutti, Mutti, sie kommen!“

Frau Hanna nickte nur. Sprechen konnte sie nicht, sie nickte nur; nicht einen Laut hätte sie hervorbringen können. Jede Frage war ja auch überflüssig, sie wußte wer kam.

Im nächsten Augenblick schon standen Vater und Mutter im Zimmer. Sie hätte sie kaum wiedererkannt, so gealtert waren sie. Die Mutter hatte ihr beide Hände entgegengestreckt, der Vater stand ruhig und ließ sie herankommen. Langsam, wie es ihre schwachen Kräfte gestatteten, ging sie ihnen entgegen und Vaters Hand fassend, die sie an ihre Lippen zog, sank sie in die Kniee. Es war ein wortloses, tief ergreifendes Abbitten. Kein Wort des Vorwurfs kam über seine Lippen. Ein Blick auf die Tochter und ihre Umgebung sagte ihm nur zu deutlich, wie schwer sie unter ihrem Schritt gelitten, wie das Schicksal sein Rächer gewesen.

Er fragte nur: „Ist er tot?“

„Ja, für mich.“

„Dann lebst Du für uns.“

Seltsame Vornamen. In England sind den Familienvätern bei der Wahl der Vornamen für ihre neugeborenen Kinder nicht die geringsten Beschränkungen auferlegt. Jeder kann seinen Sohn oder seine Tochter bei der standesamtlichen Meldung nennen, wie es ihm gerade einfällt, und daraus ergeben sich oft geradezu phantastische Resultate. Man findet, so lesen wie in einer englischen Zeitschrift, in mehreren englischen Provinzen Bauern, die ihr ganzes Leben lang mit Vornamen, wie: Glaube, Liebe, Hoffnung, Geduld, Besten Dank behaftet sind. Mancher heißt aber „nur“ Abijah, Phineas oder Epaphroditus, was auch ganz schön klingt. Unter den Mitgliedern einer Jury in Suffolk gab es — wir übersetzen die tollen Vornamen ins Deutsche — einen Angenommen Trevour, einen Zurückgekehrt Compton, einen Sündentöt Pimple und einen Kämpf-den-guten-Glaubens-Kampf White. Das ist aber noch gar nichts gegen einen aus der Mitte des verflossenen Jahrhunderts stammenden Vornamen. Dieser „Vorname“ lautete: „If-Christ-had-not-died-for-you-you-would-have-been-damned“, d. h. „Wenn-Christ-für-dich-nicht-gestorben-wäre-wärest-du-verdammt-gewesen“. Der zu diesem schlichten Vornamen gehörige Familienname lautete Barebones, einfach Barebones.

Einige Redeblüten belgischer Staatsanwälte und Advokaten hat das Brüsseler „Journal des Tribunaux“ gesammelt; wir lassen die schönsten hier folgen: „Nun erst legte die Anklagebehörde ihr Gewehr auf eine dritte Schulter, denn die beiden andern waren nicht im stande gewesen, die Anklage zu stützen.“ — „Sein armer Vater ließ sich an allen vier Seiten zur Ader, um die Opfer schadlos zu halten.“ — „Erst nach Ihrem Urteil, meine Herren Geschworenen, werde ich wissen, ob ich einen Unschuldigen oder Schuldigen verteidige. — „Die Kollegialität, mein lieber Herr Kollege, kann mich nicht hindern, zu sagen, daß Ihr Klient ein Schurke ist.“ — „Der Gegner schlägt sich die Flanken, um aus meinem Munde neue Argumente zu schöpfen.“ — „Als guter Familienvater legte er ein Ei, aus dem dann dieser patriotische Verein herausgekrochen ist.“ — „Der arme Gatte kommt nach Hause; was findet er? Eine leere Wohnung und keine Frau, die ihm das so heiß ersehnte Mittagessen bereiten könnte.“

Wissenschaftlich ausgedrückt. Ein junger Gelehrter hat aus dürftigen Verhältnissen heraus eine reiche Heirat gemacht. Er empfängt in seinem hocheleganten, neuen Herrenzimmer den Besuch eines Bekannten. Dieser bemerkt auf dem Schreibtisch unter lauter luxuriösen Dingen einen schlichten, bronzenen Aschenbecher billigster Sorte. „Aha!“ sagt er, „das ist gewiß ein teures, liebes Andenken?“ „Ja,“ bestätigt der glückliche Ehemann, „das ist noch ein Ueberrest aus meiner Bronze-Zeit!“

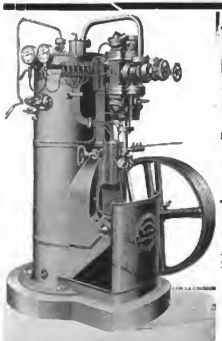
Eine Kundige. „Ich soll auf Anraten des Arztes für meinen kranken Mann einen Thermometer kaufen.“ — „Schön, nach Réaumur oder Celsius?!“ — „Das ist egal, geben Sie mir nur einen, der am schnellsten hilft.“

Aus der Kaserne. Sergeant (zum Einjährigen, welcher nicht im Gliede steht): „Wat sind Sie denn eigentlich im Zivil?“ — Einjähriger: „Kunstmaler.“ — Sergeant: „So? Da woll'n Se wohl hier 'ne neue Richtung einführen?“

„Berl. Lustige Gesellschaft.“

Uebung. „Ach, Sie biederer Gebirgsbewohner, Sie haben uns ja ganz prächtig von dem vermaledeiten Berg heruntergebracht! Haben halt Uebung drin, was?“ — „Ja, i war do früher Sennadua, da hab' i a schon immer die verirrten Viecher hol'n müssen!“

Digitized by Google



Eis Maschinen Fabrik

Quiri & Co.,

Schiltigheim (Els.),

Zweigniederlassung:

Köln a. Rh., Friesenplatz 19

liefert als Specialität

Kühl-Anlagen

für

Molkereien.

Alleinverkauf uns. kleineren Maschinen f. Nord-Ost-Deutschland:

W. H. Kaufmann,

Ingenieur in

Tegel-Berlin.

450 Anlagen.

BURMEISTER & WAIN, MASCHINEN- U. SCHIFFSBAU A/G. BERLIN, S.W. 48.

Alt, Eberhardt & Jäger, Ilmenau i. Thür.

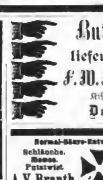
Glas-Instrumente und Apparate aller Art und in jeder Ausführung für die technische Milchuntersuchung.

Grösstes Lager Thüringens in **Laktodensimetern, Aräometern, Messgeräten** Creamometer Messpipetten, Büretten, Pipetten usw. u. Hohlglas aller Art. **Butyrometer** (unter Gewähr für Genauigkeit); **Butterwasserprüfer, Laktobutyrometer, Centrifugen u. Centrifugenröhrchen** aller Art. **Milchfett- usw. -Bestimmungs-Apparate, Abmessvorrichtungen.**

Thermometer aller Art

für Molkerei- und Landwirtschafts-Zwecke, z. B. **Brutthermometer, Kontaktthermometer** für Feuersignal- und Kontrollzwecke, **Psychrometer** in allen Ausführungen. **Feuchtigkeitsmesser, Regenmesser.**

Preisliste auf Verlangen.



Butterkisten

liefert billigst

F. W. Amtenbrink,

Kisten-Fabrik.

Detmold.

Normal-Säure-Butyrometer D. R. P.

Schlichte. Hesse. Patentwirt.

L. V. Branth,

Farbe Lab **Oel.**

Hamburg 8

Butterpressen

zur schnellen und accuraten Ausformung der Butter in Stücken beliebiger Form und Grösse.

Dierks & Möllmann, Osnabrück.

Molkereimaschinenfabrik.

Flach ist

Trumpf

und wird es bleiben.

Präzis. Instrumente erhältlich von:

Paul Funke & Co.,

Berlin N. 4,

Chaussee-Strasse 24.

Crinitzer Fabrik säurefesten Steinzeugs

Emil Bühler, Crinitz, Niederlausitz

empfiehlt

Buttertonnen mit luftdichtem Verschluss in allen Grössen, **Tonnen** in cylindrischer Form, **Vieh- und Pferdekrippen, Schweine-, Ferkel- und Futtertröge** für Federvieh, **Pökelbottiche und viereckige Kasten.**

Neu! Buttertröge aus säurefestem, innen glasiertem Steinzeug von 1 bis 2 Meter Länge.

Hermann Jordan. Molkerei-Maschinenfabrik,

BERLIN SO.,* jetzt *Michaelkirchstr. 21,

empfiehlt

Milch-Centrifugen „Siegena", „Victoria" - Buttermaschinen, Vertikale Röhren-Milchkühler, „Rhenania"-Butterkneter,

Transportkannen, Melk-Eimer, Mess-Eimer, Rahmstangen, Siebe etc. etc.

41 erste Auszeichnungen. 2 Geldpreise des Deutsch. Milchw. Vereins. Ueber 19 000 Apparate im Gebrauch.

Vorteile der neuen Butyrometer

„PLAN"

mit breiter, gerader Schaufläche.

1. Gleichmässiges, rundes inneres Lumen, daher gleichmässiger und guter Moniskus. — Aichfähig. — Auch bei Magermilch verwendbar.
2. Breite Skala, grosse Uebersichtlichkeit, bequemes Ablesen. — Schonung der Augen.

oder

Illustr. Prospekte gratis. Zu beziehen durch:

„CONVEX"

mit gebogener Schaufläche.

3. Haltbar bei grossen Temperatur-Schwankungen.
4. Infolge langsamer Abkühlung der Fettsäule exaktere Ablesung.

Dr. N. Gerber's Acid-Butyrometrie Co., G. m. b. H., **Leipzig**

und alle molkereitechnischen Geschäfte.

General-Vertrieb u. Lager für Berlin, Brandenburg u. Pommern b. Paul Wieske, molkereitechn. Bureau. Berlin N. 24, Oranienburgerstr. 45.

Digitized by Google

Die beste Milchtransportkanne

Die beste Milchtransportkanne

Internationale Metallwerke Josef Fliegel,
Mallmitz i. Schles.

Milchfiltrations-Watten

aus chemisch reiner und hygroskopischer Baumwolle
in allen Grössen und Formaten

Wagner & Wolff, Wattenfabrik,
BERLIN SW. 47, Hagelsberger Strasse 50.

Lactoskop

Original-Milchuntersuchungs-Apparat
D. R.-P. 134 245,
ist nur durch mich zu beziehen.
Andere als durch mich und meine Vertreter bezogene sind mir Nachahmungen.

Flensburger Maschinenfabrik
Inhaber: Jürgen Jacobsen
Flensburg.

Hartung Polygon **Hohl**

Spar-Roststäbe
D. R. P. 80 689
aus Spezial-Metall.
Haben fast unbegrenzte Dauer,
Verstehen sich nicht,
Verschlacken nicht,
Ersparen bis 20% Material,
Nutzen selbst geringstes Brenn-Material rationell aus.
Lieferung nach Einsendung der Maasse oder alten Roststäbe.
Feinste Referenzen zu Diensten.
Berliner
Gussstahlfabrik und Eisengiesserei
Hartung Aktiengesellschaft,
Berlin NO., Prenzlauer Allee 44.

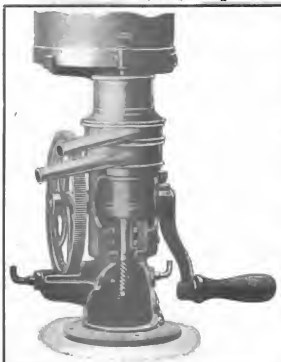
Ungeschoren lassen
soll man nicht Pferd, Rind, Schaf und Hund. Es giebt **keine** besseren Scheren als die
Hauptner-Scheren. 6
Grosse silberne Denkmünze der D. L. G.
Einfachstes Modell mit Triebrad und 1 Scherkamm 75.— M. Man achte auf die Schutzmarke „Hauptner-Schere." — Kataloge kostenfrei.
Weltausstellung Paris 1900: Grand Prix und Goldene Medaille.

H. Hauptner, Berlin NW., Luisenstr. 53.

Briefl. Kursus in **Molkerei-Buchführung,**
techn. u. kaufmänn. **Gründlichste Ausbildung.**
Völliger Ersatz für mündlichen Unterricht.
Prospekte kostenfrei! Probebriefe à M. 1,—!
C. Blank, Berlin-Gr.-Lichterfelde W. 33,
Staatl. konzess. Lehrinstitut f. Molkerei-Buchführung.

Man lese
Literatur über das
Original-Flach-butyrometer,
erhältlich von
Paul Funke & Co.,
Berlin N. 4,
Chaussee-Str. 2 d.

Butterkartons
in jeder Größe, sowie alle anderen Kartons liefert aus zähester Lederpappe franko
S. Ullmann, Wiesenthal b. Tschechen i. L.,
Lederpappen- u. Kartonfabrik.



Die neuesten und weitaus besten aller Separatoren sind die

Hansa-Separatoren

für Hand-, Turbinen- und Kraftbetrieb, von **35 - 2300 Liter** stündl. Leistung, welche folgende Vorteile bieten:

1. Schärfste Entrahmung.
2. Grösste Einfachheit der Konstruktion; nur ein einziges Lager.
3. Zapfenspitzenlager nicht vorhanden.
4. Die Antriebsschraube kann, falls nötig, leicht ersetzt werden.
5. Geringe Abnutzung, daher Reparaturen ausgeschlossen.
6. Billigste Preise.

Hansa-Separator-Werk

Berlin NW. 108. *G. m. b. H.* Wald-Str. 23/24.

Man verlange Drucksachen. *Vertreter gesucht.*

Franz Maager, Molkerei-Maschinen-Fabrik, Breslau.

Lieferung sämtlicher
Molkerei-Maschinen, -Geräte und Bedarfs-Artikel.

Digitized by Google

Bergedorfer Eisenwerk, W. Bergner, Bergedorf

Filialen in

Berlin — Kiel — Hamm i. W. — Kassel — Nürnberg — Königsberg Pr. — Wien.

Renommierteste und weitaus bedeutendste Spezialfabrik

für den Bau von

Molkereimaschinen aller Art

insbesondere

Astra-Separatoren.

Wer irgend eine Molkerei-Maschine, eine komplette Molkerei- oder Kühlanlage anzuschaffen beabsichtigt, sollte unsere Preise einholen und unsern Rat in Anspruch nehmen, der in jedem Falle kostenlos zur Verfügung steht.

Ahlborns Eis- und Kühlmaschinen

haben sich in der Praxis hervorragend bewährt.

Projektausarbeitung und Anschläge kostenlos.

Eduard Ahlborn, Hildesheim.

Filialen: München und Danzig.

Kohlensäure ist und bleibt das geeignetste Kälte-Erzeugungsmittel für Molkerei-Kühlmaschinen!

Carlshütte Rendsburg **Balance** Vorteilhafter **Umbau** aller veralteten Kraftcentrifugen.

Molkereien verlieren Geld

wenn sie bei Trommel-Reparatur oder -Tausch nicht darauf bestehen, dass sie eine

Original-Alfa-Trommel

erhalten.

Es werden von anderer Seite nachgemachte Trommeln in denselben Dimensionen geliefert. Wir können derartige Nachahmungen später nicht in Tausch nehmen, bei einer später gewünschten Umänderung oder Reparatur müsste dann also eine neue Trommel gekauft werden, ohne dass die alte Trommel angenommen wird.

Der Preis-Unterschied ist dabei erheblich zum Schaden der Molkerei, **deshalb bestehe man von vornherein immer auf Original-Alfa-Trommeln.** Man verwende auch stets nur **Original-Alfa-Reserveteile,** gekennzeichnet durch die allein Garantie bietende Fabrik-VARU MARKE Marke, welche nur durch uns und unsere legitimierten Vertreter zu beziehen sind.

Alfa-Laval-Separator G. m. b. H.,
BERLIN 54a.

Verantwortlicher Redakteur: H. Laeßig in Berlin. — Druck u. Kommissionsverlag von J. Harrwitz Nachf. G. m. b. H., Berlin SW., Friedrichstr. 10.

Digitized by Google

Molkerei-Zeitung

Berlin.

Geschäftsstelle: Berlin SW., Großbeeren-Straße Nr. 40.

Telephon: Amt VIa., 11 859. Telegrammadresse: Molkereizeitung Berlin.

Wochenschrift für Gewinnung, Verarbeitung und Verwertung der Milch.

Erscheint jeden Sonnabend. Durch die Post oder Buchhandel bezog. vierteljährlich 1 Mk. 50 Pfg. Von der Geschäftsstelle direkt unter Kreuzband vierteljährlich 2 Mk., Ausland Mk. 2,50. Einzel-Nummern gegen 15 Pfennig in Briefmarken.

Anzeigeblatt des Westpreussischen Butterverkaufsverbandes.

Unter Mitwirkung von Prof. Dr. Adametz in Wien, Dr. Gerber in Zürich, Dr. Kollwitz in Berlin und Prof. Dr. Stutz in Hildesheim.

herausgegeben von B. Caesslig, Berlin SW., Großbeerenstraße 40.

Anzeigen werden für die 5,4 cm. breite Spaltzeile mit 40 Pf. (Einkaufsgebühr frei) berechnet und von unserer Geschäftsstelle, Berlin SW., Großbeerenstraße 40 sowie von allen Annoncen-Geschäften entgegengenommen. Die Gebühr für Beilagen in Gewicht bis 5 gr beträgt für je 1000 Stück 10 Mk.

Nr. 29. Berlin, 22. Juli 1905. 15. Jahrg.

Inhalt:

Die milchwirtschaftliche Abteilung auf der Wander-Ausstellung der Deutschen Landwirtschafts-Gesellschaft in München. (Schluß.)

Die Margarine und der gesunde Menschenverstand. Von Dr. A. Juckenack, Vorsteher der staatlichen Anstalt zur Untersuchung von Nahrungs- und Genußmitteln in Berlin.

Gegengeschichtliche Rundschau. Deutschland. Die Bestrebungen zu besserer Versorgung der Städte mit Milch. — Es gibt nichts Neues unter der Sonnen. — Die Molkereigenossenschaften Ostpreußens. — Eine Schule zur Unterweisung in der Viehhaltung und im Milchgeschäft. — Amtliche Verwarnung vor Lieferung verunreinigter Milch. — Entlaubte Milchfälscherin. — Frankreich. Zubereitung von Kokosnußfett für Speisezwecke. — Neuseeland. Ausfuhr von Butter und Käse 1904/05.

Versammlungen und Ausstellungen. Der 21. Deutsche landwirtschaftliche Genossenschaftstag. — Maschinen-Ausstellung des rheinischen Bauernvereins. — Milchwirtschaftliche Ausstellung in Magdeburg.

Maschinen und Geräte. Milchfettbestimmungs-Apparat Simarik.

Erfindungen, Versuche, Erfahrungen. Fehlerhafter Amylalkohol.

Handel und Verkehr. Wochenbericht vom Buttermarkt.

Marktberichte.

Feiertagsbrot.

Nachdruck ist nur mit genauer Quellenangabe gestattet.

Die milchwirtschaftliche Abteilung auf der Wander-Ausstellung der Deutschen Landwirtschafts-Gesellschaft in München.

(Schluß.)

Die Aktien-Gesellschaft der Hollerschen Karlshütte, Rendsburg, Schleswig-Holstein, vertrat ihre bekannten Balance-Milchentrahmer für Hand- und Kraftbetrieb, die in letzter Zeit wieder wesentliche Verbesserungen erfahren haben, auf die wir noch zurückkommen. Die Milchfilter und holsteinischen Butterfässer dieser Gesellschaft waren von tadelloser Ausführung.

Der Ingenieur Otto Hildebrand, Dresden hatte als Neuheit unter dem Namen „Globoidantrieb" ein Rollenradgetriebe für Milch-Centrifugen ausgestellt, das von anderen Schneckengetrieben sich dadurch unterscheidet, daß die gleitende Reibung in rollende Reibung übergeführt wird. Zu diesem Zweck sind die feststehenden Schneckenradzähne als Rollen ausgebildet, welche mit ihrer Spitze auf einem Zapfen balancieren. Damit Zapfen und Rollen gleichmäßig gut mit Oel versorgt werden, ist fest im Gehäuse eine excentrische Kurve angeordnet, welche bei jedem Umgange des Rollentrades die Rolle von ihrem Zapfen abhebt, während der innere Gehäusering sie auf die Zapfen zurückführt. Durch die Gesamtanordnung soll es ermöglicht sein, den Wirkungsgrad der Schneckengetriebe von 60 auf 92 Proz. zu steigern. Das Getriebe würde besonders für Milchcentrifugen geeignet sein, bei denen leichter Gang und dauernde Betriebssicherheit neben Entrahmungsschärfe an erster Stelle gefordert wird. Versuche an der Königl. Technischen Hochschule zu Dresden haben nach Angabe des Erfinders ergeben, daß die mit dem Globoidantrieb versehenen Milchcentrifugen im Vergleich zu Schneckenantrieb eine Kraftersparnis von 54 Proz. zeigten.

Die Maschinen- und Schiffsbau-Aktien-Gesellschaft Burmeister u. Wain, Kopenhagen, Zweigstelle Berlin, deren alte „dänische" Centrifuge in der Geschichte der Milchwirtschaft eine große Rolle spielt, führte ihre neue Bauart von „Perfekt"-Milchschleudern in den verschiedensten Bauarten bis zur Leistung von 1500 l in der Stunde vor. Eine Abbildung und Beschreibung dieser neuen Perfektmilchschleuder lassen wir folgen. Die von Burmeister u. Wain ausgestellten Molkereiblechmaren dänischer Bauart waren von vorzüglicher Ausführung. Eine als Neuheit ausgestellte Perfekt-Buttermaschine wurde von den Preisrichtern zum Arbeitsversuch angenommen.

Roths Centralmolkereibureau Nürnberg hatte eine umfangreiche Ausstellung von Molkereiausrüstungen am Platze.

Das Flensburger Eisenwerk, Aktien-Gesellschaft, Flensburg, Schleswig-Holstein, führte neben seinen bewährten „Germania-Centrifugen", die bis zur Stundenleistung von 3000 l gebaut werden, auch andere Molkereigeräte in vorzüglicher Ausführung vor.

Scharrer u. Groß, Maschinenfabrik, Nürnberg waren mit einer vollständigen Molkerei-Kühlanlage Bavaria mit einem neuen Milchkühler für Anschluß an eine Kohlensäure-Kühlmaschine zu direkter Kühlung vertreten.

Das Molkereitechnische Institut Sichler u. Richter, Leipzig führte in einem milchwirtschaftlich-chemischen Laboratorium die Entwicklung der Milchfettbestimmung bis zur Gegenwart unter besonderer Berücksichtigung jener Verfahren, die zur Ausübung in der Molkereipraxis bestimmt sind, und die Weisen zur gesundheitlichen Milchprüfung vor. Dieselbe Firma hatte 4 Neuheiten zur Prüfung angemeldet, die sämtlich zu Arbeitsversuchen angenommen wurden. Die Beschreibung und Abbildung ist in dieser Nummer unter Maschinen und Geräte gegeben.

Die Molkerei-Maschinenfabrik Franz Maager, Breslau hatte als Neuheit den Handseparator Globe ausgestellt, der zum Arbeitsversuch angenommen ist. In einer der nächsten Nummern wird ein Prüfungsbericht von Prof. Dr. Henkel über diese Maschine mit Abbildung erscheinen. Von Franz Maager, Breslau waren ferner verschiedene Bauarten der Rotator-Handmilchschleuder in München vertreten.

Theodor Timpe, Magdeburg, der sich Einrichtungen zur städtischen Milchversorgung zur Spezialität gemacht hat, stellte einen Schüttelpasteurisierapparat und Geräte zur gesundheitlichen Milchgewinnung und Behandlung aus.

Die Firma Otto Fleschhut, Immenstadt, Bayer. Allgäu, wohl die älteste, die sich mit dem Vertrieb von Bedarfsartikeln für Käsereien befaßt, stellte Käserei-Feuerungen verschiedener Bauart, Rührwerke für Rundkäserei, Käsepressen, Käsekellerröfen und hunderte verschiedener Käsereigeräte, ferner unter Butterfässern verschiedener Bauart auch das ebenso alte wie unzweckmäßige allgäuer Scheibenbutterfaß aus, von dem die Firma versichert, daß es trotz der Unmöglichkeit gründlicher Reinigung immer noch gekauft werde. Bemerkenswert war eine Sammlung von Modellen der Käsereigeräte für Backsteinkäserei und von Sennhütten mit Einrichtung, welche Fleschhut ausgestellt hatte.

Die Molkerei-Maschinen-Fabrik von Dierks u. Möllmann, Osnabrück hatte als Neuheit den Iſola-Separator — für Handbetrieb bis zur Stundenleistung von 700 l gebaut — zur Vorprüfung angemeldet, der von den Preisrichtern zum Arbeitsversuch angenommen wurde. Wir werden diese Maschine, ebenso die Milch-

Digitized by Google

reinigungsschleuder von Dierks u. Möllmann mit Abbildungen in nächster Zeit besprechen.

Die Deutsche Baltic-Separator-Centrale, Walter Frid, Berlin hatte Baltic-Separatoren verschiedener Bauart am Platze. Dieselbe Firma hatte die Entrahmungs- und Buttermaschine Radiator, die f. Z. so großes Aufsehen machte und auch zur großen Zufriedenheit arbeitet, bei uns sich aber nicht hat einführen können, zur Ausstellung angemeldet. Der Radiator war aber, weil weitere Verbesserungen in Aussicht stehen nicht am Platze.

Die Süddeutsche Molkerei-Maschinenfabrik C. Braune, G. m. b. H., Stuttgart führte unter anderen Molkereigeräten als Neuheit einen Molkerei-Dampfkessel und Dampferzeuger vor, in den ein Speisewasservorwärmer eingebaut ist, der gleichzeitig als Kesselsteinabscheider dienen soll. Das Gerät wurde zum Arbeitsversuch angenommen.

Die Molkerei-Maschinenfabrik Gebr. Bayer in Augsburg hatte eine sehr umfangreiche Ausstellung von Molkereigeräten und Bedarfsgegenständen aller Art, meist eigener Bauart am Platze. In einer Einrichtung für städtische Milchhandlungen war eine Tiefkühlanlage eigener Bauart mit Eisschränken bemerkenswert, ebenso eine Butterpresse für ungleich harte Buttersorten. Mit dem Butterkneter Bavaria mit Schaukelvorrichtung zum selbsttätigen Butterwenden scheint das letzte Wort bei den hierauf zielenden Bestrebungen noch nicht gesprochen zu sein, es ist aber zu hoffen, daß die unablässigen Versuche, einen selbsttätigen Butterwender zu schaffen, doch zum Ziele führen werden. Wir werden Neuerungen dieser Firma an Molkereigeräten den Lesern später noch vorführen.

Molkereibesitzer Philipp Reff, Ludwigshafen zeigte einen Milchkannen-Austropf- und Spül-Apparat, der bezweckt, die Milchreste aufzufangen und die Gefäße nach ihrer Entleerung mit kaltem und warmem Wasser auszuspülen und sie danach auszudämpfen.

Die Kühlapparatefabrik von W. Schmidt, Bretten stellte ihre musterhaft gearbeiteten Cylinder-Berieselungs-Milchkühler, ferner Flächenrahmkühler und Milchwormwärmer aus.

Von einem Sondergeschäft für Käserei-Einrichtungen von Richard Wagenseil, Lenkirch war eine Käserei-Einrichtung mit bemerkenswerter Käsekesselanlage eigener Bauart mit unterirdischer Dreheinrichtung vorgeführt.

Die Stanz- und Emaillierwerke vorm. Carl Thiel u. Söhne A.-G., Lübeck stellten als Neuheit ein Milchmeßgefäß aus, das sich von den üblichen Milchmeßgefäßen dadurch unterscheidet, daß es aus einem Stück Stahlblech gestanzt, also ohne jede Naht ist, oben und unten die gleiche Weite hat und ein bequemeres Ausgießen und Handhaben ermöglicht, als Meßgefäße mit verengtem Hals. Im Innern sind Stifte als Maßteilung angebracht. Diese Einrichtung entspricht den Vorschriften der Normal-Aichungs-Kommission, die in Aussicht gestellt hat, dieses Meßgefäß zur Eichung zuzulassen. Unter dieser Voraussetzung wurde das Gerät von den Preisrichtern als neu und beachtenswert anerkannt. Zu Arbeitsversuchen nahmen die Preisrichter zwei verschiedene Bauarten von Thiels Milchversandkannen, eine cylindrische und eine konische Form an. Die cylindrische Kanne ist aus einem Stück Stahlblech, ganz ohne Naht hergestellt. Der konische Deckel wird an einem Stift, welcher im Innern des Kannenhalses durch ein Loch des Deckels reicht, einerseits und durch einen Kniehebelverschluß anderseits an die Halsöffnung der Kanne gedrückt, so daß eine Dichtung erzielt wird, die den Gummiverschluß überflüssig macht. Die konische Milchversandkanne, für großen Inhalt, 75 l berechnet, soll dem bei den gewöhnlichen Kannen häufigen vorzeitigen Verbeulen abhelfen. Die kegelförmige Gestaltung der Konne gestattet einem einzelnen Arbeiter durch ein geringes Aufkippen der Kanne auf den rund gearbeiteten Bodenkrang die Kanne schnell aus dem Waggon auf die daneben stehende Plattform des Bahnhofs bezw. des Milchwagens zu rollen. Werfen so schwerer Kannen verbeilet sich von selbst und es ist sehr wahrscheinlich, daß durch diese in England ganz allgemein gebräuchliche Form der erwähnte Zweck erreicht werden kann. Die übrigen Molkereiblechwaren dieser Firma waren von bekannter musterhafter Ausführung.

Die Molkereimaschinenfabrik von Hermann Jordan, Berlin, die Generalvertreterin der Siegena-Milchschleudern, hatte außer einer Auswahl dieser Centrifuge eine musterhafte Kollektion von Molkereigeräten und Bedarfsgegenständen ausgestellt.

Von Ramesohl u. Schmidt, A.-G., Oelde in Westfalen war ihre bekannte und bewährte Westfalia-Milchschleuder in den verschiedensten Größen bis zur Stundenleistung von 2000 l vorgeführt. Auf einige Neuerungen an dieser Maschine kommen wir noch zurück.

Die Märkische Maschinenbauanstalt „Teutonia", G. m. b. H., Frankfurt a. O. war mit ihren gut eingeführten Milchschleudern für Hand- und Kraftbetrieb, sowie mit Stürzbutterfässern eigener Bauart vertreten.

Die Flensburger Maschinenfabrik Jörgen Jacobsen, Flensburg führte die Milchschleuder Heise, sowie ihre bekannten Milch- und Rohmerthüer Bemus neben ihren bewährten Milchwaagen vor.

Ferd. Kothe u. Co., Braunschweig war mit Molkereigeräten für Kleinbetrieb, sowie Stalleinrichtungen vertreten.

Arno Günzel, Altenburg stellte Drehbutterfässer eigener Bauart aus.

Leopold Robert u. Co., Frankfurt a. M. vertraten die bekannten „Tubular"-Milchschleudern. Die von ihnen angemeldete Butterschleuder „Butturator", eine Fortbildung des Radiators, war für die Ausstellung nicht fertig geworden.

Die Aktien-Gesellschaft H. J. Eckert, Berlin-Friedrichsberg vertrat die bewährte Kronen-Milchschleuder der Svenska Centrifug Aktie Bolaget Stockholm.

Die Gasmotorenfabrik Deutz, Köln-Deutz hatte ihren in Gutsmolkereien jetzt schon häufiger anzutreffenden Sauggeneratorgasmotor, sowie Spiritus- und Benzinmotore in mustergiltiger Ausführung ausgestellt.

Franz Hüttenrauch, Apolda, Sachs.-Weimar, war mit einer vollständigen Schweinehausanlage am Platze. Die Stalleinrichtungen dieser Firma sind wirklich mustergiltig.

Heinrich Lanz, Mannheim zeigte u. a. seine leistungsfähigen Milchschleudern für Hand-, Hebel- und Kraftantrieb, über deren Verbesserungen hier noch die Rede sein soll.

H. Haupiner, Berlin NW., die bekannte Fabrik für tierärztliche Instrumente, war mit Einrichtungen zu Stallpflege des Viehes in unübertrefflicher Ausführung vertreten.

Zur Vorprüfung neuer Geräte war von der Aktie Bolaget Pump Separator Stockholm ein „Pumpseparator" angemeldet, der von den Richtern zum Arbeitsversuch angenommen wurde.

Zum Arbeitsversuch wurden ferner zwei von Paul Funke u. Co., Berlin angemeldete Neuheiten, der Milchfettbestimmungs-Apparat Matador und ein automatischer Probenahmeeimer für Milchproben angenommen. Es wird sich noch Gelegenheit bieten, diese Neuerungen unseren Lesern in Wort und Bild vorzuführen.

Handcentrifugen waren in überwältigender Zahl und Verschiedenheit in der Ausführung ausgestellt, u. a. in eigener Bauart von dem Eisenwerk Hannover, G. m. b. H., Hannover, von der Bielefelder Maschinenfabrik vorm. Dürrkopp u. Co., Bielefeld, vom Elita-Werk, Halberstadt, von der Molkereimaschinen- und Motorenfabrik Darmstadt, von der A.-G. Titan, Kopenhagen-Leipzig, von Jschockes Maschinenfabrik, Kaiserslautern, von der Schlesischen Centrifugenfabrik Karl Krätzig, Löwenberg, von Kemper u. Lonsberg, Neuenkirchen, Westf., von Badenia-Separator vorm. Gebr. Sichel, Stuttgart, von Bielefelder Maschinen- und Fahrradwerke Aug. Göricke, Bielefeld, von Alb. Ehrhardt, Halle a. S., von E. Altendorf, Gößnitz, von Miele u. Cie., Herzebrock, von Vereinigte Flanschenfabriken und Stanzwerke A.-G., Werl in Westfalen, von C. E. Litt, Naumburg a. S. und von Aktien-Maschinenfabrik Kyffhäserhütte vorm. P. Reuß, Artern.

Die trockene Anfzählung der Neuerungen im engen Rahmen eines Ausstellungsberichts kann begreiflicherweise nur ein unvollkommenes Bild geben von dem Erfindergeist, dem Fleiß, dem technischen Können, die unausgesetzt am Werke sind, dem milchwirtschaftlichen Fortschritt Vorschub zu leisten. Wir werden deshalb Gelegenheit nehmen, über wichtigere Neuheiten und Verbesserungen an dieser Stelle in nächster Zeit ausführlicher zu berichten.

Die Margarine und der gesunde Menschenverstand.

Von Dr. A. Juckenack,

Vorsteher der Staatlichen Anstalt zur Untersuchung von Nahrungs- und Genußmitteln sowie Gebrauchsgegenständen für den Landespolizeibezirk Berlin.

Unter dieser Ueberschrift veröffentlichte B. Martiny in dieser Zeitschrift, Nummer 25, eine Abhandlung, in der u. a. das Verhältnis zwischen dem Nahrungsmittelgesetz vom 14. Mai 1879 und den Margarinegesetzen vom 12. Juli 1887 und 15. Juni 1897 erörtert wird. Zu diesem Teile der Abhandlung gestatte ich mir einige Ausführungen zu machen, weil hier meines Erachtens verschiedene Irrtümer unterlaufen sind, die die Margarinegesetze in einem falschen Lichte erscheinen lassen und von dem gesetzeskundigen Laien leicht übersehen werden.

Sowohl im ersten Margarinegesetz vom 12. Juli 1887 (im § 6) als auch im späteren Gesetz vom 15. Juni 1897 (im § 20) befindet sich die Bestimmung: „die Vorschriften des Gesetzes, betreffend den Verkehr mit Nahrungsmitteln, Genußmitteln und Gebrauchsgegenständen vom 14. Mai 1879 bleiben unberührt. Die Vorschriften in den §§ 16, 17 desselben finden auch bei Zuwiderhandlungen gegen die Vorschriften des gegenwärtigen Gesetzes Anwendung."

Digitized by Google

Das Nahrungsmittelgesetz vom 14. Mai 1879 hat also zur Zeit neben dem Margarinegesetz vom 15. Juni 1897 noch volle Gültigkeit. Das Margarinegesetz ist mithin ein Ergänzungsgesetz des Nahrungsmittelgesetzes, welches weitergehende Bestimmungen als das Nahrungsmittelgesetz enthält und diesem nicht etwa „widerspricht". Ebenso, wie viele Verfehlungen im Verkehr mit Butter lediglich gegen das Nahrungsmittelgesetz verstoßen (z. B. der Verkauf verdorbener oder mit schädlichen Stoffen konservierter Butter), stellen auch viele Zuwiderhandlungen gegen das Margarinegesetz gleichzeitig Zuwiderhandlungen gegen das Nahrungsmittelgesetz dar. Mit Rücksicht auf Fälle der letzteren Art bestimmt § 73 des Strafgesetzbuches für das Deutsche Reich: „Wenn eine und dieselbe Handlung mehrere Strafgesetze verletzt, so kommt nur dasjenige Gesetz, welches die schwerste Strafe, und bei ungleichen Strafarten dasjenige Gesetz, welches die schwerste Strafart androht, zur Anwendung." Es kann demnach z. B. in dem Verkauf von Margarine in einer Umhüllung mit dem Aufdruck „Butter" je nach Lage des Falles erblickt werden

1. eine Uebertretung des § 2 des Margarinegesetzes,
2. eine Uebertretung des § 11 des Nahrungsmittelgesetzes,
3. ein Vergehen gegen § 10 Nr. 2 des Nahrungsmittelgesetzes,
4. ein Vergehen gegen § 263 des Strafgesetzbuches (Betrug).

Der Strafrichter hat von Fall zu Fall zu entscheiden, welche Tatbestandsmerkmale der angegebenen gesetzlichen Bestimmungen zutreffen. Wird ferner z. B. Butter mit Margarine zum Zwecke der Täuschung im Handel und Verkehr verfälscht, so verstößt diese Handlung sowohl gegen § 10 Nr. 1 des Nahrungsmittelgesetzes, als auch gegen §§ 3, 14 des Margarinegesetzes. Bei der Verurteilung hat aber lediglich das Margarinegesetz Anwendung zu finden, weil dieses die schwerste Strafart (bei gleichen Strafen noch die obligatorische Bekanntmachung nach § 20) androht.

Ich stimme Martiny darin bei, daß Margarine objektiv als eine „nachgemachte Butter", d. h. „Kunstbutter" anzusehen ist.

Denn unter „Nachmachung" ist Herstellung unter Erzeugung des Scheines, aber nicht des Wesens und Gehaltes einer Sache zu verstehen. Trotzdem verstößt aber die Herstellung und der Verkauf von Margarine nicht etwa schlechthin gegen das Nahrungsmittelgesetz. Dieses Gesetz bedroht denjenigen mit Strafe, welcher

1. zum Zweck der Täuschung im Handel und Verkehr Nahrungsmittel nachmacht,

2. wissentlich nachgemachte Nahrungsmittel unter Verschweigung dieses Umstandes verkauft, oder unter einer zur Täuschung geeigneten Bezeichnung feilhält.

Der Margarinefabrikant, welcher Margarine herstellt und einwandfrei als solche in den Verkehr bringt, kann sich demnach keineswegs eines Vergehens gegen § 10 des Nahrungsmittel-Gesetzes schuldig machen. Denn der ehrliche Verkehr mit nachgemachten Nahrungsmitteln (z. B. Kunstbutter, Kunsthonig, Kunstkognak u. s. w.) ist nicht schlechthin gesetzlich verboten. Lediglich die Herstellung von „Kunstwein" wird durch das Gesetz vom 24. Mai 1901 mit Strafe bedroht, und hier war für die gesetzlichen Maßnahmen wohl die Beobachtung maßgebend, daß „Kunstwein" in der Regel als „Wein" in den Verkehr gelangte. Dieser Gesichtspunkt trifft aber für den Verkehr mit Margarine nicht zu.

B. Martiny wendet sich allerdings anscheinend in erster Linie gegen die Herstellung und den Vertrieb von Margarine, die schon von den Fabrikanten für den Kleinverkauf in Umhüllungen verpackt wird, welche eine zur Täuschung geeignete Bezeichnung des Inhaltes tragen. Die „zur Täuschung geeignete Bezeichnung" wird darin erblickt, daß dem Publikum auf der Umhüllung nicht das Wort „Margarine", sondern das Wort „Butter" in die Augen fallen muß. Hierzu sei in rechtlicher Hinsicht folgendes bemerkt: Das Feilhalten nachgemachter Nahrungsmittel unter einer zur Täuschung geeigneten Bezeichnung ist auf Grund der §§ 10[1], 11 des Nahrungsmittelgesetzes verboten. Der Fabrikant, welcher für seine nachgemachten Nahrungsmittel absichtlich eine zur Täuschung geeignete Bezeichnung wählt, um die Nahrungsmittel unter dieser Bezeichnung an das Publikum abzusetzen, stellt auch meines Erachtens zum Zwecke der Täuschung im Handel und Verkehr nachgemachte Nahrungsmittel her. (§ 10[1] des Nahrungsmittelgesetzes.) Es ist hierbei unbeachtlich, ob etwa der unmittelbare Abnehmer des betreffenden Fabrikanten (also der Zwischenhändler) über die wahre Beschaffenheit des Nahrungsmittels in Unkenntnis gelassen wird oder nicht, sondern es kommt lediglich darauf an, ob die Fabrikation bewußtermaßen dazu dient, das vom Fabrikanten unmittelbar oder mittelbar erwerbende Publikum zu täuschen. (Vergl. Entscheidung des Reichsgerichts Band III, S. 259 und 273.)

Den Margarinefabrikanten kann aber im allgemeinen keineswegs der Vorwurf gemacht werden, ihre Fabrikate im Gegensatz zum § 10 des Nahrungsmittelgesetzes herzustellen und in den Verkehr zu bringen. Es dürften daher auch etwa vorhandene Mißstände von der Mehrzahl der Margarinefabrikanten nicht gebilligt werden. Die bestehenden Gesetze bieten Handhaben zur Beseitigung von gesetzwidrigen Mißständen. Die endgültige Auslegung und Anwendung der Gesetze ist Aufgabe der Gerichte. Unzutreffend ist jedenfalls die Behauptung „von allen Nahrungs- und Genußmitteln ist einzig und allein die Butter der täuschenden Nachahmung preisgegeben".

Tagesgeschichtliche Rundschau.

Deutschland.

* **Die Bestrebungen zu besserer Versorgung der Städte mit Milch,** besonders für die Ernährung der jugendlichsten Kleinen, nehmen immer mehr das Wesen einer allgemeinen Bewegung an. Den Zeitungen der letzten Woche lassen sich diesbezüglich folgende Nachrichten entnehmen.

In Schweinfurt beabsichtigt der Verein für Frauenangelegenheiten die Errichtung einer Säuglingsmilchküche, in welcher keimfrei gemachte Milch an Bedürftige zu etwa halbem Preise oder an ganz Bedürftige auch kostenlos abgegeben werden soll.

Einem dringenden Bedürfnis scheint die Errichtung einer Säuglingsmilchanstalt zu Köln entsprochen zu haben. Entgegen der Annahme, daß die Einrichtung wenigstens in den ersten Tagen nur wenig in Anspruch genommen werden würde, lagen am Tage der Betriebseröffnung schon 480 Anmeldungen vor. Besonders erwähnenswert ist, daß diese Anmeldungen nur von Selbstzahlern ausgegangen sind. Die Armenverwaltung beginnt mit der Abgabe unentgeltlicher Säuglingsmilch erst am 1. August. Der Preis für eine Tagesmenge dieser Milch beträgt 22 Pfg. Bezugsberechtigt sind alle Einwohner deren Jahreseinkommen 2000 M. nicht übersteigt. Die Ausgabe der Milch erfolgt an 15 über das ganze Stadtgebiet verstreuten Stellen.

In Darmstadt hat die Stadtverordnetenversammlung in ihrer vorletzten Sitzung den Antrag der Bürgermeisterei, keimfrei gemachte Milch zu ermäßigten Preisen behufs Verminderung der Säuglingssterblichkeit an Minderbemittelte abzugeben, einstimmig angenommen. Die zu Durchführung dieses Beschlusses notwendig gewordenen Verhandlungen sind nunmehr zum Abschluß gelangt. Nachdem das Vorgehen der Bürgermeisterei, insbesondere deren Vorsichtig, der eigenen Milchküche von Dr. Küchle die Lieferung der Milch zu übertragen, in der jüngsten Sitzung die Billigung der Stadtverordnetenversammlung gefunden hat, wird die für diesen Sommer versuchsweise einzuführende Einrichtung in aller Kürze in Kraft treten.

In Magdeburg ist mit der Einrichtung der vor kurzem von den städtischen Behörden beschlossenen städtischen Milchküche in dem Gebäude des Obdachlosenasyls am Wallonerberg begonnen worden. Die Ausstellung der Maschinen, Apparate u. s. w. erfordert jedoch mehr Zeit, als man ursprünglich angenommen hatte, und es wird deshalb nicht darauf zu rechnen sein, daß die Anstalt vor dem 1. August eröffnet werden könne. Für die notwendigen Anschaffungen sind 6000 M. bewilligt worden, darunter 1100 M. für einen Dampfkessel mit 12 qm Heizfläche für 4 Atmosphären, 1400 M. für den Milcherhitzer mit Kupferschlangen und allen Ausrüstungen, 400 M. für den Einweichbottich mit Dampfschlange, 300 M. für eine Flaschenbürstmaschine, 200 M. für den Spültisch mit Brausen, 300 M. für einen Elektromotor, 600 M. für Rohrleitungen, 200 M. für ein Brausebad, und 1300 M. für andere Ausgaben.

Als ein Versuch im großen wird das Vorgehen des Chemnitzer Vereins für Gesundheitspflege bezeichnet, der in Chemnitz während der heißen Sommermonate tadelsfreie, frische und gute Vollmilch als Kindernahrung zu billigen, den unbemittelten und wenig bemittelten Volkskreisen zu bedeutend ermäßigten Preisen unmittelbar ins Haus liefert. Dem Alter des Kindes entsprechende genaue Gebrauchsanweisungen werden den Eltern bei der Anmeldung eingehändigt, ein Verfahren, das sich bisher ausgezeichnet bewährt hat. Im Herbst wird ein genauer Bericht über den Erfolg des gemeinnützigen Unternehmens veröffentlicht werden. Schon jetzt ist die Beteiligung eine ungemein lebhafte.

In der Jugendfürsorge wird während der Sommerferien in diesem Jahre auch in der Gemeinde Leutzsch bei Leipzig ein Schritt vorwärts getan durch die Errichtung einer Milchkolonie, für die 100 Kinder aus der Volksschule unter ärztlichem Beirat ausgewählt worden sind. In der Hauptsache bedürfen die Mädchen im schulreifseren Alter mehr der Erfrischung als die Knaben. Es wurden daher 70 Mädchen und nur 30 Knaben zu dieser Kolonie vom Schularzte ausgewählt. Die Ueberwachung in der Pflege hat der Schulvorstand selbst übernommen.

Auch in einzelnen Fabriksbetrieben mehren sich die Fälle der Obsorge, den Angestellten die Wohltat guter Milchversorgung zukommen zu lassen. So machen die Elberfelder Farbenfabriken vorm. Friedr. Bayer u. Comp. durch ihren Leiter, den Landtags-Abgeordneten Dr. Böttinger bekannt, daß während der

Digitized by Google

bevorstehenden großen Ferien sämtliche Kinder der in ihren Betrieben beschäftigten Arbeiter eine Milchkur durchmachen können. Die fürsorgliche Absicht dieser Einrichtung geht aus der weiteren Bekanntmachung hervor, daß jeder erkrankte Arbeiter einen Zuschlag von der Hälfte seines Lohnes zum üblichen Krankengeld für die ganze Dauer seiner Krankheit erhalten soll. Sicherlich der beste Weg zu Bekämpfung der Sozialdemokratie.

Endlich ist noch zu erwähnen, daß auch den Eisenbahnreisenden der Genuß frischer Milch geschert werden soll. Der Minister der öffentlichen Arbeiten hat die Eisenbahn-Direktionen veranlaßt, dafür zu sorgen, daß die Bahnhofswirte stets preiswerte Milch in guter Beschaffenheit vorrätig halten und hierauf durch einen Aushang an den festen und fahrbaren Schänkkiosken aufmerksam zu machen. Hoffentlich werden die Reisenden diese dankbar zu begrüßende Einrichtung eifrig zu unterstützen sich angelegen sein lassen.

Es gibt nichts Neues unter der Sonnen. Wer die Bestrebungen zur Hebung des Milchverzehrs in Berlin verfolgt hat, der wird wohl erstaunt sein zu hören, daß bereits vor etwa 50 Jahren in Berlin, unter der Regierung Friedrich Wilhelms IV., der Milchausschank in schönster Blüte stand. Eine ebenso interessante wie ergötzliche Schilderung einer „großen Milchepidemie" findet der Berl. Lokal-Anzeiger in dem hinterlassenen Memoirenwerke des Hygienikers Professor Dr. Wittnack (1860 †), der darüber in seiner humoristischen Weise schreibt: „In unserer Residenz ist eine Epidemie aufgetreten, die einen recht angenehmen und guterlichen Charakter zeigt, was man von anderen Epidemien nicht immer behaupten kann und der man ein recht langes Leben von Herzen wünschen kann. Man muß diese ungefährliche Epidemie die „Milchepidemie" nennen, und, sobald man das Straßenbild Berlins betrachtet, bemerkt man Leute, die entweder an den überall errichteten Milchtrinkhallen stehen oder sonst mit einem Glas Milch in der Hand anzutreffen sind. Unter den Linden z. B. konnte man an einem der letzten Wochentage gut 2000 milchtrinkende Leute, Männer, Frauen, Knaben, Mädchen, ja selbst Soldaten bemerken und im Tiergarten war wohl keine Bank zu erblicken, auf der nicht Leute mit einem Glase oder Becher Milch anzutreffen waren. Dazu kam, daß die Milch in diesem Jahre trotz des riesengroßen Konsums sehr billig ist, und der Kermite konnte sich in diesen gluthvollen Tagen wenigstens ein Glas kühle Milch leisten. Die fliegenden Händler machten vorzügliche Geschäfte, namentlich wenn sie mit Eis hinreichend versehen waren und in solchen Läden, in denen man sonst Bier und Schnaps zu erblicken gewohnt war, wurde in sauberen Flaschen und Kannen Milch feilgeboten, die man vordem in kühlen Kellern aufbewahrte und nicht zu stark genießen pflegte. Dazu kam ferner, daß das Bier, wenn das Eis knapp wurde, warm und übel schmeckte. Limonaden sind teuer und wenig gut, auch machten die Milchhändler und Lieferanten eine große Reklame, indem sie überall an den Straßenecken und Bauzäunen bluttrote Zettel anheften ließen, auf denen eine große Milchkanne abgebildet und in weißen Buchstaben die Inschrift zu lesen war: „Trinkt in diesen heißen Tagen nur kalte Milch, sonst kommt Tod und Krankheit!" Insbesondere aber auf dem „Kreuzberg", so berichtet Professor Dr. Wittnack, „saßen die Berliner zu Hunderten und Tausenden mit dem Milchglas in den Händen, und Friedrich Wilhelm IV. soll mehrere Male sogar inkognito hier gewellt haben, um sich das seltsame Schauspiel anzusehen."

* **Die Molkereigenossenschaften Ostpreußens.** Die an den Verband landwirtschaftlicher Genossenschaften Ostpreußens angeschlossenen 27 Molkereigenossenschaften zählten Ende des Jahrs 1904 zusammen 866 Mitglieder. Die Zahl der Kühe aller Mitglieder und Lieferer betrug rund 27 000 Stück. Der Gewinn des Jahrs 1904 stellt sich bei 1 734 610 M. Einnahmen und 1 666 571 M. Ausgaben auf insgesamt 70 254 M., das gesamte eigene Vermögen der Genossenschaften auf 609 942 M. Die eingelieferte Milchmenge betrug im letzten Jahr 50 684 232 kg oder 1, die verkaufte Milchmenge (Vollmilch) 2 309 579 kg oder 1, die verkaufte Buttermenge 1 654 286 kg, die verkäfte Vollmilchmenge 1 118 281 kg oder 1, die verkäfte bezw. zu Quarg verarbeitete Magermilchmenge 1 868 525 kg oder 1. Die Roheinnahme aus Milch und Molkereierzeugnissen betrug 4 356 582 M. Das entspricht einem Roherlös im Durchschnitt für das Kilogramm eingelieferter Milch von 8,62 Pf. Für die gesamte Milch sind 3 775 888 M bezahlt worden. Die Magermilch wird in allen (bis auf 7) Genossenschaften unentgeltlich zurückgegeben. Vollbetrieb haben nur vier Genossenschaften (Dorkehmen, Gumbinnen, Strittkeim und Zinten), die übrigen beschränkten Betrieb. Die Verwaltungs- und Betriebskosten haben im letzten Jahr 471 595 M. betragen.

* **Eine Schule zu Unterweisung in der Viehhaltung und im Meltgeschäft** soll in Schwaben errichtet werden. Der Beschluß dazu wurde in einer am 24. Mai d. J. von der Allgäuer Herdebuchgesellschaft und dem Milchw. Verein im Allgäu zu Kempten abgehaltenen Versammlung gefaßt. Außer diesen beiden Körperschaften soll auch noch der Zuchtverband für schwäbisches Fleckvieh an dem Unternehmen beteiligt werden. Zur Durchführung der Aufgabe wurde ein besonderer Ausschuß gewählt.

Mitt. d. Mw. Vereins im Allgäu, H. 7.

Amtliche Verwarnung vor Lieferung verunreinigter Milch. Oberbayerische Bezirksämter machen in ihren Amtsblättern darauf aufmerksam, daß sich insolge der in neuerer Zeit, besonders auch in München durchgeführten Verschärfung der Milchkontrolle die Strafanzeigen gegen Landwirte wegen Uebertretung des Nahrungsmittelgesetzes durch Lieferung verunreinigter Milch in bedenklicher Weise mehren. Diese Verunreinigung sei meist darauf zurückzuführen, daß Bestandteile von Kuhkot in die Milch gelangen. In den Gerichtsverhandlungen habe sich herausgestellt, daß die Besitzer von Milchkühen und deren Personal oftmals gar nicht wußten (!), daß Milch, welche mit Kuhkot verunreinigt ist, gesundheitsschädlich sei und also eine solche Verunreinigung nach den Bestimmungen des Nahrungsmittelgesetzes zu bestrafen ist. Die Bezirksämter beauftragen daher die Gemeindebehörden, Bestern von Käsereien und Molkereien gegen Unterschrift zu eröffnen, daß sie ihre Milchlieferanten von der Strafbarkeit der Lieferung von Milch, die durch Kuhkot verunreinigt ist, in Kenntnis zu setzen haben und das gleiche in der Gemeinde in ortsüblicher Weise bekannt zu geben.

* **Entlarvte Milchfälscherin.** Eine Milchpantscherin schlimmster Sorte stand kürzlich vor dem Schöffengericht in Rüthlhausen. Die Wirtschafterin Küchler, die bei dem Landwirt Mönch in Saalfeld in Diensten stand, hatte wiederholt der Vollmilch, die ihr Dienstherr an die Molkereigenossenschaft Rüthlhausen lieferte, die Magermilch vom Tage vorher zugesetzt. Die Vollmilch hatte sie durch Abschöpfen des Rahms entwertet und den Rahm zu ihrem Nutzen verkauft. Der Aufseher der Molkereigenossenschaft entlarvte die Betrügerin in der Weise, daß er der zurückzugebenden Magermilch eine chemische Flüssigkeit beimischte, die sich am nächsten Tage in der von der Angeklagten gelieferten Vollmilch wiederfand. Das Gericht nahm von der Verhängung einer Geldstrafe Abstand und erkannte auf 14 Tage Gefängnis, da die Beschuldigte durch ihre betrügerischen Vornahmen sowohl das öffentliche Vertrauen in die Molkereigenossenschaft, wie in ihren Dienstherrn untergraben hatte.

Frankreich.

* **Die Zubereitung von Kokosnußfett für Speisezwecke** ist in lebhaftem Aufschwung begriffen. Nach einer vom Nederl. Landb.-Weekbl. wiedergegebenen Mitteilung ist die hergestellte Menge rund von 500 t (500 000 kg) i. J. 1898 gestiegen auf 12 000 t i. J. 1902, hat sich also in den vier Jahren um das Vierundzwanzigfache vermehrt.

Neuseeland.

Ausfuhr von Butter und Käse aus Neuseeland 1904/05. Die Ausfuhrsaison der Meiereien Neuseelands für 1904/05 ist im Mai zu Ende gegangen, und es läßt sich nunmehr ein Ueberblick über den Gang der Ausfuhr von Butter und Käse während derselben gewinnen. Zunächst ist zu bemerken, daß die Zunahme in der Erzeugung von Butter, die man für das abgelaufene Ausfuhrjahr erwartet hatte, nicht in dem erwarteten Umfange eingetreten ist. Der späte Eintritt des australischen Frühlings und die Trockenheit des Herbstes hatten den Milchertrag beträchtlich geschmälert. Andererseits war die Güte der Butter allgemein gut, und der Durchschnittspreis stellte sich höher als seit vielen Jahren. Die Ausfuhr von Butter stellte sich nach der offiziellen Statistik für April bis März 1904/05 auf 342 797 englische Centner im Werte von 1 500 755 Lstrl., während sie im Vorjahre 314 319 Centner im Werte von 1 416 484 Lstrl. betragen hatte, sodaß sich eine Zunahme der Menge um 28 478 Centner und des Werts um 84 271 Lstrl. ergab. Verglichen mit 1899/1900 hat sich 1904/05 die Ausfuhr der Menge nach reichlich verdoppelt. Ueber die Beschaffenheit der ausgeführten Butter wurde keine Klage geführt, und die Steigkeit der Preise im englischen Markt wirkte günstig auf das Geschäft; die Preise standen dort denen für beste dänische sehr nahe. Die Ausfuhrhäuser, welche auf Konsignation versenden, kamen in der letzten Saison zu größerem Gewinn als die, welche im Anfang der Saison ihre Ausbeute auf Kontrakte verkauft hatten. — Die Ausfuhr ungesalzener Butter hat zugenommen, was für den Ruf der neuseeländischen Butter bedauerlich sein soll, weil die trockene ungesalzene Butter sich zur Herstellung verfälschter Ware (Verfälschung mit Margarine, Kasein und kondensierter Milch) sehr gut eignet; so verfälschte Ware wird dann in England zu niedrigerem Preise verkauft als das reine Produkt, die Verfälschung aber wird im Falle der Entdeckung dem Produzenten in die Schuhe geschoben, dessen Ruf dadurch geschädigt wird. — Von den Exporteuren wurde dringend gefordert die Einrichtung von Gefieranlagen auf den Küstendampfern für den Transport nach dem Verschiffungshafen Wellington. Auch die Errichtung von Versuchsstationen, welche die Regierung schon öfter versprochen hat, ist noch nicht erfolgt und macht sich immer mehr nötig, um die

Digitized by Google

Butterindustrie auf eine möglichst hohe Stufe der Entwicklung zu bringen.

Die Produktion von Käse wurde aus denselben Gründen wie die Buttergewinnung beeinträchtigt. In der Ausfuhr von Käse trat sogar ein Rückgang gegenüber dem Vorjahre ein, und sie wurde geringer als in jedem der letzten fünf Jahre außer 1902/03. Für das Jahr bis Ende März gingen noch der Statistik 1904/05 nur 82 630 Centner aus gegenüber 86 535 Centnern im Vorjahr. Es scheint, daß die Meiereien die Buttererzeugung gegenüber derjenigen des Käses vorziehen; die niedrigen Käsepreise zu Anfang der letzten Saison veranlaßten zudem die meisten jener Meiereien, welche Einrichtungen für beide Fabrikationen besitzen, die Käserei ganz außer Betrieb zu lassen. Der Käsepreis stieg übrigens im Laufe der Saison auf die Höhe von 58 Schilling für den Centner, so daß das Käsegeschäft sich ziemlich günstig gestoltete.

(Nach New Zealand Trade Review and Price Current.)

Versammlungen und Ausstellungen.

* **Per 21. Deutsche landwirtschaftliche Genossenschaftstag** soll vom 17. bis 19. August zu Straßburg i. E. abgehalten werden. Aus der Tagesordnung ist Folgendes hervorzuheben: Nach dem Vortrag des Verbandsleiters, Geh. Regierungsrat Lichtenberg, Straßburg, über die Entwicklung des landwirtschaftlichen Genossenschaftswesens in Elsaß-Lothringen, und dem Jahresberichte des Anwalts, wird Pastor Auster, Lößnitz, über die Bedeutung der sittlichen und religiösen Triebfedern in der genossenschaftlichen Arbeit sprechen. Genossenschaftliche Fragen werden erörtert in dem Bericht des Verbandsleiters Oekonomierat Hüneraspf, Posen, über die Fragen: Stimmen die Grundsätze der dermaligen Musterjatzungen über Aufstellung der Bilanz, betreffend die Einsetzung der Vermögenstücke zum Buchwert unter alljährlicher Abschreibung, mit den diesbezüglichen Gesetzesbestimmungen überein; konn eine nach diesen Grundsätzen aufgestellte Vermögensbilanz von dem ausscheidenden Mitglied bei der Auseinandersetzung mit der Genossenschaft angefochten werden? Ferner in dem Bericht des Verbandsleiters Landrat z. D. v. Brockhausen, Stettin, über die Frage: Gibt die in Angriff genommene Abänderung der Wechselordnung, insbesondere in ihren Vorschlägen über die Vereinfachung des Wechselprotestes, den Genossenschaften Anlaß zu irgend welchen Maßnahmen zwecks Wahrnehmung ihrer besonderen Wohlfahrtsrücksichten? und in dem Bericht des Direktors Hallstein, Posen, über die Zeichnungsvorschriften für den Vorstand (§ 25 G. G.) und die Bevollmächtigung von Beamten oder einzelnen Vorstandsmitgliedern (§ 42 G. G.). Ueber die Einrichtung des genossenschaftlichen Revisionswesens, Erfahrungen auf diesem Gebiete und Maßnahmen zu weiterer Ausgestaltung dieser wichtigen Einrichtung wird Verbandsleiter Freiherr v. Wengershausen, Münnberg, berichten. Die Angelegenheiten der Kreditgenossenschaften betrifft der Bericht des Verbandsleiters Freiherrn v. Heintze, Bordesholm, über die Frage: Welche Gründe können zur gleichzeitigen Mitgliedschaft ein und derselben Person bei unseren Kreditgenossenschaften Veranlassung geben; unter welchen Voraussetzungen ist sie für zulässig zu erachten; sind Gefahren damit verbunden und worin bestehen sie? Angelegenheiten der landwirtschaftlichen Bezugs- und Absatzgenossenschaften behandelt ein Bericht des Hauptmanns a. D. Schmidt, Frankfurt a. O., über die Frage: Entspricht die dermalige genossenschaftliche Einrichtung den Bedürfnissen der deutschen Landwirte gegenüber der immer stärker werdenden Ringbildung; ist es angezeigt, nach Lage der Sache weitere Maßnahmen in dieser Richtung zu treffen und welche? Milchwirtschaftliche Fragen und Angelegenheiten der Molkereigenossenschaften werden erörtert in dem Bericht des Molkerei-Wanderlehrers Schwarz, Bonn, über das Thema: Wie können landwirtschaftliche Genossenschaften sich an den zu Hebung des Milchverzehrs in den Städten dienlichen Maßnahmen wirksam beteiligen und betätigen; welcher Art sollen diese Maßnahmen sein und welche Vorteile bringen sie? ferner in den Berichten des Verbandsschriftführers Bläsius, Straßburg, und des Kreistierarztes Stang, Straßburg, über die Frage: Wie wirken Molkereigenossenschaften auf die Förderung der Viehzucht ein und steht der ersteren Wirksamkeit im Widerspruch mit derjenigen der letzteren; auf welcher Grundlage können die Bestrebungen beider vereinigt werden? Die Angelegenheiten der Winzergenossenschaften erfahren eine Erörterung in dem Bericht des Verbandsleiters Freiherrn v. Los, Burg Vergerhausen, über die Frage: Welche weiteren Erfahrungen sind auf dem Gebiete des Winzergenossenschaftswesens gemacht worden; hat sich die Vereinbarung mit dem Weinhandel bewährt; welche zweckmäßigen Vorschläge sind zum Ausbau des Winzergenossenschaftswesens und anderdem zur Förderung des Weinverzehrs zu machen? Auch steht auf dem Gebiet der Beamtenfürsorge ein Bericht des Verbandsleiters Hofrat Bach, Dresden, über die Frage: Erscheint die Errichtung von besonderen Begräbniskassen vorteilhaft für die Mitglieder und die Beamten der Verbände und Genossenschaften; können solche Kassen in Verbindung mit der bestehenden Genossenschaftseinrichtung, insbesondere mit den Spar- und Darlehnskassen gebracht werden, und welche Veranstaltungen sind hierzu nötig? zur Verhandlung.

In einer besonderen Einladung versprechen zwei Körperschaften von Elsaß-Lothringen, nämlich der Landesverband der landw. Kreisvereine und der Revisionsverband landwirtschaftlicher Genossenschaften, den Teilnehmern am Genossenschaftstag den Aufenthalt in Straßburg und im Reichsland angenehm zu machen.

* **Eine Maschinenausstellung des Rheinischen Bauernvereins,** die auf die Zeit vom 2. bis 11. September in Neuß angesetzt ist, soll auch auf das Gebiet der Milchversorgung ausgedehnt werden. Man beabsichtigt nämlich, einen den Anforderungen der Gesundheitspflege entsprechenden Stall mit 20 Milchkühen, verbunden mit einer Milchküche einzurichten, in welcher die neuesten Kühlmaschinen, Reinigungsgeräte für Milch, Milchflaschen u. s. w. in Betrieb vorgeführt werden.

* **Milchwirtschaftliche Ausstellung zu Magdeburg.** Zu gleicher Zeit, nämlich beginnend am 2. September, veranstaltet der Verband deutscher Milchhändlervereine zu Berlin in Verbindung mit seinem 10. Verbandstag eine die Milchgewinnung und den Milchhandel betreffende Ausstellung. Außer vielen von Vereinen gestifteten Preisen werden auch etliche Staatspreise in Aussicht gestellt. Hauptgegenstand der Verhandlungen soll die Versorgung der Städte mit guter, preiswerter Milch, insbesondere für Säuglinge und Kinder, sein.

Maschinen und Geräte.

Milchfettbestimmungs-Apparat Sinacid. Vom Molkereitechnischen Institut Sichler u. Richter, Leipzig waren zur Vorprüfung auf der 19. Wanderausstellung der Deutschen Landwirtschaftsgesellschaft folgende 4 Neuheiten, die sämtlich für die Arbeitsversuche zurückgestellt wurden, ausgestellt:

1. Milchprüfungsschleuder Futura (Abbildung Nr. 1).

Diese neue Milchprüfungsschleuder dient zur Feststellung des Fettgehaltes in Milch und Milchprodukten nach dem acidbutyrometrischen und nach dem sinacidbutyrometrischen Verfahren. Der Antrieb erfolgt durch Kurbeldrehung; die Kurbel ist in Tischhöhe sehr bequem gelagert. Die Uebersetzung ist durch Zahnräder herbeigeführt, von denen das eine von Metall, das andere von eigenartig komprimiertem Leder angefertigt ist. Metallräder geben bei starker Rotation einen weithin tönenden Klang, der bei übrigens größerer Haltbarkeit durch jene Zusammenstellung des Materials vermieden wird. Futura hat von allen bisher bekannten Centrifugen die niedrigste Lagerung der Centrifugiertrommel; hierdurch, sowie durch die glücklich gelungene Auswahl in der Materialzusammenstellung wird ein geräuschloser, ruhiger und sicherer Gang selbst bei starker Umdrehung gewährleistet.

Abb. 1.

Geradezu mustergiltig ist die selbsttätig eintretende Ein- und Ausrückung des Räderwerkes. Dieselbe kommt unter gänzlicher Vermeidung der Federkraft zustande und es ist ausgeschlossen, daß dieselbe einmal versagen könnte. Beim Drehen der Kurbel wird das Eingriffsrad vorwärts geschraubt und im Augenblick der Unterbrechung des Kurbeldrehens rotiert die Centrifugenachse mit der Trommel allein weiter, während das Eingriffsrad zurückgeworfen wird, um bei erneutem Kurbeldrehen sofort wieder zum Eingriff gelangen zu können. Da für die Ein- und Ausrückung keinerlei Handgriffe zu verrichten sind, so ist es auch ausgeschlossen, daß die Centrifuge einmal falsch bedient werden könnte. Andererseits ist durch diese Vorrichtung die Gewähr gegeben, daß das Räderwerk auf das Möglichste geschont werde.

Digitized by Google

Die Trommel ist aus stark verzinntem Stahlblech aus einem Stück gearbeitet und bewegt sich inmitten eines schmiedeeisernen Schutzringes. Letzterer besitzt jede Gefahr des Centrifugenbetriebes und kann zugleich auch dazu verwendet werden, in einfachster Weise und mit geringen Kosten eine wirklich wirksame Heizvorrichtung anzubringen.

Die Höchstleistung dieser Centrifuge beträgt 3000 Minutenmeter, während für die Fettbestimmung 800 Minutenmeter völlig ausreichend sind. Für Magermilchfettbestimmung genügt daher einmaliges Centrifugieren und die für Vollmilch erforderliche Umdrehungszahl erreicht man durch zehnmaliges Kurbeldrehen in 10 Sekunden. Die Maschine läßt sich sehr bequem für Kraftbetrieb an eine Transmission anschließen.

2. Milchprüfungs-Schleuder Kommodus.

Diese Schleuder wird für zwei und vier Proben angefertigt und dient auch zu mancherlei anderen Centrifugalanalysen. Neu ist die excentrische Anordnung der pendelnden Gehänge, wodurch der Durchmesser des Centrifugiertreises abgekürzt, sowie eine niedrige Konstruktion und bequeme Handhabung erreicht wird. Die Gehänge können jedes 125 kbem Flüssigkeit aufnehmen, man kann also in der Zweiproben-Schleuder 250 und in der Vierproben-Schleuder 500 kbem Flüssigkeit centrifugieren. Zugleich können die Kommodusschleudern zum Centrifugieren von Gottlied-Röse-Cylindern und dadurch zur wesentlichen Beschleunigung der gewichtsanalytischen Fettbestimmung benutzt werden.

3. Das Sichlersche Milchfettbestimmungsverfahren Sinacid-Butyrometrie.

Dieses Verfahren dient zur wissenschaftlich genauen Fettbestimmung in Milch und Milchprodukten. Es unterscheidet sich von der Gerberschen Aeidbutyrometrie dadurch, daß es an Stelle der ätzenden Schwefelsäure ein harmloses Salz, Trinatriumphosphat, und an Stelle des giftigen Amylalkohols den ungiftigen Butylalkohol benutzt. Letzterer muß unbedingt fuselfrei sein und wird in der geeigneten Beschaffenheit als Sinol bezeichnet und das geeignete Phosphat als Sinacidsalz. Sinacidsalz und Sinol können durch die Post versandt werden: ein Postkolli von 5 kg umfaßt die Chemikalien für 1500 Proben; die Chemikalien sind weder ätzend, noch giftig, noch feuergefährlich. Eine Fettbestimmung erfordert im Kleinbetrieb an Chemikalien nur etwa 1 Pfg. Kosten, im Großbetrieb nur etwa ½ Pfg. Das Fett scheidet sich auch ohne Centrifuge aus; Propfenbildung oder andere, die Genauigkeit beeinflussende Umstände treten nicht auf. Die Fettfällen lassen sich wegen der Färbung des Fettes,

Abb. 2.

die gleichzeitig durch die Anwendung des Sinols erfolgt, sehr bequem ablesen. Nach der an verschiedenen Instituten vorgenommenen eingehenden Prüfung gibt die Sinacidbutyrometrie zuverlässige, genaue Resultate, so daß das Verfahren schon für die gerichtliche Praxis Anwendung findet.

4. Ventilbutyrometer (Abb. 2).

Oberhalb der graduierten Skala befindet sich eine feine Durchbohrung der Glaswand, welche durch Verschieben eines Gummiringes geöffnet und geschlossen werden kann und wodurch es möglich ist, den bei der Erwärmung des kalten Butyrometer-Inhaltes entstehenden inneren Druck entweichen zu lassen, ohne daß ein Verlust an Flüssigkeit befürchtet werden muß. Anwendung findet das Ventilbutyrometer in erster Linie für die Sichlersche Sinacidbutyrometrie, wie auch für die Gerbersche Aeidbutyrometrie. Das Ventilbutyrometer ist berufen, in manchen Fällen eine wichtige Rolle zu übernehmen. So ist es durch das Ventilbulyrometer möglich geworden, Butyrometer in ¹/₁₀₀ Proz. zu justieren, wodurch die Magermilchfettbestimmung sehr wesentlich gefördert worden ist. Für die Untersuchung von Rahm, Butter und Käse verwendet man bisher Butyrometer, die mit zwei Gummistopfen geschlossen werden müssen. Der Uebelstand, daß beim Auswechseln der Stopfen ein Teil des Butyrometer-Inhaltes am Stopfen haften bleibt, wird durch das Ventilbutyrometer beseitigt.

Literatur.

* **Erster Bericht des Milchwirtschaftlichen Komitees für Oesterreich.** Ausgegeben im Juni 1905. Wien, im Verlag des Milchwirtschaftlichen Komitees. 1905. Geschäftsstelle: Wien I, Schauflergasse 6. — Gr. 8°. 148 S.

Der Bericht gliedert sich in folgende Abschnitte:

Entstehung und Gründung des Milchwirtschaftlichen Komitees für Oesterreich.

Beschlüsse und Vorschläge des Komitees,

1. Errichtung einer milchwirtschaftlichen Unterabteilung und Ausstellungsstelle beim Allgemeinen Verband landwirtschaftlicher Genossenschaften in Oesterreich;
2. Einrichtung des milchwirtschaftlichen Unterrichts und des milchwirtschaftlichen Versuchswesens;
3. Umfrage betreffs einer Verordnung zu Ueberwachung des städtischen Milchhandels;
   Grundlagen für die Verordnung;
   Milchlieferordnung für Vorzugsmilch;
   desgleichen für Milch zur Städteversorgung;
4. Maßnahmen zu Verbesserung der Buttererzeugung in Oesterreich;
5. Maßnahmen zu Verbesserung der Käserei in Oesterreich;
6. Beschaffung von Unterstützungen und Darlehen für Molkereigenossenschaften;
7. Errichtung einer Prüfstelle für Molkereimaschinen;
8. Errichtung einer Ausstellungsstelle für Molkereibauten;
9. Maßnahmen zu Verbesserung der Viehhaltung und Stallwirtschaft;
10. Maßnahmen zu Verbesserung der Molkereibetriebe;
11. Kenderung des Genossenschaftsgesetzes;
12. Vereinigung der Molkereigenossenschaften zu Verbänden;
13. Vergebung von Molkereibauten auf Grund öffentlicher Ausschreibung;
14. Veranstaltung einer Allgemeinen österreichischen Molkerei-Ausstellung i. J. 1908 und deren Vorbereitung durch Provinzialausstellungen;
15. Förderung des Verbrauchs von Molkereierzeugnissen;
16. Zölle auf Molkereierzeugnisse und Rohstoffe;
17. Beitritt des Komitees zur Fédération internationale de Laiterie;
18. Bestimmungen für Butter- und Käseschauen;
19. Milchlieferordnung für Buttermolkereien;
20. Milchlieferordnung für Emmentaler Käsereien.

Verzeichnis der Mitglieder des Komitees.

Geschäftsordnung des Komitees.

Bericht des Kassenwarts. —

Die Fülle des Stoffs verbietet ein näheres Eingehen auf Einzelheiten. Es genüge zu sagen, daß in den einzelnen Abschnitten viele verständige Gedanken enthalten sind, von denen wohl zu wünschen wäre, daß sie nutzbringend in Taten umgesetzt würden. Wer das ersteben will, der wird freilich weise Beschränkung sich auferlegen müssen, nur einzelne Aufgaben aus der großen Menge der hier vorgeführten herausgreifen dürfen. B. Martiny.

Beobachtungen, Versuche, Erfindungen.

Zeltlerhafter Amylalkohol. Ein dem Milchwirtschaftlichen Institut Hameln zur Prüfung eingesandter Amylalkohol gab bei blinden Versuchen eine dunkel gefärbte Abscheidung in der Ausdehnung von 0,1 bis 0,2 Proz. der Butyrometerskala. Vergleichende Fettbestimmungen gaben folgende Zahlen:

	eigener Amylalkohol			eingesandte Probe		
1.	3,10	3,20	Mittel 3,15	3,20	3,20	Mittel 3,20
2.	3,00	3,00	„ 3,00	3,05	3,05	„ 3,05
3.	3,00	2,90	„ 2,95	3,00	3,00	„ 3,00
4.	2,90	2,85	„ 2,88	2,90	2,90	„ 2,90
5.	2,90	2,90	„ 2,90	3,05	2,95	„ 3,00
6.	3,15	3,05	„ 3,10	3,20	3,15	„ 3,18

Beim Arbeiten mit dem fraglichen Amylalkohol nahm die Abscheidung der dunkler gefärbten Fettschicht mehr Zeit in Anspruch — Die Untersuchung des fraglichen Amylalkohols ergab folgendes:

Spezifisches Gewicht 0,8327.

Bei der fraktionierten Destillation von 72 kbem gingen über

bei 98 bis 100°	6,5 kbem,	trübe	
100 „ 128°	28,0	„	„
128 „ 130°	13,0	„	
130 „ 132°	14,5	„	
132 „ 142°	8,0	„	
Rückstand . . .	2,0	„	dunkelbraun, sehr übelriechend.

Es lag hiernach rohes Fuselöl vor.

Schwankungen des Zeitgehalts der Milch einzelner Kühe. Die von einem Genossen der Molkerei Hameln im März eingelieferte von nur einer Kuh stammende Milch besaß folgenden Zeitgehalt:

1904	Zeit	Spez. Gew.	1904	Zeit	Spez. Gew.
17. März	1,55	—	25. März	2,45	1,0277
18. „	3,00	—	26. „	2,45	1,0310
19. „	2,90	—	27. „	2,15	1,0310
22. „	2,20	—	28. „	2,10	1,0313
23. „	1,80	1,0284	29. „	2,40	1,0309
24. „	2,10	1,0305			

Es handelt sich um eine natürlich gehallarme Milch; Verfälschung erscheint ausgeschlossen.

Digitized by Google

Handel und Verkehr.

Wochenbericht vom Buttermarkt. Berlin, 22. Juli 1905. Die steigende Preisbewegung auf dem Buttermarkt dauert fort, trotzdem die Käufer bei den hohen Preisen nur den nötigen Bedarf eindecken. Die Ursache ist in der starken Abnahme der Produktion zu suchen, und da in diesem Jahre Spekulationskäufe in geringerem Maße als sonst erfolgt sind, ist auch für die Zukunft mit hohen Preisen zu rechnen.

Der Hamburger Markt ist ebenso lebhaft wie in der letzten Woche und die Inhaber können hohe Preise erzielen.

Berlin notierte Mittwoch 2 M. höher, Hamburg notiert unverändert.

Marktberichte.

Abrechnungspreise zwischen Molkereien und Butterhändlern. Eigenbericht der Molkerei-Zeitung Berlin. **Berlin,** 22. Juli 1905. Im Großhandel an die Molkereien für feine Butter wirklich bezahlte Preise. Reines Buttergewicht, frei in Berlin oder Hamburg, also nach Abzug der Fracht reines Geld:

Berlin	bis 117 Mk.
Hamburg	„ 118 „

Berlin, 22. Juli 1905. Butterbericht der Firma **C. F. Wienstruck,** SW., Leipzigerstr. 82, und W., Kronenstr. 32.

Während der Absatz für allerfeinste Butter infolge der stark gestiegenen Preise nachließ und die Eingänge solcher Ware vollständig genügten, machte sich lebhafter Bedarf für gute zweite und mittlere Qualitäten, zum Zwölfer-Stich passend, bemerkbar. Auch hierin war genügend Ware durch das Eintreffen sehr feiner russischer Butter vorhanden.

Telegramme der Molkerei-Zeitung Berlin.

Berlin, den 22. Juli 1905. Preisfeststellung der von der ständigen Deputation gewählten Notierungs-Kommission. Mitgeteilt von der Firma C. F. Wienstruck, Berlin, Leipzigerstr. 82. Durchschnittspreise für die Woche vom 16. Juli bis 22. Juli 1905.

			19. Juli	22. Juli
Hof- u. Genossensch.-Butter:	Ia	per 50 kg M.	117—119	117—119
do. do.	IIa	„ „ „	115—117	114—117
do. do.	IIIa	„ „ „	108—112	108—113
do. do.	Abfallende	„ „	100—104	100
		Tendenz:	Fest.	Etwas ruhiger.

Hamburg, Grimm, den 21. Juli 1905. (Butter-Bericht von Ahlmann u. Boysen.) Notierung der Notierungs-Kommission der am Butterhandel beteiligten Firmen zu Hamburg. In Hamburg höchstbezahlte Brutto-Preise: I. Klasse M. 115—121, II. Klasse M. 105—112 pr. 50 kg. Netto reine Tara. Tendenz: Ruhiger.

Der Butterhandel lag auch in dieser Woche gut, die Zufuhren schleswig-holsteinischer Butter sind nur klein, die Preise aber so hoch, daß jeder nur das Notwendigste kauft, und drücken besonders abfallende Qualitäten den Markt. Feinste Ware ist geräumt und zum festen Preise von 118 bis 120 M. gehandelt worden. Russische und sibirische Butter wird in großen Mengen eingeführt, findet aber schnell Absatz zu Preisen von 105 bis 108 M. verzollt. Da die Preise in Rußland steigen, werden wir auch hier in den nächsten Wochen höhere Forderungen stellen müssen, so daß alle jetzigen Käufe nutzbringend sein werden. — Kopenhagen notierte 3 Kr. höher; wir blieben dagegen unverändert.

Ferner Privat-Notierungen: Fehlerhafte und ältere Butter pr. 50 kg M. ——. Schleswig-Holsteinische und ähnliche frische Bauer-Butter M. ——. Russische, Sibir. und Livländ. Winterbutter (verzollt) M. 102—110, Galizische (verzollt) M. 86—92. Finnländische Winter-Butter (verzollt) M. ——. Amerikanische (verzollt) M. ——.

Butternotierungen in Kopenhagen. Den 20. Juli 1905. Butter: I. Klasse 94—95 Kr. (1 Kr. = 112,5 Pf.). Tendenz: Lebhaft.

Berlin, 20. Juli 1905. Amtlicher Marktbericht der städtischen Markthallen-Direktion über den Großhandel in der Central-Markthalle. **Butter.** Preise franko Berlin einschließlich Provision. Für 50 kg Ia M. 117—119, IIa M. 115—117, IIIa M. 108—112.

Käse. Import. Emmenthaler Ia p. 50 kg 85—90 M., dito IIa M. 60—80, import. Glarner Kräuterkäse M. 60——, import. Holl. Gouda Ia M. 80—85, import. Holl. Gouda IIa M. ——, import. Edamer M. 80—— import. Camembert per Dtzd. M. 7,50, import. Gervais M. —, import. Neufchatel per 100 Stück M. 20, import. Roquefort sur choix Ia per 50 kg M. 130—140, import. Parmesan, 3-4 jährig. M. ——, dito, 2—3 jährig M. 80—85, import. Chester-Viktoria M. 115—125, dito Cheshire M. 80—85, Gorgonzola per 50 kg M. 90—100. Steppenkäse M. —. Inländische. Westpr. Schweizer-Käse Ia per 50 kg M. ——, Neufchatel, do. per 100 Stück M. ——, Holländer, rheinisch, Ia per 50 kg M. ——, Edamer Ia M. ——, Limburger Alpenkäse in Pergament M. ——, Tilsiter Käse, fette Ia M. 58—60, Tilsiter Käse IIa, halbfette M. 45—50, Harzer per Kiste, 100 Stück, M. 2,10—2,30, IIa M. 0,75—1,00, Soldiner per Schock M. 6,00, Schloßkäse per Dutzend M. ——, Camembert, große I (H. Prinz), per Dtzd. M. 6,00, do. II, per Dtzd. M. 4,40, Kaiserkäse (H. Prinz) M. 2,40, Kronenkäse M. ——, Frühstückskäse per 50 Stück M. 3,75 (H. Prinz). Deutscher Gervais Dutzend M. 2,20. Briekäse, Orig.-Packung, per ½ kg M. 0,80.

Butter-Notierungen der Landwirtschaftskammer für die Provinz Schleswig-Holstein. Butter-Auktionen des Ost-Holsteinischen Meierei-Verbandes.

Hamburg, den 19. Juli 1905.

1. Klasse 15 Drittel zu 125½, 22 Drittel zu 123½, 33 Drittel zu 123, 3 Drittel zu 122½, 7 Drittel zu 122, 9 Drittel zu 121½, 13 Drittel zu 121, 3 Drittel zu 120½, 8 Drittel zu 120, 18 Drittel zu 119½, 15 Drittel zu 119, 3 Drittel zu 118½, 3 Drittel zu 118 M. Zusammen 1. Klasse 152 Drittel zu 121,80 M. im Durchschnitt, 2. Klasse 18 Drittel zu 115,97 M.

Jeder Produzent in Schleswig-Holstein ist berechtigt, die Auktionen zu beschicken. Der Vorstand des Ostholst. Meierei-Verbandes.

Königsberg i. Pr., 20. Juli 1905. (Butterbericht von Gyßling, Ebhardt u. Co.) Butter ist fortgesetzt in allen Qualitäten knapp und finden sämtliche Eingänge bei wiederum höheren Preisen schlanken Absatz.

Wir zahlen heute für feinstes Produkt 108—112 M. für 100 Pfd. netto hier. Fehlerhafte Ware verrechnen wir nach Verkauf.

Hamburg, 18. Juli 1905. (Bericht von Tölle u. Ellemann.) Kraftfuttermittel: Unser Markt hat sich gegen die Vorwoche wenig verändert. Die Frage für disponible Ware ist etwas lebhafter geworden und auch für spätere Termine bleibt das Interesse andauernd ein recht reges. Preise konnten sich deshalb voll behaupten.

Erdnußkuchen 139—160 M., Kokoskuchen 134—152 M., Amerik. Baumwollsaatkuchen und -Mehl 130—142 M., Sesamkuchen 128—144 M., Rapskuchen aus inländischer Saat 114—140 M., Palmkernkuchen 115—118 M., Leinkuchen 145—150 M., Amerik. Maisölkuchen 128—130 M. für 1000 kg ab hier.

Halle a. S., den 20. Juli 1905. (Bericht von Gebr. Rößler.) Trotz des ruhigen Geschäfts bleibt die allgemeine Marktlage sehr fest und müssen die Preise weiter erhöht werden.

Ausgesucht feinste gesalzene Molkereibutter	121—122	Mk.
I „	118—120	„
II „	115—117	„

in Tonnen von 100 Pfd. und Kübeln von 50 Pfd.

Schweine- und Ferkelmarkt. (Amtlicher Marktbericht vom Magerviehhof in Friedrichsfelde.) Mittwoch, den 19. Juli 1905. Es standen zum Verkauf: 3471 Schweine, 107 Ferkel.

Verlauf des Marktes: Flottes Geschäft, Preise fest.

Im Engroshandel wurden gezahlt für: Läuferschweine, 3—5 Monate alt 35—48 M.; 6—7 Monate alt 48—65 M. für 1 Stück. Ferkel, mindestens 8 Wochen alt 15—21 M.; unter 8 Wochen alt 12—15 M. für 1 Stück.

Die Direktion des Magerviehhofes.

Städtischer Centralviehhof. Berlin, 15. Juli 1905. Zum Verkauf standen: 2948 Rinder, 1402 Kälber, 13 220 Schafe, 9114 Schweine.

Bezahlt wurden für 100 Pfund oder 50 kg Schlachtgewicht in Mark (bezw. für 1 Pfund in Pfg.): Für Rinder: Ochsen: 1. vollfleischig, ausgemästet, höchsten Schlachtwerts, höchstens 7 Jahre alt 73—76; 2. junge fleischige, nicht ausgemästete und ältere ausgemästete 67—71; 3. mäßig genährte junge und gut genährte ältere 63—66; 4. gering genährte jeden Alters 59—62. — Bullen: 1. vollfleischige höchsten Schlachtwerts 68—72; 2. mäßig genährte jüngere und gut genährte ältere 65—67; 3. gering genährte 60—64; — Färsen und Kühe: 1. a) vollfleischige, ausgemästete Färsen höchsten Schlachtwerts ——; b) vollfleischige, ausgemästete Kühe höchsten Schlachtwerts, höchstens 7 Jahre alt 64—66; 2. ältere, ausgemästete Kühe und wenig gut entwickelte jüngere 58—60; 3. mäßig genährte Färsen und Kühe 56—58; 4. gering genährte Kühe und Färsen 52—55. — Kälber: 1. feinste Mastkälber (Vollmilchmast) und beste Saugkälber 82—86; 2. mittlere Mastkälber und gute Saugkälber 70—78; 3. geringe Saugkälber 54—64; 4. ältere gering genährte Kälber (Fresser) 58—62. — Schafe: 1. Mastlämmer und jüngere Masthammel 76—79; 2. ältere Masthammel 72—75; 3. mäßig genährte Hammel und Schafe (Merzschafe) 65—70; 4. Holsteiner Niederungsschafe (Lebendgewicht) ——. — Schweine; Man zahlte für 100 Pfd. (mit 20 pCt Tara): vollfleischige, kernige Schweine feinerer Rassen und deren Kreuzungen, höchstens 1¼ Jahr alt, 220—280 Pfund schwer, 66——; schwere, 280 Pfd. und darüber (Käser) ——; fleischige Schweine 64—65; gering entwickelte 62—63; Sauen 62—— M.

Verlauf und Tendenz des Marktes:

Das Rindergeschäft wickelte sich glatt ab, es wurde zeitig ausverkauft. — Der Kälberhandel gestaltete sich glatt. — Gute Schlacht-Schafe waren bei lebhaftem Geschäft frühzeitig ausverkauft; im übrigen war das Geschäft glatt, es bleibt kein Ueberstand. — Der Schweinemarkt verlief glatt und wurde geräumt.

In **Hamburg** wurden bezahlt: für beste Ochsen 69—72 M., junge fette Kühe 61,50—64,50 M., beste, reine Schweine mit 20 Proc. Tara 63 bis 63½ M. Kälber I. Qualität 83—88 M., Doppellender 98—104 M.

Versuchsstation für Molkereiwesen Kiel.

Versand von Reinkulturen für die Ansäuerung des Rahmes. Ausbildung von Molkereipersonal.

Professor Dr. H. Weigmann.

An dem **Milchwirtschaftlichen Institut** zu Proskau findet vom **16. August** bis **26. September** ein

Meierkursus

statt. Anmeldungen nimmt entgegen Professor **Dr. Klein, Proskau,** O.-Schl.

Stellen-Angebote.

Für eine größere **städtische Molkerei** wird 1. Oktober d. J. ein nicht zu junger

Obermeier

(Expedient) gesucht. Bewerber, denen daran gelegen ist, dauernde, nicht vorübergehende Stellung zu erhalten, wollen ihre **Zeugnisabschriften** unter **U. a. 1475** an **Rudolf Mosse, Leipzig,** einreichen.

Käsergehilfe!

Ein junger Käsereigehilfe oder auch kräftiger Lehrling, nicht unter 16 Jahren, gesucht. Ohne Lehrgeld. Vergütung gewährt. Antritt sofort oder später.

Molkerei Gröba b. Riesa, Sachsen.

Verheirateter Schweizer

für ca. 25 Stück Vieh zum 1. August d. J. gesucht. Freie Wohnung, Brennmaterial, Kartoffelland und monatlich 50 Mark.

H. Gadow, Herzberg, Bez. Potsdam.

Stellen-Gesuche.

Eine erfahrene **Meierin,**

die 12 Jahre eine Molkerei selbständig geführt hat, sucht ähnliche Stelle. Gute Empfehlungen stehen zur Seite.

Offerte unter **M. G. 40** an die Expedition dieses Blattes.

Junger Mann,

ehrlich und nüchtern, der das Molkereifach erlernt hat, 30 Jahre alt, **sucht dauernde** und **passende Stellung** (wo Verheirathung gestattet) als Verkäufer für ein Milch- und Buttergeschäft am liebsten auf Prozente, gleichviel welche Gegend. Derselbe würde auch in übriger Zeit dem Geschäft behülflich sein.

Gefl. Offerten erbeten an **Robert Rothe**, Sterkrade bei Oberhausen, Württemberg-Str. 42.

Ein tüchtiges, kräftiges Mädchen vom Lande, welches selbständige Stellen in der Wirtschaft, Meierei und Käserei bekleidet hat, sucht zum 1. Oktober 1905 ähnliche Stellung.

Offerten an **Auguste Gluth** in Transsau, Post Laptau, Ostpr. erbeten.

Tüchtiger Molkereifachmann, langjähriger Leiter eines Großbetriebes, möchte sich verändern und sucht Stellung als Molkereileiter. Suchender ist praktisch und kaufmännisch durchaus erfahren und könnte Kaution stellen.

Offerten sub **Molkereifachmann** an die Expedition dieser Zeitung.

Vermischte Anzeigen.

Molkerei-Verkauf.

Eine im Vollbetrieb befindl. Molkerei, welche nachweislich gut rentiert, mit fester Kundschaft, in einer Stadt am Niederrhein, ander. Unternehmung halber

zu verkaufen.

Preis M. 45 000, Anzahlung 25 000 M.

Gefl. Offerten unter **K. B. 3680** an **Rudolf Mosse, Cöln.**

Digitized by Google

Suche Lieferanten von
Molkerei-Butter
gegen sofortige Kasse.
Offert. erb. **Arthur Rudelius, Renzelle.**

Wer hat wöchentlich 2–3 Centner Ia Molkereibutter
auf Jahresabschluß abzugeben?
Offerten sub **2559** an die Expedition dieser Zeitung.

Ein **Laden,**
in welchem Kolonialwaren-Geschäft betrieben wird, ist zu vermiethen. Auch ist das ganze Grundstück zu verkaufen.
Carl Röder, Sachsenhausen
an der Nordbahn.
Vorort 6 Minuten von der Haltestelle.

Molkerei-
Stallungen, 15jähr. **brillante Existenz,** per 1. 10. zu vermieten. **Wiesenstr. 32, Handwerswitter.**

Vortheilhafte Milchpachtung,
sehr geeignet für tüchtigen Käser, auf guter Mittelgut (150 Kühe), gute Verkehrslage, per 1. Oktbr. cr. zu vergeben. **Gefl.** Offerten sub **2562** an die Expedition dieser Zeitung.

Eine noch ganz gut gehende
Universal-Milch-Centrifuge
soll preiswert **zu verkaufen.** Stundenleistung 125 Liter.
Johannes Böning, Tischlermeister, **Jüchenbach** (Eichsfeld).

Für Fabrikanten in Milchgeräthschaften!
Prakt. Gefind. (Gebrauchsgegenstand) zu verkaufen. Offerten unt. H. K. 178 an **John. Krügers Buchdruckerei, Blankenese i. Holst.**

!!! Molkerei-Bau !!!
Gelegenheit in sehr großem Dorfe Mecklenburgs, sehr gute Gegend, für arbeitslichen Meier oder Molkerei-Verwalter zum selbständigen Aufbauen. Offerten unter **1905** an die Exped. dieser Zeitung.

Käse-Fabrik.
5 Pfg.- und Schutzkäse-Fabrikation, gute Kundschaft, zum 1 Oktober d. J. **zu verpachten.**
Carl Röder, Sachsenhausen
a. d. Nordbahn.

F. Oswald Richter
DRESDEN-A. 1.
Wettinstr. 32.
Butter-Gross-Handlung
sucht regelmässige Lieferanten in **feinster** und **feiner Butter** und zahlt höchste Preise bei prompter Abrechnung und Kasse.
Jahresabschlüsse und Uebernahme ganzer Produktionen erwünscht.

Schweissfüsse
(desgleichen Hand- und Achselschweiss)
werden trocken u. geruchlos nach kurzem Gebrauch von Apoth. **H. Noffke** kosmet. **„Antorin“,** gesch., ärztl. empf. Erf. gar. Preis ½ Fl. M. 2,—, ¼ Fl. M. 1,20. Probefläschch. M. 0,75 exkl. Porto. **„Die Kosten erspart man 10 fach an Strümpfen und Stiefeln.“** Apoth. **H. Noffke, Berlin SW.,** Yorkstr. 19.

Reisender
in Butter mit guter zahlungsfähiger Kundschaft in der Provinz Brandenburg **sucht leistungsfähige Molkereien,** die auch **Süßrahmbutter** produzieren, **zu vertreten,** auch verkaufe sämtlichen
Käse und Quark.
Offerten unter **„Molkereiprodukte“** an **Rudolf Mosse, Berlin, Leipzigerstr. 103.**

Quark
suche wöchentl. ca. noch 5—10 Ctr. gegen sofortige Kasse zu kaufen.
Erich Lillenström, Käsefabrik, **Dessau.**

Beteiligung gesucht.
Eine gut eingef., in vollem Betriebe befindliche
Städt. Dampfmolkerei,
Stadt mit 90000 Einwohnern, mit lebhaftem Milchverkaufsgeschäft sucht zur Ausdehnung des Kindermilchgeschäftes, zur Herstellung neuer Milchpräparate und zur Aufstellung behördlich empfohlener Milchverkaufsballen rc. rc. einen
kapitalkräftigen Chemiker oder Apotheker
als tätigen Teilhaber, auch kann das Geschäft **käuflich** abgetreten werden. Gefl. Offerten erbitte an die Expedition dieser Ztg. unter **„Molkerei“** zu richten.

Schmoll- und Siren-Späne gratis abzufahren. **Becker, Berlin,** Oranienstr. 189

Gebrüder Groh,
Hoflieferanten,
BERLIN O., Blumenstr. 70,
Buttergrosshandlung.
23 eigene Detail-Geschäfte.
Ständige Abnehmer für feine Molkereibutter zu höchsten Tagespreisen bei wöchentlicher Abrechnung und Kasse.
Jahres-Abschluss erwünscht.

Gust. Schultze & Sohn,
Berlin C., Gertraudten-Strasse 22.
Butter-Grosshandlung.

GEBR. ROESSLER,
Butterabsatzstelle von Molkereien der Provinz Sachsen und der angrenzenden Staaten.
HALLE a. S.,
Freiimfelderstr. 8. Fernspr. No. 858.
Kaufe jedes Quantum
feine Butter
zu den **höchsten Preisen** gegen **sofortige Kasse.**
R. Schröter,
Berlin SO. 16,
Adalbert-Straße Nr. 58.

Butterkisten
liefert billigst
F. W. Amtenbrink,
Kisten-Fabrik.
Detmold.

Butterkisten • Käsekisten
in fertig geschnittenen Brettern
od. genagelt lief. jed. Quantum billigst
C. Hartmann, Reichenstein i. Schles.
Dampfsägewerk und Kistenfabrik.

Buttertonnen
in den gangbarsten Dimensionen, in weißer Buche und sauberster Ausführung empfehlen billigst
W. Stange & Co., Stettin,
Faßfabrik.

Post-Butterkisten, Käsekisten, Tilsiter Käserollen.
Preislisten gratis und franko.
F. Wurm, Bartenstein, O.-Pr.
Dampfsägewerk, Hobelbandfabrik, Kistenfabrik.

Gepresste Käse-Schachteln
Schmidt & Co Elberfeld

Anlagen
für Flaschen- und Kindermilch nebst Kindermilchrezepten
liefert als langjährige Spezialität
Theodor Timpe, Magdeburg.

Dampfkäsewannen
mit über den Rand d. Pitchpinenholzbottich greift. Kupferkessel
400 500 600 800 1000 1500 Ltr.
140 170 190 235 275 375 Mk.
T. Bartels, jetzt Obercassel bei Bonn.

Butterkartons
in jeder Größe, sowie **alle anderen Kartons** liefert aus gehobelter Lederpappe franko
S. Ullmann, Wiesenthal b. Zschopau i. S., Lederpappen- u. Kartonfabrik.

Bestes echtes Pergamentpapier,
auch schön bedruckt,
empfehlen preiswert
Schleipen & Eichhorn & m. b. H., Pergamentpapier-Fabrik, Emmerich am Rhein.

PERGAMENTPAPIER-FABRIK SCHLEIPEN & EICHHORN A.-G. EMMERICH RATINGEN

Butterprüfungen auf Fett- u. Wassergehalt.
Wir übernehmen die Feststellung des Fettgehalts oder die Wasserbestimmung in Butter zu 1 Mk. für die Probe.
Zweckmässige Versandtschachteln, in denen sich die Proben sicher gegen Wasserverlust als Muster ohne Wert einsenden lassen, werden leihweise von uns abgegeben.
Milch-Kontrollanstalt der Molkerei-Zeitung Berlin. SW., Grossbeerenstrasse 40.

Alt, Eberhardt & Jäger, Ilmenau i. Thür.
Glas-Instrumente und Apparate aller Art und in jeder Ausführung für die technische Milchuntersuchung.
Grösstes Lager Thüringens in **Laktodensimetern, Aräometern, Messgeräten** (Cremometer, Mensuren, Büretten, Pipetten usw.) u. Hohlglas aller Art. **Butyrometer** (unter Gewähr für Genauigkeit), **Butterwasserprüfer, Laktobutyrometer, Centrifugen u. Centrifugenröhrchen** aller Art.
Milchfett- usw. -Bestimmungs-Apparate, Abmessvorrichtungen.
Thermometer aller Art
für Molkerei- und Landwirtschafts-Zwecke, z. B. **Brutthermometer, Kontaktthermometer** für Feuersignal- und Kontrollzwecke, **Psychrometer** in allen Ausführungen.
Feuchtigkeitsmesser. Regenmesser.
Preisliste auf Verlangen.

Crinitzer Fabrik säurefesten Steinzeugs
Emil Bühler, Crinitz, Niederlausitz
empfiehlt
Buttertonnen mit luftdichtem Verschluss in allen Grössen, **Tonnen** in **cylindrischer** Form, **Vieh- und Pferdekrippen, Schweine-, Ferkel- und Futtertröge** für **Federvieh, Pökelbottiche** und **viereckige Kasten.**
Neu! Buttertröge aus säurefestem, innen glasiertem Steinzeug von 1 bis 2 Meter Länge.

Digitized by Google

Feierabend.

Vom Unglück erst zieh ab die Schuld,
Was übrig ist, trag in Geduld.

Th. Storm.

Die schlechteste Frau.

Humoreske von T. C. Philips.

(Nachdruck verboten.)

Nachdem Teddy Cunninghame so lange Jurist gewesen war, bis er herausfand, daß die Prozesse nicht auf ihn warten, warf er sich der Literatur in die Arme. Zur Schriftstellerei hatte er sich von jeher hingezogen gefühlt, das Schreiben aber zu seinem Beruf zu erwählen, war ihm nie eingefallen, und kein Mensch war erstaunter als er selbst, als er eines Tages die Entdeckung machte, daß er tatsächlich ungefähr 100 Lstrl. mit seiner Feder im Jahre verdiente.

Auch sein Vater war überrascht. Dieser ehrenwerte Mann, der sein Vermögen in Hopfen erworben, hatte den Sohn eigentlich nur studieren lassen, um einen „Gentleman" aus ihm zu machen, und daß er sich in einen Federfuchser verwandeln wollte, erschien ihm wie ein Herabsteigen von der sozialen Leiter. Dennoch fand er sich mit seiner Enttäuschung ab und zahlte dem literarischen Anfänger denselben Monatswechsel wie dem prozeßlosen Rechtsanwalt.

Die Zeit verging, Ted verdiente sich etwa 150 Lstrl. im Jahr, da tat er etwas, was sein Erzeuger mit der „krönenden Dummheit seiner mißratenen Laufbahn" bezeichnete. Er heiratete Jessie Perndeaton, eine hübsche, kleine Schauspielerin. Und im Cunninghameschen Haushalt herrschte Sturm und Gewitter.

Teddy fand sich damit ab, von jetzt an auf sich selbst angewiesen zu sein und bezog mit seiner jungen Frau eine billige Wohnung. Jessie bestand darauf, bei dem Theater zu bleiben und ihr Mann willigte widerstrebend ein. Nach der Vorstellung holte er sie, ganz wie früher, am Bühneneingang ab, zu Hause erwartete sie ein gemütliches Abendbrot, und in den Rauchwolken, die nachher Teds Pfeife entströmten, bauten sie Luftschlösser.

Nachdem das Kind geboren, war es nicht mehr ganz so idyllisch, und Teddy mußte angestrengter arbeiten, um mehr zu verdienen.

Schon seit Monaten schrieb er an seinem ersten Roman. In der freien Zeit, die ihm seine Tätigkeit für einige Zeitungen ließ, legte er all seine Phantasie und seinen Geist in den Roman, der im modernen Leben spielte, nieder.

Es wurde ihm immer schwerer, sich von seiner fortschreitenden Arbeit loszureißen, um für das tägliche Brot zu sorgen. Mehr und mehr wurde ihm die Arbeit für die Zeitungen zuwider. Jessie las stets die laufende Fortsetzung des Romans mit kritischen Augen durch, und ihre Vorschläge und Einwände waren von wirklichem Wert für ihren Gatten.

Als das Baby vier Monate alt war, wurde der Roman beendigt. Nun entstand die Frage, wie ihn nennen? Die Entwicklung im Charakter der Heldin schien von selbst auf einen Titel hinzuweisen, der ihnen beiden ganz besonders gefiel: „Die schlechteste Frau in London." Teddy schrieb ihn mit großen Buchstaben auf die erste Seite, hierauf wurde das Manuskript eingepackt und fortgeschickt.

Sechs Wochen vergingen, bevor sie etwas davon hörten. Dann kehrte es in ihre Wohnung zurück mit einem Schreiben des Verlegers, er bedaure sehr u. s. w. Wütend warf der Schriftsteller das Billet in das Feuer.

„Es schadet nichts," tröstete ihn Jessie, „wir schicken das Buch wo anders hin."

Also geschah es. Wieder hofften sie und wieder kam nach einiger Zeit die Arbeit zurück. Die erste Enttäuschung war nur der Vorläufer vieler anderer. Bis eines Morgens — —

Jessie war die erste, die zum Frühstück kam und bei dem Anblick eines Briefes stieß sie einen Schrei aus.

„Teddy," rief sie.

„Nanu!" tönte es zurück, „was ist denn los?"

„Hier ist eine Antwort von Regent und Row wegen des Romans — und — Ted —"

„Was?" Der Ton des Gatten war nun ebenso erregt wie der der Frau.

„Das Buch ist nicht zurückgekommen."

„Oh," hohnlachte Teddy, „es wird schon mit der nächsten Post eintreffen." Er öffnete mit zitternden Fingern den Brief, las und schrie leise auf. Die Herren R. u. R. schrieben, „daß sie gerne einer Unterredung mit Herrn Cunninghame entgegensähen". Mit bleichen Gesichtern sahen sich die beiden an, dann schüttelten sie sich die Hände, küßten sich und tollten durch das Zimmer.

Es wurde beschlossen, daß der Autor sein Schicksal ohne Verzug kennen lernen müsse, und nachdem er seinen besten Rock angezogen, machte er sich auf den Weg.

Herr Regent empfing ihn sehr liebenswürdig. Er teilte ihm mit, der Bericht seines Beraters über „Die schlechteste Frau" sei so günstig gewesen, daß sie, trotz der Unbekanntheit des Verfassers bereit wären, den Roman zu veröffentlichen.

„Das ist sehr schmeichelhaft für mich," antwortete Cunninghame, „und — hm — die Honorarbedingungen?"

„Das Honorar wäre 50 Lstrl.," bemerkte der Verleger bedächtig.

Teddy lehnte sich in seinen Stuhl zurück und versuchte seine Unruhe zu verbergen.

„Nein, nein, das geht nicht. Ich brauchte fast ein Jahr, um das Buch zu schreiben."

„Sonst wäre es auch nicht gut geworden," lächelte Herr Regent.

„Das kann schon sein," sagte Teddy, „wenn aber ein guter Roman nicht mehr als 50 Lstrl. einbringt, sollte man überhaupt keinen schreiben."

„Der Name, lieber Freund," beruhigte ihn der Verleger und schlug seine Finger gegeneinander, „alles ist Name. Sobald das Publikum auf ein Buch von Ihnen wartet, sind Sie zwanzigmal soviel wert und wäre es den zehnten Teil so gut wie Ihr jetziges."

„Sie ermutigen mich außerordentlich," entgegnete Teddy trocken, „aber wenn ich nicht 100 Lstrl. und nach der ersten Auflage einen Anteil erhalte, lasse ich das Manuskript lieber in meinem Schreibtisch liegen."

„Ich kann Ihnen heute noch keine bindende Antwort geben, ich muß mich erst mit meinem Teilhaber besprechen," erwiderte Herr Regent nach längerem Bedenken. Dann schüttelte er dem jungen Manne die Hand und dieser entfernte sich klopfenden Herzens. Wie auch das angebotene Honorar sei, der Aussicht, das erste Buch gedruckt zu sehen, kann kein Mensch widerstehen. Teddy sprang in seiner Aufregung in einen Omnibus und zu Hause erzählte er Jessie beinahe wortgetreu das ganze Gespräch mit Herrn Regent.

In den nächsten Tagen fürchtete er das Anerbieten von 50 Lstrl. würde nicht erhöht werden. Als er aber die Nachricht erhielt, die 100 Lstrl. (ein Scheck dafür lag anbei) und eine fünfprozentige Tantieme nach der ersten Ausgabe sei bewilligt, sah er wieder schwarz. „Niemand wird etwas von dem Buch hören, wenn es erscheint," klagte er. „O, einen Namen, einen Namen, wer nur einen Namen hätte!"

„So mache Dir doch einen," lachte Jessie, „laß über Dich sprechen, bringe es in die Zeitungen, daß ein Roman von Dir gedruckt wird."

„Bah!" brummte Ted, zündete seine Pfeife an, paffte große Wolken um sich her und dachte darüber nach, ob es irgend eine Möglichkeit gäbe, das Buch zu erwähnen, ehe es erschien.

Etwa eine Woche später kehrte Jessie, die eine Freundin in Harrow besucht hatte, mit glühenden Wangen nach Hause zurück. In der Hand hielt sie ein geheimnisvolles Paket, und als es Teddy aufmachte, sah er zu seinem Erstaunen, daß es das wohlbekannte Manuskript enthielt.

„Jessie, wo hast Du das her?" staunte er.

„Gefunden," erwiderte sie lakonisch.

„Gefunden?"

„Ted, in meinem Zug saß ein gutmütig aussehender, kahlköpfiger Herr, der las darin. Er trug eine große Tasche mit den Buchstaben W. R. bei sich. Ist es Herr Regent?"

„Wahrscheinlich, er wohnt in der Gegend von Harrow. Und weiter?"

„Als wir an einer Station hielten, war er fest eingeschlafen."

„Ueber meinen Roman?"

„Den hatte er vorher beiseite gelegt. Der Zug war fast schon wieder im Gehen, da wachte er auf, ergriff seine Tasche und sprang zur Tür hinaus."

„Und das Manuskript ließ er zurück."

„Ja, und hier ist es. Ted, geliebter Ted, es ist das größte Glück, das uns zustoßen konnte."

„Glück?"

„Unmenschliches Glück. Höre —." Sie sprach hastig, aufgeregt in ihn hinein, und als sie endlich innehielt, starrte Ted sie noch immer an.

„Gibst Du Dich in meine Hände?" fragte Jessie.

„Ohne jeden Rückhalt," flüsterte er. Und dann steckte er sich seine Pfeife an und lachte und lachte und lachte.

Etwa drei Tage später wurde in allen Zeitungen eine Belohnung von 500 Lstrl. für den Finder eines Manuskripts ausgeschrieben, das in einem Abteil zweiter Klasse zwischen Euston und Harrow verloren worden war und den seltsamen Titel führte: „Die schlechteste Frau in London". Der Finder wurde gebeten, sich mit den Herren Regent und Row in Verbindung zu setzen. Die Höhe der Belohnung, der Titel und der wohlbekannte Name der Verleger, erregte einiges Aufsehen.

Augenscheinlich hatte die glückliche Persönlichkeit, die sich so leicht eine solche große Summe verdienen konnte, den Aufruf nicht gelesen, denn eine Woche später wurden Zettel ausgegeben, in denen das Anerbieten wiederholt ward. Die Stadt schien förmlich überflutet von ihnen und 500 Lstrl. und „Die schlechteste Frau" starrten dem Publikum in dicken, schwarzen Buchstaben überall entgegen.

Kleine Einzelheiten mit Bezug auf die Sache erschienen in den Zeitungen. Ein Roman aus dem modernen Leben von einem wohlbekannten Schriftsteller war den Herren Regent und Row vorgelegt worden und unglücklicherweise hatte ihn Herr Regent im Zug, der ihn nach Hause führte, wo er die Arbeit weiter lesen wollte, verloren. Verschiedene Romanleser sollten bedauert haben, daß man auf ein so wertvolles Manuskript, in Anbetracht der vielen Schunderzeugnisse, nicht besser acht gegeben hatte. Eine gereizte Persönlichkeit, die sich „Cynikus" unterzeichnete, schrieb einen sarkastischen Brief an ein Blatt und führte einen Indianertanz auf, als sie ihn gedruckt sah. Ihr Name war Jessie.

Nach einiger Zeit ließ die Aufregung nach, um bald desto heller aufzuflammen. Das Manuskript war gefunden worden! In dem Abteil, in dem es zurückgelassen worden war, hatte sich nur noch ein Reisender aufgehalten. Aus Langeweile fing er an, darin zu lesen. Der Inhalt fesselte ihn aber derartig, daß er in Liverpool angelangt, wo er den Dampfer nach New-York bestieg, sich nicht entschließen konnte, das Manuskript an die darauf geschriebene Adresse zurückzusenden. Er nahm die Arbeit mit und las sie während der Ueberfahrt zu Ende.

In New-York wollte er sie sofort zurückschicken. Aber ein Telegramm, das ihn dort erwartete, ließ ihn das unglückselige Manuskript vergessen. Er mußte sofort nach San Francisco weiterreisen und von da nach einer Stadt im Inneren Chinas.

Wieder auf der See, dachte er von neuem daran, und machte sich Vorwürfe über seine Vergeßlichkeit. Doch seine erste Erfahrung auf chinesischem Boden war der Verlust seines Mantelsackes, in dem sich der Roman befand. Die Suche nach der Tasche und seine wahnsinnigen Bemühungen wieder in ihren Besitz zu gelangen, gab Material für verschiedene humoristische Abenteuer und versorgte die Zeitungen einige Tage mit Stoff.

Als das Buch endlich erschien, war die „schlechteste Frau" ein so bekannter Titel wie „Onkel Toms Hütte" und die Nachfrage dementsprechend. In einer Woche war die erste Auflage ausverkauft und die zweite begann, an der Teddy ein pekuniäres Interesse hatte. Die Kritiker priesen das Buch, und das Publikum hatte davon gehört. Der zweiten Auflage folgte eine dritte und vierte. In den ersten sechs Monaten erschien ein halbes Dutzend Auflagen. Herr Cunninghame senior, stolz auf seines Sohnes Erfolg, streckte ihm die Friedenshand entgegen, und ihm erzählte Teddy wahrheitsgemäß den ganzen Vorgang. Der alte Herr blickte nachdenklich vor sich hin, pfiff ein Weilchen und brach dann in ein heftiges Lachen aus.

„Ted, mein Junge," keuchte er und wischte sich die kahle Stirn, „Du hast ein sehr gescheites Frauchen. Ich will sie kennen lernen. Ich dachte, Du hättest eine Schauspielerin geheiratet, aber eine Geschäftsfrau mit solch einem Kopf — die ist ein Vermögen wert."

Sie schüttelten sich herzlich die Hände, und Jessie und das Kind wurden hereingerufen, um dem alten Herrn vorgestellt zu werden.

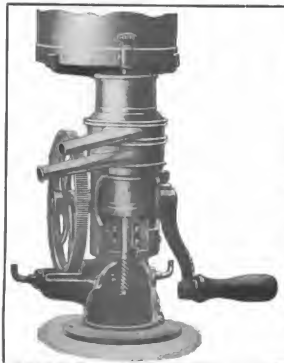
Heitere Fremdwortgeschichten. Decennium. Herr H., Inhaber eines Barbiergeschäftes und städtischer „Deputierter" für eine höhere Schule, streitet mit einem Lehrer dieser Anstalt über irgend eine Einrichtung und sagt schließlich: „Das ist schon seit mindestens drei Derennien immer so gewesen." Der Lehrer erwidert: „Sie sind ja aber doch noch keine 30 Jahre hier am Orte." — „Was denn? wieso 30 Jahre?" — „Ja, Sie sagten doch: drei Decennien." Da nimmt Herr H. einen sehr überlegenen Ton an und sagt geringschätzig: „Ja, wenn Sie das Decennium zu 10 Jahren rechnen!" So geschehen in einer größeren deutschen Stadt.

Vacat. In einer Kirche in Sachsen sind die vermieteten Plätze mit den Namen der Mieter bezeichnet, die nicht vermieteten haben die schöne Aufschrift: Vacat (= frei). Das Kind einer zugezogenen Familie kommt nach dem ersten Besuch der Kirche nach Hause und sagt zur Mutter: „Die Vacats müssen aber reiche Leute sein; die haben so viele Plätze in der Kirche."

Eine Ordensgeschichte. In dem Hoftheater eines kleinen Fürstentums, dessen Herrscher durch seine Freigebigkeit im Ordenverleihen bekannt ist, gastiert ein berühmter Tenorist in der Hoffnung, sich seiner Knopflochschmerzen behoben zu sehen. Aber merkwürdigerweise, so sehr man ihn auch sonst mit allerlei Auszeichnungen überschüttet, der ersehnte Orden bleibt aus, und traurigen Herzens muß er endlich abreisen. Der Fürst, der auf der Terrasse seines Schlosses beim Frühstück sitzt, sieht den im Reisewagen vorüberfahrenden Sänger, und seine Leichenbittermiene bemerkend, wendet er sich mit den Worten an seinen Adjutanten: „Weiß gar nicht, warum der Mann ein so mißvergnügtes Gesicht macht, kann doch wahrhaftig mit seinen Erfolgen hier zufrieden sein"; worauf sich der Adjutant die Bemerkung erlaubt: „Ich glaube Hoheit, daß es ihm hauptsächlich um die Erlangung eines Ordens zu tun war und daß das Ausbleiben desselben . . ." „Ja, warum aber hat man mir denn das nicht gleich gesagt? Rasch holen Sie die übliche Auszeichnung." Ein Zuruf veranlaßt den Wagen zu halten, und in einigen Minuten kehrt der Adjutant mit einem Päckchen zurück, das der Fürst höchsteigenhändig in den Wagen wirft. Die Umhüllung entfernend, entdeckt der überglückliche Sänger den ersehnten Orden, wendet sich aber im nächsten Augenblick an den Fürsten mit dem Zuruf: „Durchlaucht es sind ja zwei!" — „So? Na den andern für den Kutscher."

„Simplizissimus."

Digitized by Google



Die neuesten und weitaus besten aller Separatoren sind die

Hansa-Separatoren

für Hand-, Turbinen- und Kraftbetrieb, von **35 - 2300 Liter** stündl. Leistung, welche folgende Vorteile bieten:

1. Schärfste Entrahmung.
2. Grösste Einfachheit der Konstruktion; nur ein einziges Lager.
3. Zapfenspitzenlager nicht vorhanden.
4. Die Antriebsschraube kann, falls nötig, leicht ersetzt werden.
5. Geringe Abnutzung, daher Reparaturen ausgeschlossen.
6. Billigste Preise.

Hansa-Separator-Werk

Berlin NW. 108. G. m. b. H. Wald-Str. 23/24.

Man verlange Drucksachen. Vertreter gesucht.

Preussischer Beamten-Verein in Hannover.

(Protektor: Seine Majestät der Kaiser.)

Billigste Lebensversicherungs-Gesellschaft für alle deutschen Reichs-, Staats- und Kommunalbeamte, Geistliche, Lehrer, Lehrerinnen, Rechtsanwälte, Aerzte, Zahnärzte, Tierärzte, Ingenieure, Architekten, Molkereibeamte, Kaufmännische und sonstige Privat-Beamte.

Versicherungsbestand 267 407 350 Mk.,

Vermögensbestand 89 750 000 Mk.,

Ueberschuss im Geschäftsjahre 1904: 2 656 815 Mk.

Alle Gewinne werden zu Gunsten der Mitglieder der Lebensversicherung verwendet. **Die Zahlung der Dividenden, die von Jahr zu Jahr steigen und bei Versicherungen aus dem Jahre 1872 bereits 80 bis 90 % der Jahresprämie betragen, beginnt mit dem ersten Jahre.** Vertrieb ohne bezahlte Agenten und deshalb die niedrigsten Verwaltungskosten aller deutschen Gesellschaften.

Wer rechnen kann, wird sich davon überzeugen, daß der Verein unter allen Gesellschaften die günstigsten Bedingungen bietet.

Zusendung der Drucksachen erfolgt auf Anfordern kostenfrei durch

Die Direktion

des Preussischen Beamten-Vereins in Hannover.

Bei einer Drucksachen-Anforderung wolle man auf die Anführung in diesem Blatte Bezug nehmen.

Einmal gebrauchte **Butter-tonnen** in ungemein hoher Qualität für Molkereien, ca. 100 Pfund Inhalt, **liefert sofort und stets in mehreren 1000 Stück umgehend**

O. Thonack,

Fassfabrik, **BERLIN SO. 36,** Kurze Straße 32.

Apfelsaft und alle näheren Bezugsquelle für Buttertonnen.

Fernspr.: Amt 4, No. 9047. Gegründet 1869.

Tremser Eisenwerk

Koch & Co., Lübeck 6.

Eisenblech-Stanz- und Emaillier-Werk.

Fabrik von rohen, verzinnten und emaillierten Eisenblechwaaren.

Molkerei-Geräthe

aus bestem Stahlblech angefertigt und **dreimal im Vollbade** verzinnt, in neuesten, erprobtesten Konstruktionen.

Spezialität: **Milchdichte u. diebessichere sowie auch nahtlose**

Transportkannen aller Art.

Original-Muster stets zur Verfügung. Lieferung, auch des größten Quantums in kürzester Zeit.

Illustrirte Preislisten gratis und franco.

Schlosche. Hansen. Preisträger

Kornat-Säure-Fabrikate A. & T.

Farbe Lab **Oel.**

A.V. Brandt, Hamburg 8

Stanz- und Emaillierwerke, vormals

Carl Thiel & Söhne,

Aktien-Gesellschaft,

Lübeck.

Nahtlose Milchtransportkannen.
Halbgestanzte "
Gefalzte "
Transport-Milcheimer.
Milch-Messeimer.
Rahm- und Milchständer.
Milchsiebe, doppelt und einfach.
Bassins aus Stahlblech.
Bassins aus Doppelmetall.
Kataloge gratis und franko.

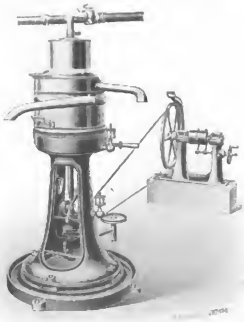
Für einige Gegenden werden noch Vertreter gesucht.

Franz Maager, Molkerei-Maschinen-Fabrik, Breslau.

Lieferung sämtlicher

Molkerei-Maschinen, -Geräte und Bedarfs-Artikel.

Digitized by Google



„Westfalia“

Milchcentrifugen für Hand- und Kraftbetrieb

von 20—2000 Liter Stundenleistung.

Ramesohl & Schmidt, Aktien-Gesellschaft,

Oelde i. Westf.

Zeugnis.

Durch Gegenwärtiges bescheinige ich gern, dass die von der Firma Ramesohl & Schmidt, Akt.-Ges., zu Oelde i. Westf. mir gelieferte „Westfalia“-Centrifuge sich bis jetzt zu meiner vollen Zufriedenheit bewährt hat. Die Entrahmungsschärfe ist eine ausserordentlich gute und haben verschiedene von Versuchsstationen vorgenommene Bestimmungen des Fettgehaltes der Magermilch einen Gehalt von nur 0,05 % Fett der Magermilch ergeben, bei einem Durchlauf von ca. 1000 kg Vollmilch in der Stunde. Ganz besonders möchte ich den leichten Gang, die bequeme Handhabung und Reinigung und die stabile und elegante Bauart, sowie den geringen Oelverbrauch hervorheben.

Indem ich aus voller Ueberzeugung die „Westfalia“ einer jeden Molkerei empfehlen kann, möchte ich ebenfalls nicht unterlassen, meiner Freude Ausdruck zu geben, dass die Firma Ramesohl & Schmidt, A.-G., es sich hat angelegen sein lassen, auch die übrigen Umbauten in meiner Molkerei aufs Beste auszuführen.

gez. **A. Dieding**, Molkereibesitzer.

Langenberg i. W., den 7. August 1901. [4

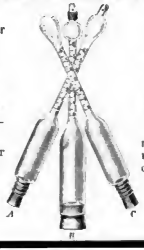
Bücher und Formulare für Molkerei-Buchführung
in Bezug auf praktische Brauchbarkeit das Vollkommenste, was es in dieser Hinsicht giebt, empfiehlt
C. Blank, Berlin-Gr. Lichterfelde W. 33.
Reichhaltige Auswahl! **Passend für jeden Betrieb!**
Preislisten und Mustermappen portofrei!

Milchuntersuchungen auf Fettgehalt
übernimmt zum Preise von 50 Pfg. für Einzelproben, von 30 Pfg. im Abonnement
die Milchkontrolanstalt der Molkerei-Zeitung Berlin.

Molkereitechnisches Institut Sichler & Richter,

Leipzig,
eigenes chemisch-technisches Laboratorium,

empfiehlt sich zur Lieferung **aller milchwirtschaftlich chemischen Instrumente und Apparate** in anerkannt bester Ausführung unter weitgehendster Garantie zu mässigen Preisen.



Spezialität:
Sichler's Sinacidbutyrometrie.
einfachste, genaueste, billigste Schnellfettbestimmungsmethode für Milch und Milchprodukte ohne ätzende und giftige Chemikalien. — Von Autoritäten anerkannt.

„Fix“

Automatisch. Magermilchverteiler in Form einer Waage.

Lieferung auf Probe.

Preis Mark 225.—

Flensburger Maschinenfabrik
Inhaber: Jörgen Jacobsen.
Flensburg.

Hartung Polygon **Hohl**

Spar-Roststäbe
D. R. P. 80689
aus Spezial-Metall.
Haben fast unbegrenzte Dauer,
Verziehen sich nicht,
Verschlacken nicht,
Ersparen bis 25% Material,
Nutzen selbst geringstes Brenn-Material rationell aus.
Lieferung nach Einsendung der Maxime oder alten Roststäbe.
Feinste Referenzen zu Diensten.
Berliner
Gussstahlfabrik und Eisengiesserei
Hartung Aktiengesellschaft,
Berlin NO., Prenzlauer Allee 44.

Dr. Blumenthal's reines Naturlab,

Butter- und Käsefarbe,
offeriren **Chemische Werke** vorm. Dr. Heinrich Byk, Berlin NW.

Ungeschoren lassen
soll man nicht Pferd, Rind, Schaf und Hund. Es giebt **keine** besseren Scheren als die
Hauptner-Scheren. 6
Grosse silberne Denkmünze der D. L. G.
Einfachstes Modell mit Triebrad und 1 Scherkamm 75,— M. Man achte auf die Schutzmarke „Hauptner-Schere.“ — **Kataloge kostenfrei.**
Weltausstellung Paris 1900: Grand Prix und Goldene Medaille.

H. Hauptner, Berlin NW., Luisenstr. 53.

PEFTON für Molkereien, bakterientötend, untersucht vom vereidigten städt. Chemiker Dr. Paulmann, Kassel.
Alleinige Fabrikanten: Rosenzweig & Baumann
Königliche Hoflieferanten KASSEL.

Fliegels Milch- u. Rahmerhitzer

für mittlere und hohe Erhitzung sind nachgewiesen die einzigen Apparate, mit welchen die Krankheitskeime schon bei Erhitzung bis 70° mit Sicherheit abgetötet u. die Milch in ihrem Nährwert u. Geschmack bei grösster Haltbarkeit unverändert erhalten bleibt.

Apparate für Dampf-, Gas- und Kohlenheizung.

Apparate mit und ohne Regenerativwirkung.

Internationale Metallwerke, Josef Fliegel, Mallmitz i. Schl.

Digitized by Google

Bergedorfer Eisenwerk, W. Bergner, Bergedorf

Filialen in

Berlin — Kiel — Hamm W. — Kassel — Nürnberg — Königsberg Pr. — Wien.

Renommierteste und weitaus bedeutendste Spezialfabrik

für den Bau von

Molkereimaschinen aller Art

insbesondere

Astra-Separatoren.

Wer irgend eine Molkerei-Maschine, eine komplette Molkerei- oder Kühlanlage anzuschaffen beabsichtigt, sollte unsere Preise einholen und unsern Rat in Anspruch nehmen, der in jedem Falle kostenlos zur Verfügung steht.

Ahlborns Eis- und Kühlmaschinen

haben sich in der Praxis hervorragend bewährt.

Projektausarbeitung und Anschläge kostenlos.

Eduard Ahlborn, Hildesheim.

Filialen: München und Danzig.

Kohlensäure ist und bleibt das geeignetste Kälte-Erzeugungsmittel für Molkerei-Kühlmaschinen!

Carlshütte Rendsburg Balance Vorteilhafter Umbau aller veralteten Kraftcentrifugen.

Molkereien verlieren Geld

wenn sie bei Trommel-Reparatur oder -Tausch nicht darauf bestehen, dass sie eine

Original-Alfa-Trommel

erhalten.

Es werden von anderer Seite nachgemachte Trommeln in denselben Dimensionen geliefert. Wir können derartige Nachahmungen später nicht in Tausch nehmen, bei einer später gewünschten Umänderung oder Reparatur müsste dann also eine neue Trommel gekauft werden, ohne dass die alte Trommel angenommen wird.

Der Preis-Unterschied ist dabei erheblich zum Schaden der Molkerei, **deshalb bestehe man von vornherein immer auf Original-Alfa-Trommeln.** Man verwende auch stets nur **Original-Alfa-Reserveteile,** gekennzeichnet durch die allein Garantie bietende Fabrik- VARU MARKE Marke, welche nur durch uns und unsere legitimierten Vertreter zu beziehen sind.

Alfa-Laval-Separator G. m. b. H.,

BERLIN 54a.

Verantwortlicher Redakteur: H. Laeltz in Berlin. — Druck u. Kommissionsverlag von J. Harrwitz Nachf. G. m. b. H., Berlin SW., Friedrichstr. 16.

Der heutigen Nummer unseres Blattes ist eine Beilage der Firma **Friedrich Luley, Westerstede,** betr. **„Luley's Registrator"** beigefügt, die wir der Beachtung unserer Leser bestens empfehlen.

Digitized by Google

Molkerei-Zeitung

Berlin.

Geschäftsstelle: Berlin SW., Großbeeren-Straße Nr. 40.

Telephon: Amt Vla., 11859. Telegrammadresse: Molkereizeitung Berlin.

Wochenschrift für Gewinnung, Verarbeitung und Verwertung der Milch.

Erscheint jeden Donnerstag. Durch die Post oder Buchhandel bezog. vierteljährlich 1 Mk. 50 Pfg. Von der Geschäftsstelle direkt unter Kreuzband vierteljährlich 2 Mk. Ausland Mk. 2.50. Einzel-Nummern gegen 25 Pfennig in Briefmarken.

Anzeigenblatt des Westpreussischen Butterverkaufsverbandes.

Unter Mitwirkung von Prof. Dr. Adamey in Wien, Dr. Gerber in Zürich, Dr. Kollwitz in Berlin und Prof. Dr. Sials in Hildesheim, herausgegeben von H. Laessig, Berlin SW., Großbeerenstraße 40.

Anzeigen werden für die 5.5 cm breite Garantiezeile mit 20 Pf. (Stellungs-Gesuche frei) berechnet und von unserer Geschäftsstelle, Berlin SW., Großbeerenstraße 40 sowie von allen Anzeigen-Geschäften entgegengenommen.

Die Gebühr für Beilagen im Gewicht bis 5 gr beträgt für je 1000 Stück 10 Mk.

Nr. 30. Berlin, 29. Juli 1905. 15. Jahrg.

Inhalt:

Molkerei-Dauerwaren auf der Münchener Wander-Ausstellung der Deutschen Landwirtschafts-Gesellschaft. Vom Kaiserl. Geheimen Rechnungsrat im Reichsmarineamt Hintze.

Die Margarine und der gesunde Menschenverstand. Von B. Martiny.

Welche Erfolge sind in Hesug auf die Preisbildung für Futter am Berliner Markt durch die genossenschaftlichen Futterverkaufs-Verbände erzielt worden? Von Rittmeister Rengel, Teiesle.

Tagesgeschichtliche Rundschau. Deutschland. Einfuhr von Milch, Rahm und Butter aus Dänemark. — Stand der Wiesen und Futterfelder um Mitte des Monats Juli 1905. — Bittschrift um Erweiterung der für Kindermilchgewinnung zulässigen Futtermittel. — Bestrafung wegen Unsauberkeit bei der Milchgewinnung. — Hartnäckige Milchfälscher. — Fahrlässigkeit im Milchhandel. — Die Einführung einer Schutzimpfung gegen die Maul- und Klauenseuche. — Ungarn. Fortschritte genossenschaftlicher Milchverarbeitung. — Dänemark. Milchausfuhr nach Deutschland. — Italien. Ein- und Ausfuhr von Butter.

Unterrichtswesen. Kgl. bayerische Molkereischule Weihenstephan.

Maschinen und Geräte. Perfekt Kraft-Centrifuge von Burmeister u. Wain, Kopenhagen-Berlin.

Beobachtungen, Forschungen, Erfindungen. Zwei milchreiche Kühe des Dänischen Rotviehs.

Handel und Verkehr. Die Aeltesten der Berliner Kaufmannschaft an die Centralstelle der preußischen Landwirtschaftskammern betr. die Berliner Butternotierung. — Wochenbericht vom Buttermarkt.

Marktberichte.

Feiertabend.

Nachdruck ist nur mit genauer Quellenangabe gestattet.

Molkerei-Dauerwaren auf der Münchener Wander-Ausstellung der Deutschen Landwirtschafts-Gesellschaft.

Von Hintze, Kais. Geh. Rechnungsrat im Reichsmarineamt.

Bei der diesjährigen Prüfung der Dauerwaren standen zur Beurteilung:

Klasse 1.	Milch und Rahm .	13	Proben und 2 außer Preisbewerb
„ 2.	Milchpulver . . .	4	„
„ 3.	Butter	10	„
„ 4.	Käse	6	„

Mit Ausnahme von Butter, von welcher nur halb so viel Proben, wie im Vorjahre eingesandt waren, ist die diesjährige Beschickung umfangreicher ausgefallen. Die Proben haben die übliche Prüfungsreise nach Australien auf einem Dampfer des Norddeutschen Lloyd in den Monaten Oktober 1904 bis Februar 1905 mitgemacht und sind somit den Einflüssen des Tropenklimas durch längere Zeit ausgesetzt gewesen. In Nachstehendem sind die einzelnen Prüfungsergebnisse aufgeführt:

Klasse 1. Milch oder Rahm, auch eingedickt.

Die Beschickung ist sehr reichlich ausgefallen und kamen einige sehr gute, wohlerhaltene Erzeugnisse zur Prüfung.

Die Molkerei-Genossenschaft Edstorf (Hannover) hatte vier Proben geliefert, und zwar: 1. Vollmilch in Blechdosen. Der Inhalt einer dieser Dosen war von gutem reinen Geschmack. Der Inhalt einer zweiten dagegen war gänzlich verdorben; er bestand nur aus Wasser und ausgebutterten Fettklumpen. 2. Magermilch in Blechdosen. Hier scheint ein Versehen bei der Bezeichnung vorgekommen zu sein, da der Inhalt ausgebuttert war. Außerdem war er verdorben. 3. Schlagsahne in Dosen und 4. Kaffeesahne in Dosen. Beide Proben waren gänzlich zersetzt und hatten Fett und Eiweiß ausgeschieden.

Auch die von der Molkerei-Genossenschaft Geestemünde eingesandten beiden Proben von sterilisierter Milch und sterilisiertem Rahm in Dosen wurden in verdorbenem, ausgebuttertem, völlig unbrauchbarem Zustande vorgefunden. Der Rahm war vollständig bitter.

Dagegen waren die von C. Mäder in Stübben, Bez. Bremen (Hannover), vorgelegten Proben von sterilisierter Naturmilch und sterilisiertem Rahm in Blechdosen in kaltem Zustande zwar stark ausgebuttert, nach dem Erhitzen jedoch gut gelöst und von gutem Geschmack. Es wurde beiden Fabrikaten eine Anerkennung zugesprochen. Von Hermann Ernst in Erfurt war Dauerrahm und Dauermilch in Flaschen geliefert. Beide Proben waren gut erhalten und der Rahm hatte einen reinen Geschmack. Demselben wurde ein zweiter Preis zuerkannt. Die Dauermilch hatte etwas Kochgeschmack. Zu bemängeln war das Füllmaterial der Kisten, das aus einem Gemisch von Stroh und Holzwolle bestand.

Die Meierei der vereinigten Landleute von 1863 G. m. b. H. in Hamburg hatte drei Proben eingesandt, und zwar:

Sterilisierte Vollmilch, sterilisierten Rahm und sterilisierten Schlagrahm, sämtlich in Blechdosen. Sämtliche drei Proben waren gut erhalten und reinschmeckend. Nach dem Erhitzen ziemlich stark ausgebuttert. Dem sterilisierten Rahm konnte ein zweiter Preis zuerkannt werden. Außer Preisbewerb waren von Hermann Jahn in Birkenmoor bei Gettorf (Schleswig-Holstein) homogenisierte Dauermilch und Dauersahne zur Beurteilung vorgestellt. Die Dauermilch war sehr gut und von reinem Geschmack. Ihr wäre bei der Teilnahme am Preisbewerb ein erster Preis erteilt worden. Die Dauersahne war dagegen, sowohl vor wie nach dem Kochen, ausgeflockt, so daß Wasser, Fett und Käse getrennt blieben. Die Sahne war im übrigen nicht verdorben, in diesem Zustande aber unverwendbar.

Klasse 2. Milchpulver und Milchtafeln.

In dieser Klasse hatte nur ein Aussteller, Molkereibesitzer C. Wunderlich in Eisenharz (Württemberg), Proben eingesandt, und zwar drei Sorten Trockenmilch und eine Probe Milchalbumin (Kasein) in verschiedenen Verpackungen — viereckige und runde Blechdosen mit Papiereinlage, Pappkartons mit Papiereinlage und einen Teil des Albumins nur in doppeltem Papier. Die Pulver waren von gutem Aussehen und Geruch; es war aber nicht möglich, aus ihnen mit kaltem oder mit kochendem Wasser ein milchähnliches Getränk herzustellen. Es entstand nur eine griessuppenähnliche Mischung von etwas fadem Geschmack. Eine Gebrauchsanweisung war nicht beigegeben.

Klasse 3. Butter.

Sämtliche zehn zur Vorstellung gelangten Dauerbutter-Proben waren verdorben und größtenteils ausgeschmolzen. Es stammten vier aus Schleswig-Holstein, drei aus Hannover und je eine aus Oldenburg, Schlesien und Braunschweig.

Aus der beigefügten Uebersicht ist die Art der Herstellung und der Prüfungsbefund der einzelnen Proben ersichtlich.

Digitized by Google

Genossenschafts-Nummer	Rahm: Grad Gerber	Rahm: Buttermilch-säure	Rahm: Ab-lösung	Verfärbung	Käse: Fett in Proz.	Bemerkungen des Ausführers	Prüfungsbefund	Absender
2400	90—92	10		Mit Reinkulturen	3	—	Verdorben und ungenießbar	— Molkerei-Genossenschaft Ohrstedt (Schleswig-Holstein)
2401	120	6		desgl.	4	Nach Siebenlissen bis zum andern Morgen verdünnt u. gut ausgearbeitet.	desgl.	Molkerei-Genossenschaft Hagen bei g. d. Arenburg (Schleswig-Holstein)
2402	120	6		desgl.	4	Der Rahm wird sofort gebuttert, dann ausgearbeitet	desgl.	Dieselbe
2403	120	6		Nicht ungefärbt	4	desgl.	desgl. Zu 2401—2403 Die Butter waren mangelhaft verschieden; nicht verbuttert, sondern nur mit einer Gummieinlage verseben. Rühren zu schnell Zusammensetzung ähnlich	Dieselbe
2404	95	8		Trockene Magermilch	4	Trocken ausgearbeitet	Verdorben und ungenießbar, salzig bitter. Fällt natürlich großer Verlust (Torffreu)	Molkerei-Genossenschaft Neudenhan (Oldenburg)
2405	bis	7		Mit Reinkulturen	4	Sahne wird bei 8 bis 10 Grad Reif, verbuttert und gut trocken ausgearbeitet. Butter wird sofort in Pergamentpapier verpackt und werden diese luftdicht verschlossen	Verdorben, salzig. Der Inhalt einer Tote war etwas besser. Die übrigen einer zweiten waren obenauf durchschmiert. Teilen waren mit dünnem Wasser ausgetrieben, was unzweckmäßig ist. Fällt natürlich der Rest Sägespäne	Molkerei-Genossenschaft Peiskamp bei Jauer (Schlesien)
2406	80	11		Nicht angefärbt	4	Gut rahm ausgearbeitet	Verdorben und verlegt. Büchsen hatten schlechte Fassung u. mangelhaften Verschluß. Fällt natürlich der Rest Sägespäne	Molkerei-Genossenschaft Berlin (Braunschweig)
2411	90—92	13		Mit Magermilch	4	desgl.	Verdorben und verlegt. Die Tote enthielten viel Wasser	Molkerei-Genossenschaft Ebstorf (Hannover)
2418	85	8		desgl.	—	desgl.	Noch nicht völlig verdorben, aber talgig und bitter	Molkerei-Genossenschaft Westermünde (Hann.)
2422	90	10		desgl.	—	desgl.	Verdorben und verlegt	C. Mäder, Stubben, Reg.-Bremen (Hannover)

Es muß wiederholt darauf hingewiesen werden, daß als Packmaterial für die Kisten in erster Linie Torfmull (nicht Torffreu) oder trockene, saubere Sägespäne verwendet werden sollten. Diese Materialien drücken sich wenig zusammen und wird somit eine festere Lagerung der Gefäße in den Kisten erzielt. Stroh, Heu und Hobelspäne müssen als gänzlich ungeeignet bezeichnet werden. Eine gute Falzung und Verlötung ist durchaus erforderlich.

Klasse 4. Käse.

Die zur Beurteilung vorgestellten sechs Käseproben stammten aus drei verschiedenen Molkereien.

Die Molkerei-Genossenschaft Güstrow in Mecklenburg-Schwerin hatte einen sehr schmackhaften Käse aus halbfetter Milch geliefert. Er hatte sich gut erhalten und wurde ihm ein zweiter Preis zuerkannt. Die Genossenschaftsmeierei in Itzehoe (Schleswig-Holstein) brachte drei Proben. Zunächst einen Tilsiter Fettkäse von feinem Geschmack. Er war auch gut erhalten, nur etwas bröckelig und krümelig. Auch ihm konnte ein zweiter Preis erteilt werden. Ferner einen Holländer Fettkäse, der sehr schlecht erhalten war und sich zu drei Vierteilen in verdorbenem Zustande befand. Der brauchbar gebliebene Rest hatte einen guten, aber etwas muttrigen Geschmack. Schließlich einen halbfetten Wilstermarschkäse von etwas bitterem Geschmack, der aber gut erhalten war. Sämtliche hier vorbezeichnete Käsesorten waren in Holzkisten ohne besondere Sicherheitsvorrichtungen verpackt. C. Mäder in Stubben (Hannover) hatte zwei Proben eingesandt; einen „sterilen Dosenkäse mit Kümmel aus Magermilch" und „sterilen Harzkäse".

Beide Sorten waren gut erhalten, die erstere gummiartig und zähe, die letztere etwas krümelig. Der Geschmack beider war kein besonders guter, die Verpackung bestand aus Blechbüchsen.

Die Margarine und der gesunde Menschenverstand.

In Nr. 29 d. Bl. wendet sich Herr Dr. A. Juckenack gegen den in Nr. 25 d. Bl. unternommenen Versuch, die Mangelhaftigkeit unserer Margarinegesetzgebung darzulegen. Zu Berichtigung vermeintlicher Irrtümer dieses Versuchs führt Herr Juckenack an:

1. daß in die Margarinegesetze die Bestimmung aufgenommen worden sei: „die Vorschriften des Gesetzes, betr. den Verkehr mit Nahrungsmitteln u. s. w. vom 14. Mai 1879 bleiben unberührt", und
2. daß außer der Nachahmung von Butter die Nachahmung auch noch anderer Nahrungs- und Genußmittel gesetzlich gestattet sei.

Darauf ist Folgendes zu erwidern:

Zu 1. Die angeführte Bestimmung steht tatsächlich in den Margarinegesetzen. Wenn aber eine Gesetzesbestimmung von einer anderen nicht berührt werden soll, heißt das denn, daß die nicht zu berührende aufgehoben werden, oder heißt es, daß sie bestehen bleiben soll? Doch wohl das Letztere. Wenn das aber zugegeben werden muß, so besteht eben der von mir hervorgehobene Widerspruch, daß die Nachahmung von Butter durch das Gesetz von 1879 verboten, dagegen, ohne daß dieses Gesetz wenigstens in Bezug hierauf wäre aufgehoben worden, laut der betreffenden Gesetze von 1887 und 1897 erlaubt ist, nachdem schon gegen die seit Anfang der Siebziger Jahre fortgesetzte Herstellung von Kunstbutter in der Zeit von 1879 bis 1887 behördlicherseits nicht eingeschritten worden war.

Zu 2. Wenn die Angabe zutreffend wäre, daß, entgegen dem Gesetz von 1879, außer der Nachahmung von Butter auch noch die Nachahmung anderer Nahrungs- oder Genußmittel auf Grund anderer Gesetze erlaubt sei — mir sind derartige Gesetze nicht bekannt, von Herrn Juckenack sind keine namhaft gemacht, so würde in solcher Tatsache doch nur eine Stütze der Behauptung erblickt werden können, daß unsere den Schutz der Nahrungs- und Genußmittel bezweckende Gesetzgebung derjenigen Einfachheit, Klarheit und Folgerichtigkeit entbehre, die man bei Gesetzen nicht nur wünschen, sondern auch unbedingt verlangen muß, wenn sie von den Beteiligten erfaßt und begriffen werden, wenn sie mit dem Rechtsbewußtsein im Volk, es stärkend, sich decken sollen.

Darum aber handelte es sich in dem von Herrn Juckenack berührten Teil meiner Hinweise.

B. Martiny.

Welche Erfolge sind in Bezug auf die Preisbildung für Butter am Berliner Markt durch die genossenschaftlichen Butterverkaufs-Verbände erzielt worden?

Vortrag von Rittmeister Mengel-Trienke auf dem 15. ordentlichen Verbandstag des Molkerei-Verbandes der Provinz Pommern am 16. Juni 1905 zu Stettin.

Meine Herren! Es bestehen augenblicklich, wenn wir den Berliner Markt in Betracht ziehen, vier Butterverkaufs-Verbände. Für Brandenburg der „Kleeblatt"-Verband, für Westpreußen „Veilchen", für Ostpreußen „Maiglöckchen" und für Pommern und die angrenzenden Teile von Westpreußen und Posen unser Norddeutscher Butterverkaufs-Verband. Außerdem haben wir noch in Bayern zwei Verbände, die aber für uns wenig in Betracht kommen, ferner bestanden in Hannover und Schlesien Verbände, die sich aber wieder aufgelöst haben. Die drei Verbände „Kleeblatt, Veilchen und Maiglöckchen" lassen ihre Butter kommissionsweise in Berlin verkaufen, während der Norddeutsche Butterverkaufs-Verband ein eigenes Geschäft hat mit 25 Filialen, durch welche direkt mit den Konsumenten in Verbindung getreten wird. Außerdem haben wir in Stettin eine Filiale, in Dresden eine und neuerdings eine in Breslau. Diese Einrichtung, wie wir sie haben und bei der wir mit den Abnehmern direkt in Verbindung stehen, ist doch das einzig Richtige und nicht der kommissionsweise Verkauf wie bei den andern Verbänden. Diese Einrichtung haben wir zunächst den Pommerschen Meiereien zu verdanken, die bereits im Jahre 1885 gegründet worden sind und die wir ingwischen übernommen haben. Diese Pommerschen Meiereien haben sich nach schweren Kämpfen so empor gearbeitet, daß sie in den neunziger Jahren groß dastanden und über jede Schwierigkeit erhaben waren. Aber es war eine Aktiengesellschaft und diese umfaßt nur einen kleinen Kreis. Die Aktiengesellschaft hatte keine Veranlassung, ihre andern Butterlieferanten an den Vorteilen, die ihr der direkte Butterverkauf brachte, Teil nehmen zu lassen. In den neunziger Jahren trat der Wunsch hervor, einen größeren Kreis von Landwirten und Produzenten zusammenzuschließen und diese auch tatsächlich an den Vorteilen des direkten Verkaufes teilnehmen zu lassen. So wurde am 7. Februar 1898 in Stettin die erste Zusammenkunft abgehalten, der am 2. März eine zweite folgte, in welcher die Gründung des Norddeutschen Butterverkaufs-Verbandes beschlossen wurde. Dieser Verband wurde zunächst als Gesellschaft begründet, es ist aber eine alte Erfahrung, das Bessere ist des Guten Feind. Wie wir sahen, daß wir bestehen und arbeiten konnten, trat bei uns das Bestreben hervor, aus dieser Gesellschaft eine Genossenschaft zu machen, vor allen Dingen, weil uns stets der Vorwurf gemacht wurde, daß die Molkereigenossenschaften, die wir hatten, aus der Gesellschaft nicht wieder herauskommen. Wir gründeten im

Digitized by Google

Herbst 1902 die neue Genossenschaft, und zwar machten wir aus der Gesellschaft nicht eine Genossenschaft durch direktien Uebergang, sondern wir liquidierten die Gesellschaft und gründeten die Genossenschaft neu. Vor allem lag uns daran, die Pommerschen Meiereien nicht mehr neben uns bestehen zu lassen, sondern sie mit ihren sämtlichen Aktien in diese Genossenschaft hineinzubekommen. Die Aktien wurden daher von der neuen Genossenschaft angekauft und am 1. Januar 1903 begann die Genossenschaft als Besitzerin der Pommerschen Meiereien mit dem ganzen Besitz dieser Aktien ihre Geschäfte. Die Pommerschen Meiereien bestehen nicht mehr, sie sind nur auf dem Papier, einmal weil es sehr viel Umstände macht, eine Aktiengesellschaft zur Löschung zu bringen, ferner weil diese Firma als Besitzerin der 25 Detailgeschäfte bei dem Berliner Publikum seit 20 Jahren gut eingeführt ist und weil, wenn wir die Firma hätten eingehen lassen, ohne Zweifel ein Butterhändler, der sich die Produktion von zwei oder drei Gütern in Pommern gesichert hätte, seine Geschäfte unter dieser Firma weiter führen könnte. Wir sind nicht in der Lage, dies zu hindern, wenn unsere Firma gelöscht ist und er dann eine gleiche Firma eintragen lassen kann.

In Wirklichkeit existiert die Firma nicht mehr, es ist nur die Genossenschaft da; die Gesellschaft ist vollständig liquidiert, wir haben den ganzen Aktienbesitz erworben und arbeiten geschlossen als eine Genossenschaft mit 25 Filialen.

Meine Herren! Wie die Filialen, wie das ganze Geschäft bei uns aufgebaut ist, ist Ihnen kürzlich in einer Denkschrift zugegangen. Sie haben in dieser Denkschrift die ganze Entwicklung der Genossenschaft von Anfang bis heute und können die Entwicklung des Norddeutschen Butterverkaufs-Verbandes daraus ersehen. Erfreulicherweise ist die Sache immer weiter ausgedaut und gewachsen, so daß wir im letzten Geschäftsjahr einen Umsatz von über 10 Mill. Mark gehabt haben. Zweck der Genossenschaft ist ja natürlich auch, einen größeren Reservefonds zu schaffen, eine Rückendeckung, denn eine Genossenschaft kann nur bestehen, wenn sie einen bedeutenden Reservefonds hinter sich hat, wenn sie gedeckt ist gegen Verluste, die wohl manchmal unausbleiblich sind. Der ideale Zweck solcher Verbände liegt aber auf einem andern Gebiete. Besonders ein Butterverkaufs-Verband hat zunächst den Zweck, die Preise zu heben und bessere Verwertung unserer landwirtschaftlichen Produkte herbeizuführen und somit Gleichstellung des ländlichen Produkts in den großen Centren, wo diese Butter verbraucht wird. Diese Gleichstellung herbeizuführen, das ist der Zweck dieser Verbände, und dieses ist uns in den 7½ Jahren unserer Tätigkeit derartig gelungen, daß wir tatsächlich heute auf dem Standpunkt stehen, zu sagen, wir haben jetzt lange genug versucht, mit Liebesverordnungen diejenigen Molkereien heranzuziehen, die ihre Butter anderswo verkaufen, wir haben jetzt dazu keine Veranlassung mehr. Wir haben ihnen gezeigt, daß wir leben können, und daß wir eine Macht sind, die heute in Berlin von jedem Geschäft geachtet und hoch angesehen wird. Kein einziger Butterhändler in Berlin hat annähernd den Umsatz wie wir, und damit meine Herren, haben wir nicht nur die Preise gehoben, sondern auch tatsächlich die Butterproduktion, die Landwirtschaft auf den Punkt gestellt, daß sie nicht mehr Schulze und Müller zu bitten braucht, die Butter zu kaufen. Wenn Sie sich früherer Zeiten erinnern, da mußten wir mit den Preisen nicht nur auf 70 M. zurückgehen, ja waren wir froh, wenn wir überhaupt die Butter absetzen konnten. Wenn dann die Monatsabschlüsse kamen, dann wurde die Qualität der Butter bemängelt, nur um die Preise zu drücken und Abzüge zu machen. Das ist heute vorbei. Wir stehen heute so da, daß wir, wenn der Händler unsere Butter nicht kaufen will, sie an den Verband schicken. Nun sagen Sie, die Sie nicht an den Verband verkaufen, wir bekommen jetzt beim Händler bessere Preise, als vom Verband. Daß Sie aber höhere Preise erhalten, das haben Sie lediglich dem Verband zu verdanken. Wenn der Verband nicht wäre, würden Sie heute nicht 110 und 112 M., da würden Sie kaum 90 M. bekommen.

Meine Herren! Der nächste Zweck unseres Verbands ist die Verbesserung der Qualität. Ein einigermaßen gleichwertiges Produkt zu schaffen, ist bei Butter nicht möglich, aber eine Qualität zu erzielen, die den gerechten Anforderungen entspricht, die der Kaufmann und Konsument an eine gute Butter stellen kann, ist uns ebenfalls in hervorragender Weise gelungen. Im letzten Geschäftsjahr sind von der von unseren Mitgliedern eingelieferten Butter, deren Geldwert 4 710 000 M. betragen hat, 70 Proz. mit fein und 26½ Proz. mit feinst qualifiziert, das sind zusammen 96½ Proz. mit fein und feinst, während wir in den ersten Jahren kaum 50, ja 40 Proz. fein hatten. Das sind Erfolge, die wohl für sich sprechen und mehr sagen als viele Worte.

Ich komme zu dem dritten Zweck, den diese Verbände haben sollen, und das ist nicht der schlechteste. Meine Herren! Die Gesundung der Butternotierung am Berliner Markt herbeizuführen, die Notierung zu kontrollieren und die Kontrollierung zu überwachen, das ist ebenfalls dem Verband gelungen, und wie geachtet die Verbände dastehen, sehen Sie daraus, daß sämtliche Verbandsvertreter, also auch unser Direktor, Mitglied der Notierungskommission sind. Daß die Notierungen kontrolliert werden, ist zunächst für die wirtschaftliche Lage des Verbands nicht das Beste. Der Verband als solcher würde viel besser arbeiten, wenn die Notierung am Berliner Markt möglichst schlecht wäre, wenn sie so im argen läge, daß wir uns überhaupt nicht an sie zu kehren brauchten. Aber für uns fernstehende Produzenten, die sich unseren Arbeiten nicht anschließen, ist die Kontrolle der Notierung von großer Bedeutung, und die anwesenden Herren, die unserem Verbande nicht angehören, möchte ich bitten, diesen Punkt sehr wohl zu beachten. Wir brauchen die Notierung nicht, wir verwerten unsere Butter ohne Zutun der Notierungskommission und zahlen nach Abzug der 3 Pfg. das aus, was wir bezahlt bekommen; aber die Herren, die bezahlt bekommen nach der Notierung, die ziehen den Vorteil, ohne uns dafür zu danken, und verkaufen die Butter an Händler und bekommen schließlich sicher keine höheren Preise. Die Notierung der Butterpreise in Berlin lag sehr im argen, und gerade unseren Bemühungen, dem tatkräftigen Arbeiten unseres Direktors, der Mitglied der Notierungskommission ist, ist es gelungen, daß vom 1. Januar 1901 tatsächlich nur die Preise notiert werden, die auch wirklich erzielt werden. Ich habe hier eine Zusammenstellung über die Preise, die von 1901 an erzielt worden sind:

Monat 1901	Höchste Notierung für 1a Butter	Brutto erzielt für: Qual. feinst	Qual. fein
	Neue Notierung für Verkaufspreise:		
Januar	114,50	110	109
Februar	111,50	108	107
März	109,50	107,50	106,50
April	107,50	105	104
Mai	109,50	107	106
Juni	103	100	99
Juli	104	104	103
August	118	117	116
September	119,50	117	116
Oktober	126	126,50	125,50
November	122	122,50	121,50
Dezember	117	116,50	115,50
1902			
Januar	103	103	102
Februar	109	110	109
März	111	111,50	110,50
April	110	111	110
Mai	108	108,50	107,50
Juni	103	104	103
Juli	102	102,50	101,50
August	103	105,50	104,50
September	114	116,50	115,50
Oktober	117,50	118	117
November	116	113,50	112,50
Dezember	110,50	108	107
1903			
Januar	101,50	103	102
Februar	108,50	109,50	108,50
März	113	114	113
April	115	115,50	114,50
Mai	108,50	109,50	108,50
Juni	97,50	98,50	97,50
Juli	102,50	104	103
August	110,50	112,50	111,50
September	116,50	119	118
Oktober	124,50	125	124
November	126,50	126	125
Dezember	120,50	119,50	118,50
1904			
Januar	110,50	111,50	110,50
Februar	113,50	115	114
März	114,50	114	113
April	108	108	107
Mai	104,50	105,50	104,50
Juni	101	103,50	102,50
Juli	104,50	107	106
August	117,50	120	119
September	124	125	124
Oktober	127,50	128,50	127,50
November	125,50	126	125
Dezember	124,50	125	124
1905			
Januar	115,50	117	116
Februar	119	119	118
	Neueste Notierung, einschließlich Ueberpreise:		
März	119	120	119
April	117	117	116
Mai	110	111	110

Sie sehen hieraus, daß die Preise sich um ungef. 10 M. gehoben haben. Das beträgt allein, wie das in der Denkschrift ausgeführt ist, für den Berliner Markt Millionen von Mark, die der Landwirtschaft durch die reguläre Fassung der Notierung zugeführt worden sind. Seit dem 1. März 1905 ist die Notierung wieder dahin umgeändert, daß auch die gezahlten Ueberpreise zur Notierung kommen, was zu vielen Prozessen geführt hat. Wir stehen der Sache kalt gegenüber und haben uns nicht daran gekehrt.

Im großen und ganzen sehen Sie, hiermit will ich meine Ausführungen schließen, wie das auch in dem Ihnen zugegangenen

Digitized by Google

Jahresbericht und in der Denkschrift dargelegt ist, daß wir auf außerordentlich gesunder Basis stehen. Wir sind durch den Gewinn vom vorigen Jahre, der 76 000 M. betragen hat, in die Lage gekommen, von den erworbenen Aktien einen großen Betrag abzuschreiben. Voraussichtlich wird das laufende Geschäftsjahr wieder ein gutes, so daß wir die erworbenen Aktien der Pommerschen Meiereien am Schluß des Jahres auf den Nennwert herunterschreiben können und vom nächsten Jahre an voraussichtlich die Gewinne den Molkereien zukommen lassen können. Wie ich schon vorhin sagte, haben wir die Frist zum Beitritt von neuen Molkereien bis zum 1. Oktober 1905 bemessen und werden vom 1. Oktober d. Js. an von neuen Molkereien ein entsprechendes Eintrittsgeld verlangen. Ich möchte zum Schlusse nicht diese Gelegenheit vorübergehen lassen, ohne einen Appell an die Genossenschaften im Lande zu richten, unsere Bemühungen, die ebenso auf dem genossenschaftlichen Wesen beruhen wie alle unsere genossenschaftlichen Bestrebungen, durch Beitritt und Mitarbeit unterstützen zu wollen. Was wäre Pommern ohne Genossenschaftswesen? Was wir haben, das ist tatsächlich wahr und viele werden es bezeugen können, das haben wir in unseren Genossenschaften erworben. Auf diesem Felde sein Sie nicht stolz und lehnen Sie uns nicht den Rücken. Wir sind nahe an 100 Genossenschaften, wir arbeiten mit einem so großen Kapital, daß Sie ohne jede Gefahr ruhig unserem Verband beitreten und uns ebensalls Ihre Produkte einsenden können." (Beifall.)

An den mit Beifall aufgenommenen Bericht schließt sich eine lebhafte Diskussion, an welcher sich außer dem Referenten folgende Herren beteiligten: Gutsbesitzer Riese-Bergdruh (Priembausen); Rittergutsbesitzer Spiegel-Polchow (Wangerin); Hauptmann Krappe-Schilde (Schilde); Rittergutsbesitzer Pillnow-Kothlow (Köslin); Hauptmann Wittecke-Regrepp (Lubes); Gutspächter Seemann-Breesen (Treptow); Rittergutsbesitzer Klug-Langkafel (Naugard); Rittergutsbesitzer Baron von Courbière-Sanskow (Stolp); Rittergutsbesitzer Asheld-Neuprießkow (Bärwalde); der Direktor des Verkaufs-Verbandes Nordbeutscher Molkereien Düsing und der Vorsitzende.

Es wurde über Gewichts-Differenzen, Klassifikation der Butter und die Berliner Butternotierung gesprochen. Der Referent bemerkte zu seiner Ausführung bezüglich der Aktien der Pommerschen Meiereien noch, daß der Wert der ganzen Aktien in den Utensilien der 25 Filialen und der Firma bestehe und daher ein bedeutend höherer sei, als der Nennwert, zu welchem sie ausgegeben seien.

(Schluß folgt.)

Tagesgeschichtliche Rundschau.

Deutschland.

Einfuhr von Milch, Rahm und Butter aus Dänemark. Im Mai d. J. wurden aus Dänemark in das deutsche Zollgebiet eingeführt: an Butter 1 100 000 kg, an Milch 260 000 kg und an Rahm 300 000 kg. — In den ersten 5 Monaten 1905 betrug die Buttereinfuhr aus Dänemark 3 910 000 kg.

In der Woche vom 19. bis 24. Juni 1905 wurden aus Dänemark 70 000 kg Milch und 64 000 kg Rahm eingeführt.

Der Stand der Wiesen und Futterfelder am Mitte des Monats Juli 1905 stellt sich nach den Angaben der „Statist. Korrespondenz" des Königlichen Statistischen Landesamts in Berlin vom 20. d. M., welche in einer Tabelle die Noten für die 35 Regierungsbezirke im einzelnen aufführt, im Durchschnitt der Noten für den Staat folgendermaßen*):

	Juli 1905	Juni 1905
Klee	3.0	3.1
Luzerne	2.5	2.6
Bewässerungswiesen . . .	2.3	2.4
Andere Wiesen	2.7	2.8

Hieran knüpft das „Königl. Statist. Landesamt" u. a. folgende Bemerkungen:

Der verflossene Berichtsmonat (Mitte Juni bis Mitte Juli) verlief in seiner ersten Hälfte mit einigen Unterbrechungen vorwiegend trocken bei außergewöhnlicher Hitze. Während in den heißen Mittagen die Nächte wieder Abkühlung brachten, hielt die Hitze Ende Juni auch nachts an, und selbst schwere Gewitter vermochten sie nur vorübergehend und wenig zu mildern. In manchen Gegenden sind am Monatsschlusse des Morgens schon 34° C. beobachtet worden. Nicht selten hatten die Gewitter wolkenbruchartigen Regen und Hagelschläge mit erheblichem Schaden im Gefolge. Nach den Niederschlagsmengen allein beurteilt, ist der Juni zu naß gewesen; dies war jedoch nur die Folge einiger sehr starker Gewittergüsse, die nicht überall hintrafen, so daß überwiegend über zu große Trockenheit geklagt wird. Um den 5. Juli setzte bei einiger Temperaturabnahme mäßigeres, aber anhaltendes **Regenwetter** ein, welches fast überall noch bis zum Schlusse des Berichtsmonats anhielt. Leider kam diese fruchtbare Witterung in vielen Gegenden zu spät, um den auf den leichteren Böden fast versengten Sommerhalmfrüchten noch zu nützen.

Unter den Futtergewächsen sind allein der Klee gegen den Vormonat nicht besser geworden sein; infolge der vorjährigen Dürre ist er lückig geblieben. Hierbei sei erwähnt, daß die Tabelle eine um 0,1 bessere Note für den Staatsdurchschnitt nur aus dem Grunde nachweist, daß vielfach der günstiger stehende Stoppelklee in die Beurteilung des alten Klees mit einbezogen wurde. Der erste Schnitt ist schon in den heißen Tagen gemacht und gut eingebracht worden; sein Ertrag war gering, aber von guter Beschaffenheit. Einen zweiten Schnitt erwartet man in vielen Gegenden nicht mehr, nachdem der schon lückig gewesene Bestand nach der Schur in diesem Jahre vielfach weiter verbrannt ist. Die Luzerne hat auch im Berichtsmonate wieder einen kleinen Fortschritt gemacht. Ihr erster Schnitt beschädigte durchschnittlich und ist wie der Klee beim schönsten Erntewetter geborgen. Mit dem zweiten ist man vielerorten beschäftigt; dieser soll aber nur geringen Ertrag bringen. Mit der Schur der Wiesen konnte infolge des späten Frühjahrswetters nicht rechtzeitig begonnen werden, so daß der erste Schnitt nur zum kleinen Teile gut unter Dach gekommen ist, während für den größeren Teil vielfach Verderbnis befürchtet wird; stellenweise soll letztere sogar schon eingetreten sein. Auf Grummet rechnet man in vielen Gegenden nur wenig, wenn nicht bald wieder schönes, beständiges Wetter eintritt. Von den Bewässerungswiesen ist vereinzelt schon der zweite Schnitt genommen worden; der erste konnte in guter Beschaffenheit eingebracht werden.

Wie schon vorstehend erwähnt, enthalten die Begutachtungsziffern für den Klee zum Teil auch solche für die junge Saat; infolgedessen wird zahlenmäßig eine Aufbesserung nachzuweisen, welche für den alten Klee nicht zutrifft, da dieser nach den Mitteilungen der Vertrauensmänner sich im Berichtsmonate nicht mehr verdichtet hat. So hat sich für den Staat die Ziffer 3,0 gegen 3,1 im Juni ergeben. Bei den übrigen Futtergewächsen ist die Bewertung im Staatsdurchschnitte um je 0,1 gestiegen: bei der Luzerne 2,5 gegen 2,6, bei den Bewässerungs- und bei den anderen Wiesen 2,3 gegen 2,4 und 2,7 gegen 2,8.

Mittschrift um Erweiterung der für Kindermilchgewinnung zulässigen Futtermittel. Eine Eingabe an den Landwirtschaftsminister und den Oberpräsidenten der Provinz Brandenburg hat im Auftrage des Verbandes deutscher Milchhändlervereine dessen Vorsitzender in Sachen der Kindermilch abgesandt. Die Bittsteller erklären, daß die einschlägige Polizeiverordnung vom 15. März 1902 den Kreis der bei Erzeugung von Kindermilch zulässigen Futtermittel zu eng begrenze, und verlangen, daß im Interesse der Kindermilchproduktion eine Beigabe von 10 Pfund gedämpften Kartoffeln und 10 Pfund gedämpften Runkelrüben gestattet werde. Da der Oberpräsident die bisher für Kindermilchkühe vorgeschriebenen Futtermittel allzuhäufig bekannt macht und die obenerwähnten, ganz außerhalb des Milchfriedes liegenden Vorschläge zur Erleichterung der Kindermilchproduktion von beiden Parteien in gleichem Maße gebilligt werden, so dürften die angerufenen maßgebenden Stellen das Gesuch wahrscheinlich bald genehmigen, zumal die Ergänzung der zulässigen Futtermittel im Sinne der Eingabe der Sachverständigen befürwortet wird und auch der Landwirtschaft zugute kommt.

Bestrafung wegen Zuwiderhandlung bei der Milchgewinnung. Der Molkereibesitzer Karl Richter in Berlin war wegen Vergehens gegen das Nahrungsmittelgesetz und Uebertretung der Polizeivorschrift vom 15. März 1902 vom Schöffengericht I zu 100 M. Geldstrafe verurteilt worden. Auf seine Berufung hin hatte sich die 5. Ferienstrafkammer in London nochmals mit der Sache zu beschäftigen. In der Verhandlung bezeichnete der Polizeitierarzt Sietaff die Molkerei des Angeklagten, der 14 Kühe stehen hat, als eine der unsaubersten Berlins. Wiederholt habe er bei vorgenommenen Revisionen der Ställe Richters Grund zu ernsten Rügen gehabt und diesem mit einer Anzeige gedroht, falls nicht Besserung einträte. Aber trotzdem hätte er am 18. März, als er zur mittäglichen Melkzeit abermals eine Revision bei Richter vornahm, wiederum die üblichen unsauberen Zustände festgestellt. Wie er bekundete, waren die Euter der Kühe mit angetrocknetem Schmutz bedeckt, so daß die Gefahr vorlag, daß Teile davon in den Melkeimer fielen und die Milch verunreinigten. Ferner war der Dung noch nicht aus den Ställen entfernt, auch vermißte der Tierarzt die Gerätschaften zum Reinigen der Kühe, wie die Polizeiverordnung es vorschreibt. Nach dieser müssen Kühe, Stall und alle Gebrauchsgegenstände in sauberstem Zustande gehalten werden. Nach dem Gutachten des Sachverständigen, Medizinalrats Dr. Stüter ist die Vermischung der Milch mit Kot teilchen sehr geeignet, der Milch einen gesundheitsschädlichen Charakter zu verleihen. Dieselben lösen sich in der Milch auf, dringen durch

*) Begutachtungsziffern (Noten): 1 = sehr gut, 2 = gut, 3 = mittel, 4 = gering, 5 = sehr gering.

Digitized by Google

das Sieb, gelangen dann in das Sammelgefäß und führen so die Milchzersetzungskeime zu, die sich in der warmen Milch schnell vermehren. Solche verseuchte Milch sei besonders für Säuglinge und Kinder gesundheitsschädlich. Unter Umständen vermögen sie aber auch Erwachsenen nachteilig zu werden. Als der Verteidiger hierauf den Sachverständigen fragte, ob solche in die Milch gefallene Dungteilchen geeignet seien, der Milch einen fremdartigen Geschmack zu verleihen, antwortete Medizinalrat Dr. Stüler lakonisch: „Ich weiß nicht, wie Kuhdung schmeckt", eine Heiterkeit, die allgemeine Heiterkeit hervorrief. Das Berufungsgericht fand insbesondere, mit Rücksicht auf die Gemeingefährlichkeit der geschilderten Verhältnisse, keine Veranlassung, an dem Urteil etwas zu ändern, und erkannte auf Verwerfung der Berufung.

Hartnäckige Milchfälscher. Ein Genosse der Lehrendorfer Meierei (Bez. Flensburg), der erst kürzlich von der Genossenschaft wegen Milchfälschung in eine Strafe von 5000 M. genommen war, ist wegen neuer Betrugsfälle aus der Genossenschaft ausgeschlossen worden.

Die Strafkammer in Darmstadt bestätigte ein Urteil des Schöffengerichts Offenbach, das den vorbestraften Milchhändler Chr. Klein daselbst wegen Milchfälschung zu vier Wochen Gefängnisstrafe verurteilte.

Die bereits wegen Milchfälschung vorbestrafte Milchhändlerin Katharine Spiegel von Dersbach wurde von dem Schöffengericht Würzburg wegen desselben Vergehens zu einer Strafe von zwei Monaten 15 Tagen Gefängnis, 120 M. Geldstrafe und Urteilspublikation verurteilt.

Fahrlässigkeit im Milchhandel. Bei der großen Schwierigkeit, in Milchfälschungsprozessen den eigentlichen Täter nachzuweisen, war es üblich geworden, den Milchhändler frei zu sprechen, wenn er nicht persönlich der Fälschung überführt werden konnte. Jetzt scheint in der Praxis der Rechtsprechung ein Wandel einzutreten. In letzter Zeit wiederholt sich öfter, daß der Verkäufer verfälschter Milch wegen Fahrlässigkeit bestraft wird, weil er es unterlassen habe, sich durch Untersuchung der Milch von ihrer einwandfreien Beschaffenheit zu überzeugen. So wurde der Milchgroßhändler Lange in Chemnitz vom Landgericht daselbst in diesem Sinne wegen Fahrlässigkeit verurteilt und auch das Kammergericht hat erst kürzlich in einem anderen Falle ebenso entschieden.

Die Entdeckung einer Schutzimpfung gegen die Maul- und Klauenseuche ist nach einer Mitteilung der Deutschen Tierärztlichen Wochenschrift dem wohlbekannten und verdienten Bakterienforscher Prof. Dr. Löffler, Greifswald gelungen. Das billig auszuführende Verfahren soll sich bei alten und jungen Tieren gleichmäßig wirksam bewähren. Geheimrat Löffler beabsichtigt, über die Einzelheiten seiner Entdeckung auf dem vom 3. bis 9. September in Budapest stattfindenden internationalen tierärztlichen Kongreß nähere Mitteilungen zu machen.

Wenn das Verfahren sich bewährt, dann hat sich der Entdecker ein unschätzbares Verdienst um die Landwirtschaft erworben.

Ungarn.

Zortschritte genossenschaftlicher Milchverarbeitung in Ungarn. Das k. ung. Ackerbauministerium veröffentlicht den Ausweis über die Tätigkeit der ländlichen Milchgenossenschaften in Ungarn im Jahre 1904. Aus denselben ist zu ersehen, daß im Berichtsjahre 584 Genossenschaften mit 55 981 Mitgliedern 65,36 Mill. l Milch (2,05 Mill. kg Butter) eingeliefert haben und die Einnahme 10 190 020 K. betrug. Im Jahre 1900 begifferte sich die Einlieferung auf 49,4 Mill. l Milch (1,1 Mill. kg Butter) mit einer Einnahme von 4,2 Mill. K. Innerhalb fünf Jahren hat sich die Milchmenge dieser Genossenschaften mehr als verdoppelt und haben sich die Einnahmen um mehr als 140 Proz. erhöht.

Dänemark.

* **Milchausfuhr nach Deutschland.** Wie die „Mälkeritid." vom 21. Juli berichtet, stehen fünf Molkereien der Umgegend von Aarhus wegen Verkaufs ihrer Milch mit einem berliner Unternehmer in Unterhandlung. Die Molkereien liegen an den Bahnstationen Harlev, Skovby und Galten. Der gebotene Preis sei 17 Oere für eine Kanne Vollmilch (= 10 Pf. für 1 l) ab Molkerei; der Vertrag solle für 5 Jahre gelten. Wie verlautet, beabsichtige der Käufer die Molkerei zu Skovby zu erwerben, um dort die Milch zu sammeln und für die Verschickung durch Erhitzung und Abkühlung vorzubereiten.

Ziffern.

* **Die Ein- und die Ausfuhr von Butter und Käse während des letzten Jahrfünfts** begifferte sich in 100 kg wie folgt:

	Butter		Käse		
	Ausfuhr	Einfuhr	Ausfuhr	Einfuhr	Mehrausfuhr
1900	64 124	42 421	118 167	75 746	
1901	60 512	48 977	140 336	51 359	
1902	60 875	40 181	150 825	90 641	
1903	64 303	42 975	159 485	107 520	
1904	56 134	43 402	137 436	94 074	

Annuario Lodi, Anno 1904.

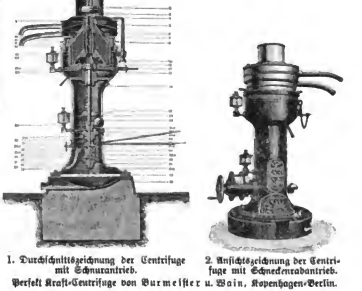
Unterrichtswesen.

Kgl. bayerische Molkereischule Weihenstephan. Am 31. Juli schloß der 8. fünfmonatliche Molkereikurs. Derselbe war wieder voll besetzt (mehr als 10 Schüler dürfen in einen Kurs nicht aufgenommen werden). Der nächste Kurs beginnt 1. Oktober. Statut mit Aufnahmebedingungen u. s. w. sind vom Schuldorstand erhältlich. Schluß der Anmeldungen 1. September. Von den abgehenden Schülern sucht noch eine Anzahl Stellen als Molkereigehilfe. Nähere Auskunft erteilt der Vorstand der Kgl. Molkereischule Weihenstephan.

Maschinen und Geräte.

Perfekt Kraft-Centrifuge von Burmeister u. Wain, Kopenhagen-Berlin. Auf der Wander-Ausstellung der Deutschen Landwirtschafts-Gesellschaft zu München war von Burmeister u. Wain, deren dänische Schälcentrifuge in der Geschichte der Milchwirtschaft eine bedeutsame Rolle gespielt hat, u. a. eine neue Bauart „Perfekt" ihrer Kraftcentrifuge für Schnur- und Schneckenrad-Antrieb ausgestellt.

Die Einrichtung dieser Centrifuge ist aus der Durchschnitts-Zeichnung Abb. 1 ersichtlich. Hervorzuheben ist der große Schlammraum der mit Tellereinsätzen eingerichteten Trommel. Das Spurlager ist nach dem Steingangprinzip mit Rollen und losem Ringe versehen; das Halslager hat nur eine elastische Stahlfeder, deren etwaige Erneuerung sehr bequem ist. An den horizontalen Wellen ist überall Ringschmierung durchgeführt und wo irgend möglich, sind automatische Schmiervorrichtungen angebracht.



1. Durchschnittszeichnung der Centrifuge mit Schnurantrieb. 2. Ansichtszeichnung der Centrifuge mit Schneckenradantrieb.

Perfekt Kraft-Centrifuge von Burmeister u. Wain, Kopenhagen-Berlin.

Die Abbildung 1 zeigt die Centrifuge für Schnurbetrieb eingerichtet. Sie wird aber auch für Schneckenradbetrieb ohne Vorgelege gebaut, Abb. 2, was sich in der Praxis bei beschränkten Raumverhältnissen gut bewährt hat. Auch sonst ist diese Antriebsart aber sehr beachtenswert, weil sie weniger Kraft als Schnurantrieb erfordert und leichter die vorgeschriebene Umdrehungszahl einzuhalten gestattet.

Die Perfekt Kraft-Centrifuge wird bis zur stündlichen Leistung von 2200 l Milch gebaut. Die Entrahmungsschärfe soll vollkommen sein.

Die neue Bauart „Perfekt" hat in letzter Zeit in Dänemark überraschend schnell Aufnahme gefunden und dürfte sich auch bei uns einbürgern.

Beobachtungen, Versuche, Erfindungen.

* **Zwei milchreiche Kühe des Dänischen Rotviehs.** Auf einer am 22. u. 23. Juni d. J. vom landwirtschaftlichen Verein des Amts Svendborg abgehaltenen Tierschau zu Ringe wurden u. a. zwei Kühe, Kella und Laura, des Dänischen Rotviehschlags vorgeführt, deren Milch- und Butterleistungen während der letzten zwei Jahre, laut eines Berichts der „Ugeskr. f. Landm.", folgende waren:

	Pfd. Milch	Fettgehalt v. H.	Entspr. Pfd. Butter
Kella	10 737	3,89	467
	12 042	3,80	510
Laura	11 600	4,09	532
	8 488	3,86	386 (eine Zeit lang krank).

Neue Beispiele, welche zeigen, daß ein den Durchschnitt übersteigender Milchertrag sehr wohl auch mit einem den Durchschnitt überfleigenden Fettgehalt verbunden sein kann.

Digitized by Google

Handel und Verkehr.

Die Aeltesten der Berliner Kaufmannschaft an die Centralstelle der preußischen Landwirtschaftskammern betr. die Berliner Butternotierung. Die Aeltesten der Kaufmannschaft von Berlin haben der Centralstelle der preußischen Landwirtschaftskammern Folgendes mitgeteilt: Die Ständige Deputation für den Berliner Butter- u. s. w. Handel berichtet uns: „In der Nr. 36 der „Deutschen Milchwirtschaftlichen Zeitung" (Nr. 21 der Molkerei-Zeitung Berlin") ist eine öffentliche Erklärung der Molkerei-Genossenschaft Stargard i. P. enthalten, mit der Aufforderung, daß die Molkereien auf eine Herabsetzung der Butterpreise nicht eingehen sollten. Diese Erklärung hat nicht nur lebhafte Unruhe im Butterhandel hervorgerufen, sondern bereits nach einigen Tagen zu Differenzen zwischen Molkereien und Händlern geführt. Die Behauptung, daß die Preise keine Aenderung erfahren haben, ist nicht nur, wie der Centralstelle bekannt ist, unrichtig; der neue Notierungsmodus hat auch den von der Landwirtschaft erstrebten Erfolg herbeigeführt, daß zu Preisen über Berliner Notiz nicht mehr gehandelt wird, und daß die täglich erzielten Preise auch in der Notiz zum Ausdruck kommen. Es wird uns im Gegenteil berichtet, daß die Notierung so hoch gehalten ist, daß feinste dänische Butter 4 bis 5 M. unter höchster Notiz nach Berlin eingeführt werden konnte. Wenn auch möglich ist, daß einzelne Molkereien es abgelehnt haben, auf eine Erhöhung der Spannung zwischen Einkaufs-Preis und Berliner Notiz einzugehen, so hat doch die überwiegende Anzahl der Molkereien der Anregung, die von der Centralstelle ausging, Folge geleistet. Indem wir Vorstehendes der Centralstelle zur Kenntnis geben, bitten wir im Interesse der Aufrechterhaltung der getroffenen Festsetzungen für die tunlichste Wirkung der von Ihnen bereits am 14. März 1905 abgegebenen Erklärung Sorge tragen zu wollen. Wir stellen Ihnen ergebenst anheim, diese unsere Mitteilung den beteiligten Kreisen zugänglich zu machen, damit den Bestrebungen zur Aufrechterhaltung des Friedens und der jetzt geschaffenen Notierung nicht neue Hindernisse bereitet werden."

Anmerk. d. Redaktion: Das von den Aeltesten der Kaufmannschaft für das Hochhalten der Notierung angeführte Argument, feinste dänische Butter könne zu 4 bis 5 M. unter höchster Berliner Notiz nach Berlin eingeführt werden, ist nicht gerade glücklich gewählt. Es war Zufall, daß vor einigen Wochen dänische Butter so niedrig notierte; heute steht dänische Butter so hoch im Preise, daß kein Mensch daran denken kann, dänische Butter nach Berlin einzuführen. Soll etwa daraus gefolgert werden, daß die Notierungskommission in ihrem Streben, auf Preise zu halten, jetzt nachgelassen habe? Mit der Berliner Notierung hat beides nichts zu tun.

Ein klassischer Belag, ob und inwieweit die Berliner Notierung seit dem März eine Aenderung erfahren, sind die auf S. 351 dieser Nummer mitgeteilten, vom Norddeutschen Verkaufsverband erzielten und zu der Berliner Notierung in Vergleich gesetzten Preise. Diese Zahlen seien allen Beteiligten, auch den Aeltesten der Berliner Kaufmannschaft zum aufmerksamen Studium empfohlen.

Wochenbericht vom Buttermarkt. Berlin, 29. Juli 1905. Die bei den hohen Preisen begreifliche Zurückhaltung der Käufer wurde in dieser Woche durch die Nähe des Ultimo noch verstärkt. Wenn dennoch die Preise nicht nachgaben, so ist dies mit der für diese Jahreszeit beispiellosen Knappheit der Einlieferungen zu erklären.

Auch der Hamburger Markt berichtet über große Zurückhaltung der Kleinhändler. Die Einlieferungen seien nicht überall geräumt. Kopenhagen dagegen erhöhte seine Notierung nochmals um 4 Kr. und berichtet sehr feste Tendenz.

Berlin und Hamburg notieren unverändert.

Marktberichte.

Abrechnungspreise zwischen Molkereien und Butterhändlern. Eigenbericht der Molkerei-Zeitung Berlin. **Berlin,** 29. Juli 1905. Im Großhandel an die Molkereien für feine Butter wirklich bezahlte Preise. Reines Buttergewicht, frei in Berlin oder Hamburg, also nach Abzug der Fracht reines Geld:

Berlin	bis 117 Mk.
Hamburg	„ 117 „

Berlin, 29. Juli 1905. Butterbericht der Firma **C. F. Wienstruck,** SW., Leipzigerstr. 82, und W., Kronenstr. 32.

Die Nachfrage nach feinster Butter war weiter eine recht beschränkte, so daß sich Läger bilden. Der Platzkonsum, an den 12er Stich gewöhnt, bevorzugt Mittelqualitäten. In letzteren Qualitäten fanden lebhafte Käufe statt. Landbutter kommt reichlicher an den Markt.

Telegramme der Molkerei-Zeitung Berlin.

Berlin, den 29. Juli 1905. Preisfeststellung der von der ständigen Deputation gewählten Notierungs-Kommission. Mitgeteilt von der Firma C. F. Wienstruck, Berlin, Leipzigerstr. 82. Durchschnittspreise für die Woche vom 23. Juli bis 29. Juli 1905.

			26. Juli	29. Juli
Hof- u. Genossensch.-Butter:		Ia per 50 kg M.	117—119	117—119
do.	do.	IIa „ „ „	115—117	113—117
do.	do.	IIIa „ „ „	108—112	97—113
do.	do.	Abfallende „ „	100	100—104
		Tendenz:	Behauptet.	Ruhig.

Hamburg, Grimm, den 28. Juli 1905. (Butter-Bericht von Ahlmann u. Boysen.) Notierung der Notierungs-Kommission der am Butterhandel beteiligten Firmen zu Hamburg. In Hamburg höchstbezahlte Brutto-Preise: I. Klasse M. 115—121, II. Klasse M. 105—112 pr. 50 kg. Netto reine Tara. Tendenz: Ruhig.

Der Handel in feinster deutscher Butter ist bedeutend ruhiger geworden, und ist es natürlich, daß es so kommen mußte, da bei den jetzigen hohen Preisen der Konsum sich einschränken muß. Dagegen war die Nachfrage nach zweiten Sorten, namentlich russ. und sibir. Butter anhaltend groß, und räumten sich die recht bedeutenden Zufuhren leicht zu unveränderten Preisen. Unsere Notierung blieb unverändert, während Kopenhagen um 4 Kr. erhöhte.

Ferner Privat-Notierungen: Fehlerhafte und ältere Butter pr. 50 kg M. ——. Schleswig-Holsteinische und ähnliche frische Bauer-Butter M. ——. Russische, Sibir. und Livländ. Winterbutter (verzollt) M. 102—110. Galizische (verzollt) M. 86—92. Finnländische Winter-Butter (verzollt) M. ——. Amerikanische (verzollt) M. ——.

Butternotierungen in Kopenhagen. Den 27. Juli 1905. Butter: I. Klasse 98—99 Kr. (1 Kr. = 112,5 Pf.). Tendenz: Lebhaft.

Berlin, 27. Juli 1905. Amtlicher Marktbericht der städtischen Markthallen-Direktion über den Großhandel in der Central-Markthalle. **Butter.** Preise franko Berlin einschließlich Provision. Für 50 kg Ia M. 117—119, IIa M. 115—117, IIIa M. 108—112.

Käse. Import. Emmenthaler Ia p. 50 kg 85—90 M., dito IIa M. 60—80, import. Glarner Kräuterkäse M. 60——, import. Holl. Gouda Ia M. 80—85, import. Holl. Gouda IIa M. ——, import. Edamer M. 60—— import. Camembert per Dtzd. M. 7,50, import. Gervais M. —, import. Neufchatel per 100 Stück M. 20, import. Roquefort sur choix Ia per 50 kg M. 130—140, import. Parmesan, 3-4 jährig, M. ——, dito, 2—3 jährig M. 80—85, import. Chester-Viktoria M. 115—125, dito Cheshire M. 80—85, Gorgonzola per 50 kg M. 90—100. Steppenkäse M. —. Inländische. Westpr. Schweizer-Käse Ia per 50 kg M. ——, Neufchatel, do. per 100 Stück M. ——, Holländer, rheinisch, Ia per 50 kg M. ——, Edamer Ia M. ——, Limburger Alpenkäse in Pergament M. ——, Tilsiter Käse, fette Ia M. 58—60, Tilsiter Käse IIa, halbfette M. 45—50, Harzer per Kiste, 100 Stück, M. 2,10—2,30, IIa M. 0,75—1,00, Soldiner per Schock M. 6,00, Schloßkäse per Dutzend M. ——, Camembert, große I (H. Prinz), per Dtzd. M. 6,00, do. II, per Dtzd. M. 4,40, Kaiserkäse (H. Prinz) M. 2,40, Kronenkäse M. ——, Frühstückskäse per 50 Stück M. 3,75 (H. Prinz). Deutscher Gervais Dutzend M. 2,20. Briekäse, Orig.-Packung, per ½ kg M. 0,80.

Butter-Notierungen der Landwirtschaftskammer für die Provinz Schleswig-Holstein. Butter-Auktionen des Ost-Holsteinischen Meierei-Verbandes.

Hamburg, den 26. Juli 1905.

1. Klasse 5 Drittel zu 121½, 8 Drittel zu 121, 12 Drittel zu 120½, 14 Drittel zu 120, 9 Drittel zu 119½, 10 Drittel zu 119, 4 Drittel zu 118½, 13 Drittel zu 118, 13 Drittel zu 117½, 26 Drittel zu 117, 5 Drittel zu 116½, 7 Drittel zu 116, 3 Drittel zu 115½, 12 Drittel zu 115 M. Zusammen 1. Klasse 141 Drittel zu 118,20 M. im Durchschnitt, 2. Klasse 16 Drittel zu 113,875 M. 16 Drittel unverkauft.

Jeder Produzent in Schleswig-Holstein ist berechtigt, die Auktionen zu beschicken. Der Vorstand des Ostholst. Meierei-Verbandes.

Königsberg i. Pr., 27. Juli 1905. (Butterbericht von Gyßling, Eckhardt u. Co.) Wie immer gegen Schluß des Monats, hat der Konsum auch jetzt etwas nachgelassen. Obwohl die regnerische Witterung die Weiden erheblich auffrischte, sind die Zufuhren kaum größer geworden.

Einstweilen sind keine höheren Preise zu erzielen. Es liegt aber auch kein Grund zur Aenderung der Notierung nach unten vor.

Wir zahlen heute für feinstes Produkt 107—112 M. für 100 Pfd. netto hier. Fehlerhafte Ware verrechnen wir nach Verkauf.

Hamburg, 25. Juli 1905. (Bericht von Cölle u. Gliemann.) Kraftfuttermittel: Die Nachfrage speziell nach prompt lieferbarer Ware hat sich mehr belebt, und lagen zahlreiche Abrufe vor. — Preise sind im allgemeinen ziemlich unverändert geblieben bis auf Leinkuchen, welche besonders begehrt waren und infolgedessen höher gehalten wurden.

Erdnußkuchen 139—160 M., Kokoskuchen 134—152 M., Amerik. Baumwollsaatkuchen und -Mehl 130—142 M., Sesamkuchen 130—152 M., Rapskuchen aus inländischer Saat 115—140 M., Palmkernkuchen 115—118 M., Leinkuchen 146—150 M., Amerik. Maisölkuchen 129—132 M. für 1000 kg ab hier.

Halle a. S., den 27. Juli 1905 (Bericht von Gebr. Mößler.) Das Geschäft bleibt ruhig und dürfte wohl erst nach Ultimo auf eine Besserung zu rechnen sein. Die allgemeine Marktlage ist aber trotzdem fest, und sind die Preise ziemlich unverändert.

Ausgesucht feinste gesalzene Molkereibutter		120—122	Mk.
I	„	117—119	„
II	„	114—116	„

in Tonnen von 100 Pfd. und Kübeln von 50 Pfd.

Schweine- und Ferkelmarkt. (Amtlicher Marktbericht vom Magerviehhof in Friedrichsfelde.) Mittwoch, den 26. Juli 1905. Es standen zum Verkauf: 3923 Schweine, 159 Ferkel.

Verlauf des Marktes: Recht flottes Geschäft, Preise höher.

Im Engroshandel wurden gezahlt für: Läuferschweine, 3—5 Monate alt 35—50 M.; 6—7 Monate alt 50—67 M. für 1 Stück. Ferkel, mindestens 8 Wochen alt 15—23 M.; unter 8 Wochen alt 14—17 M. für 1 Stück.

Die Direktion des Magerviehhofes.

Städtischer Centralviehhof. Berlin, 22. Juli 1905. Zum Verkauf standen: 3537 Rinder, 1445 Kälber, 14 736 Schafe, 8932 Schweine.

Bezahlt wurden für 100 Pfund oder 50 kg Schlachtgewicht in Mark (bezw. für 1 Pfund in Pfg.): Für Rinder: Ochsen: 1. vollfleischig, ausgemästet, höchsten Schlachtwerts, höchstens 7 Jahre alt 73—77; 2. junge fleischige, nicht ausgemästete und ältere ausgemästete 68—72; 3. mäßig genährte junge und gut genährte ältere 64—67; 4. gering genährte jeden Alters 60—63. — Bullen: 1. vollfleischige höchsten Schlachtwerts 71—75; 2. mäßig genährte jüngere und gut genährte ältere 66—70; 3. gering genährte 58—63; — Färsen und Kühe: 1. a) vollfleischige, ausgemästete Färsen höchsten Schlachtwerts 63—64; b) vollfleischige, ausgemästete Kühe höchsten Schlachtwerts,

Digitized by Google

höchstens 7 Jahre alt 60—62; 2. ältere, ausgemästete Kühe und wenig gut entwickelte jüngere 57—60; 3. mäßig genährte Färsen und Kühe 54—56; 4. gering genährte Kühe und Färsen ——. — Kälber: 1. feinste Mastkälber (Vollmilchmast) und beste Saugkälber 81—85; 2. mittlere Mastkälber und gute Saugkälber 68—76; 3. geringe Saugkälber 51—61; 4. ältere gering genährte Kälber (Fresser) 56—62. — Schafe: 1. Mastlämmer und jüngere Masthammel 58—61; 2. ältere Mastlämmer 54—57; 3. ältere gering genährte Hammel und Schafe (Merzschafe) 47—52; 4. Hollsteiner Niederungsschafe (Scheerenschwein) ——. — Schweine: Man zahlte für 100 Pfd. (mit 20 pCt. Tara): vollfleischige, farrige Schweine feinerer Rassen und deren Kreuzungen, höchstens 1½ Jahr alt, 220—280 Pfund schwer 66—; schwere, 280 Pfd. und darüber (Fetter) ——; fleischige Schweine 64—65; gering entwickelte 61—63; Sauen 61— M.

Verlauf und Tendenz des Marktes:

Das Rindergeschäft wickelte sich ruhig ab, es bleibt etwas Ueberstand. — Der Kälberhandel gestaltete sich ruhig. — Bei den Schafen war der Geschäftsgang in guter Ware fest und glatt, im übrigen ruhig; es bleibt nicht viel unverkauft. — Der Schweinemarkt verlief ruhig und wird voraussichtlich nicht ganz geräumt.

In Hamburg wurden bezahlt: für beste Ochsen 69,50—72 M., junge fette Kühe 62—65 M., beste, reine Schweine mit 20 Proc. Tara 65—65½ M. Kälber 1. Qualität 86,50—91,50 M., Doppellender 103,50—108 M.

Versuchsstation für Molkereiwesen Kiel.

Verband von Reinkulturen für die Anstäuerung des Rahmes. Ausbildung von Molkereipersonal.

Professor Dr. H. Weigmann.

An dem Milchwirtschaftlichen Institut zu Proskau findet vom 16. August bis 26. September ein

Meierkursus

statt. Anmeldungen nimmt entgegen Professor **Dr. Klein, Proskau, O.-Schl.**

Stellen-Angebote.

Für eine größere **städtische Molkerei** wird 1. Oktober d. J. ein nicht zu junger

Obermeier

(Expedient) gesucht. Bewerber, denen daran gelegen ist, dauernde, nicht vorübergehende Stellung zu erhalten, wollen ihre **Zeugnisabschriften** unter **U. a. 1675 an Rudolf Mosse, Leipzig,** einreichen.

Käsergehilfe!

Ein junger Käsereigehilfe oder auch strebsamer Lehrling, nicht unter 16 Jahren, gesucht. Ohne Lehrgeld. Vergütung gewährt. Antritt sofort oder später.

Molkerei Gröba b. Riesa, Sachsen.

Verheirateter Schweizer

für ca. 25 Stück Vieh zum 1. August d. J. gesucht. Freie Wohnung. Weitere Auskunft: Kartoffeland und monatlich 50 Mark. **H. Gadow, Herzberg, Bez. Potsdam.**

Stellen-Gesuche.

Eine erfahrene **Meierin,** die 12 Jahre eine Molkerei selbständig geführt hat, sucht ähnliche Stelle. Gute Empfehlungen stehen zur Seite.

Offerte unter **M. B. 40** an die Expedition dieser Blattes.

Tüchtiger, militärfreier Gehilfe

sucht dauernde Stellung.

Gefl. Offerten erbittet

Celze, Gütern b. Eldena i. M.

Für einen jungen Mann, welcher früher als Buchhalter in unserm Comtoir thätig war und in der Molkerei buchführung gut eingeführt ist, suchen wir auf Ende September, wo er vom Militär entlassen wird, eine passende Stelle wiederum als **Buchhalter** in einem Comtoir einer Molkerei.

Gütige Angebote erbeten a. dengeschäftsführenden Direktor **P. G. Wernerstadt, Molkerei-Genossenschaft Jdenberg,** Geschp. Oldenburg.

Tüchtiger, erfahrener Molkerei-Inspektor,

15 Jahre beim Fach, verheiratet, 1 Kind, zur Zeit Leiter eines fabrikischen Molkereibetriebes, sucht zum 1. Januar oder 1. April 1906 anderweitige Stelle. Beste Zeugnisse u. Referenzen zur Verfügung.

Offerten sub **R. M.** an die Expedition dieser Zeitung erbeten.

Ein tüchtiges, kräftiges Mädchen vom Lande, welches selbständige Stellen in der Wirtschaft, Meierei und Küche beherrscht hat, sucht zum 1. Oktober 1905 ähnliche Stellung

Offerten an **Auguste Gluth** in **Trassen,** Post Lapiau, Ostpr. erbeten.

Tüchtiger Molkereischmann, langjähriger Leiter eines Großbetriebes, möchte sich verändern und sucht Stellung als Molkereileiter. Suchender ist praktisch und kaufmännisch durchaus erfahren und könnte Kautionen stellen.

Offerten sub **Molkereifachmann** an die Expedition dieser Zeitung.

Molkerei-Verkauf.

Eine im Weinkulturen bei bestbek. Molkerei, welche nachweislich gut rentiert, mit selber Kundschaft, in einer Stadt am Niederrhein, under. Unternehmung halber

zu verkaufen.

Preis M. 45 000, Anzahlung 25 000 M.

Gefl. Offerten unter **K. B. 3580** an **Rudolf Mosse, Cöln.**

Butterabschluß.

Wöchentlich 400 Pfund in ½ Pfund geformte, gut ausgearbeitete, fernige **Molkereibutter** von Molkerei zum festen Durchschnittspreis bei wöchentlich Regulierung gesucht.

Offerten sub **2569** an die Expedition dieser Zeitung.

Gutes Geschäft.

In der N. Mainz vert. m. Kottgeh.

Molkerei mit gutbesch. Käsefabrikation

Umstände halber unter günst. Bedingungen. Durch Kauf bereits bietet sich jungem, tüchtigen Ehepaare eine dauernde, gut lohnende Lebensstellung. Monatl. Verdienst ca. 400 M. Erford. Kapital ca. 10 Mille. Gefl. Offerten erbeten unter **2565** an die Expedition dies. Zeitung.

Vollmilch

direkt vom Gut, 1000—2500 Ltr. täglich gegen Dauervertrag vom 1. Oktober ab gesucht. Offerten mit genauer Angabe und Preis unter A. S. 460 an die Expedition dieser Zeitung.

Fäkusl- und Stern-Späne gratis abzugeben. **Becker, Berlin,** Cranienstr. 169.

Hobelspäne

billig abzugeben.

Paw, Franke Söhne, Berlin, Mühlenstr. 58.

Molkerei-

Stallungen, 15 Jahr. **brillante Existenz** per 1. 10 zu vermieten. **Wiesenstr. 32. Hausverwalter.**

Schweissfüsse

(desgleichen Hand- und Achselschweiss) werden trocken u. geruchlos nach kurzem Gebrauch von Apoth. **H. Noffke** kosmet. **„Antorin“,** ges. geoch. Kais. empf. Ref. gar. Preis ½ Fl. M. 2.—, ¼ Fl. M. 1.20, Probeflasche M. 0.75 exkl. Porto. **„Die Kosten erspart man 10 Sach- en Stiefeln“** und **Stiefeln.“** Apoth. **H. Noffke,** Berlin SW., Yorkstr. 19.

Funkes Original-Flachbutyrometer ist das Instrument der Gegenwart und der Zukunft. Zu beziehen von Paul Funke & Co., Berlin N. 4, Chaussee-Straße 14

Deutsche landwirtschaftliche Ausstellung Berlin vom 21. bis 26. Juni 1906.

Preisausschreiben

für Dauerwaren für In- u. Ausland u. f. den Schiffsbedarf mit Prüfungsreise nach Australien.

Zugelassen werden Molkerei-, Fleisch- und Fischwaren, Obst, Gemüse und Kartoffeln, Teige und Backwaren, Trauben-, Obst- und Beerenweine, Fruchtsäfte, Eier und sonstige Dauerwaren.

Schluß des Anmeldetermins am 31. August 1905.

Anmeldepapiere sind kostenfrei durch die **Hauptstelle der Deutschen Landwirtschafts-Gesellschaft, Berlin SW.,** Dessauerstr. 14, zu beziehen.

Vorteilhafte Milchpachtung,

sehr geeignet für tüchtigen Käser, auf offer. Mittergut (150 Kühe), gute Verkehrslage, per 1. Oktbr. er. zu verpachten.

Gefl. Offerten sub **2562** an die Expedition dieser Zeitung

Molkerei

mit Lieferanten zu pachten gesucht. Offerten unter **„Z.“** Annoncenbur. SW., Bandstraße 30, erbeten.

Butter-Vertretung für Berlin

einer leistungsfähigen Molkerei oder Großhandlung von 2 tüchtigen, fleißigen und mit den Berliner Verhältnissen seit langen Jahren vertrauten Kaufleuten der Molkereiwaren-Branche gesucht. Prima Referenzen. Gefl. Offerten erbeten unter **J. O. 5502 an Rudolf Mosse, Berlin SW.**

F. Oswald Richter

DRESDEN-A. 1.

Wettinstraße. 32

Butter-Gross-Handlung

sucht regelmässige Lieferanten in **feinster** und **feiner Butter** und zahlt höchste Preise bei prompter Abrechnung und Kasse.

Lohnausbezahlung und Uebernahme ganzer Produktionen erwünscht.

Man benutze heute nur Funkes Original-Flachbutyrometer und weise Nachahmungen zurück. Original-Instrumente sind zu beziehen von Paul Funke & Co., Berlin N. 4, Chaussee-Str 2d.

GEBR. ROESSLER,

Butterabsatzstelle von Molkereien der Provinz Sachsen und der angrenzenden Staaten.

HALLE a. S.,

Preisinfoiderstr. 8. Fernspr. No. 858.

Kaufe jedes Quantum

feine Butter

zu den **höchsten Preisen** gegen **sofortige Kasse.**

R. Schröter,

Berlin SO. 16,

Adalbert-Straße Nr. 58.

Gust. Schultze & Sohn,

Berlin C., Gertraudte-Strasse 22.

Butter-Grosshandlung.

Gebrüder Groh,

Hoflieferanten,

BERLIN O., Blumenstr. 70,

Buttergrosshandlung.

23 eigene Detail-Geschäfte.

Ständige Abnehmer für feine Molkereibutter zu höchsten Tagespreisen bei wöchentlicher Abrechnung und Kasse.

Jahres-Abschluss erwünscht.

Neu! **Luley's Registrator.** Neu!

Gesetzlich geschützt! D. R. G. M. 251 098.

Einrichtung zur Regelung des Warenversandes.

Für jede Molkerei unentbehrlich!

Viele Anerkennungen!

Westerstede i. Oldbg. Friedrich Luley.

Digitized by Google

C. Neuberg,
Maschinenfabrik, Kupferschmiede,
Grimma in Sachsen,
liefert
komplette Einrichtungen
sowie
einzelne Maschinen und Apparate
zur Darstellung von
Milchzucker,
Casein,
Kondensierter Milch
etc.
Solide Konstruktionen.
Altbewährte, preiswerte Arbeiten!

Dampfkochgefässe mit Rührwerk, je 2000 Liter Inhalt,
zum **Ausfällen** von **Casein**

Aufsehen erregt
Schönemann's offener Hochdruck-Milcherhitzer
„Blank"
mit Berieselungs-Wärmeaustausch,
weil er das Problem gelöst hat,
Voll- oder Magermilch bei ständig freier Abdünstung **in offenem Gefässe** bis auf 105° C. zu erhitzen, ohne dass sie zu sieden beginnt, und hierzu **keiner Milchpumpe** und **keines belasteten Austrittsventils** bedarf.
Ungeheure Vereinfachung des Molkerei-Betriebes.
Rückkühlung auf 35 bis 40° C. — Unerreichte Dampfersparnis! — Anbrennen unmöglich!
Wer eine sichere und billige Milcherhitzung einführen will, erhält kostenfrei Anschlag und Beschreibung von
A. Schönemann & Co., Schöningen i. Brschwg.
Filiale: BERLIN N., Oranienburgerstrasse 60/63.
Prospekte auf Verlangen gratis und franko.

Flach ist **Trumpf**
und wird es bleiben
Probe-Instrumente schätzlich von
Paul Funke & Co., Berlin N. 4,
Chaussee-Strasse 2 d.

Anlagen
für Flaschen- und Kindermilch
nebst Kindermilchrezepten
liefert als langjährige Spezialität
Theodor Timpe, Magdeburg.

Stanz- und Emaillierwerke,
vormals
Carl Thiel & Söhne,
Aktien-Gesellschaft,
Lübeck.

Nahtlose Milchtransportkannen.
Halbgestanzte „
Gefalzte „
Transport-Milcheimer.
Milch-Messsimer.
Rahm- und Milchständer.
Milchsiebe, doppelt und einfach.
Bassins aus Stahlblech.
Bassins aus Doppelmetall.
Kataloge gratis und franko.
Für einige Gegenden werden noch Vertreter gesucht.

Dampfkäsewannen
mit über den Rand d. Pitchpineholzbottich greifd. Kupferkessel
400 500 600 800 1000 1500 Ltr.
140 170 180 235 275 375 Mk.
T. Bartels, jetzt Oberzassel bei Bonn.

Gepresste
Käse-Schachteln
Schmidt & Co. Elberfeld

„PERFECT"

BURMEISTER & WAIN, MASCHINEN- U. SCHIFFSBAU A/G. BERLIN, S. W. 48.

Einmal gebrauchte **Butter-tonnen** in ausgesucht bester Qualität für Molkereien, zu äußerst billigen Preisen, liefert **sofort** und stets **umgehend**
O. Thonack,
Böttchermeister,
Berlin SO. 26, Elisabeth-Strasse 32,
und stehe sichere Bezugsquelle für Buttertonnen.
Fernspr.: Amt V No. 9347
Gegründet 1880.

Digitized by Google

Feierabend.

Sprichwörter des Morgenlandes.

(Türkisch — arabisch — persisch.)

Gesammelt und übersetzt von Roda Roda.

Mit zwanzig Jahren ist der Mensch ein Pfau, mit dreißig ein Löwe — mit vierzig ein Wolf — mit fünfzig ein Kameel — mit sechzig ein Fuchs — mit siebzig ein Affe — und mit achzig eine Spinne.

Der Arme gibt vom Herzen und der Reiche vom Reichtum.

Wenn Du mächtig genug geworden, Dich zu rächen, hast Du Dich schon gerächt.

Für den Einen ist ein Wort genug, für den Andern eine Maulschelle zu wenig.

Ein weiser Mann kommt mit der Welt aus, ohne es mit ihr zu halten. Jugend.

Der scharfe Herr Major.

Von Hans Wust.

Nachdruck verboten.

In Thorn, der großen Weichselfeste mit den wenigen Einwohnern und der großen Garnison, war ein neuer Herr Major, ein Bataillons-Kommandeur, eingerückt, keine sehr große, aber doch eine immerhin bedeutende Militärpersönlichkeit. Hübscher, groß aufgewachsener und schlank gehaltener, blonder Mann, mit Schnurrbart, jugendlichem Auftreten und großer hübscher Frau nebst Kindern. Man wußte schon — man hatte sich erkundigt: Einst großer Skatspieler, fester Trinker, bei dem Umfallen ausgeschlossen war, jetzt auch noch kein Feind der Bouteillen, aber selten; die Frau paßt auf, daß er nicht mehr trinkt, als ihr gut scheint, denn sie hat das Geld und die Hosen an. Das hatte man sich schreiben lassen, nebst anderen Kleinigkeiten, und dabei stand, dick unterstrichen — gewaltiger Nimrod! Wenn er von einem Hasen hört, hat er für nichts mehr Sinn. Sieht er einen über den Exerzierplatz laufen, hört er sogar mit Schimpfen auf und wird liebenswürdig, das heißt — für einige Zeit.

Eins aber hatte man den lieben, neugierigen Kollegen nicht geschrieben, und das empfanden sie bitter: den Diensteifer, der sich ganz beängstigend zeigte! — Wo immer ein Teilchen seines Bataillönchens tätig sich zeigte und in der Kriegskunst sich übte — da erschien der Herr Major. Wenn die Kartoffelschälweiber neben der Küche sich um einige zu stehlende Kohlstrünke zankten — da war der Herr Major. Kaum hatten die sogenannten Köche den Fleischkessel vormittags 10 Uhr geöffnet, um für sich ihre Frühstücksbouillon herauszuholen und saßen futternd auf dem Herde — der Herr Major stand da, so daß die Unglücksraben vor Schreck über die sicheren drei Tage Mittelarrest die Schüsseln nebst Bouillon auf den Asphalt gleiten ließen. Vergebens stellte man ihm dann vor, die Leute müsse man nach den drei bewußten Tagen nicht ablösen, sondern behalten, weil sie erstens das nächste Mal in Anbetracht der dann zu gewärtigenden fünf Tage Arrest besser aufpassen würden, wenn sie ihr Frühstück aus dem Kessel nähmen, dann aber schon dick gefüttert seien — die Ersatzleute hätten erst noch die Schule durchzumachen — er blieb fest und — nach acht Tagen hatte er zwei andere Köche einzusperren! — Es wurde dieser ewige Diensteifer mit der Zeit unangenehm empfunden und man sann auf Mittel, ihn abnehmen zu machen. Aber wie? —

Man schrieb also an Fränzchen, den Berichterstatter, über den neuen Kommandeur und klagte ihm die Not. Fränzchen war nämlich Oberleutnant im Regiment, zur Zeit auf Kommando, aber früher mit dem Major zusammen im Regiment — da ganz oben — gewesen. Fränzchen schrieb umgehend: „Nanu! Dann scheint er ja noch doller geworden zu sein. Kann euch nicht raten und helfen, muß selbst sehen; komme ja nächstens. Haltet man tapfer aus. Sonst ist er ja ein ganz guter Kerl und mit dem allzu großen Dienstsport werden wir wohl auch noch fertig." —

Und eines Tages war Fränzchen da, kam auch zu des Neuen Bataillon und meldete sich gehorsamst. Die beiden alten Regimentsmenschen schüttelten sich sehr herzlich die Hände und begrüßten sich mit großer Freude. Dem kritischen, geschärften Uebungsblick aber war es ganz klar: besonders gut hatten die Leutchen sich nicht gestanden, denn Fränzchen war viel zu höflich, und das war ein sicheres Zeichen des Unbehagens, weil er sonst als gerader Mensch sich gab, und der Herr Major war, trotz aller Herzlichkeit, etwas — so benommen. Man witterte: die kennen sich, und die Ueberlegenheit liegt nicht bei der höheren Charge.

Des Dienstes Uhr ging ihren Gang. Fränzchen stand bei einer Kompagnie, deren Hauptmann nicht nur sein Vorgesetzter, sondern auch sein Freund war, nicht viel älter als er, und — merkwürdig — sehr bald hatte man heraus, daß zu ganz bestimmten Zeiten diese Kompagnie morgens bei ihren Exerzitien nicht vom Major überfallen wurde. Sie ging auf ihren Platz, übte, was sie wollte und sollte — kein Major ließ sich sehen. Allerdings erschien der dann auch nicht an anderen Orten, aber das Unheimliche an der Geschichte war, daß des Fränzchens Kompagnie ganz genau wußte, ob der Herr Major kommen würde oder nicht. Der Chef der Zweiten hatte den Stubenburschen zum Major zu stellen und ihm eingeflößt, stets zu melden, was der Major für den nächsten Tag befohlen habe. Früher wußte man dann allerlei und präparierte sich darauf, aber jetzt versagte diese Spionage gänzlich. Krabutzke, besagter Bursche, hatte beispielsweise gemeldet: „Err Mejor aben Braunen satteln befohlen ½6 Morgen." Alles erwartete natürlich den Major gegen 6 Uhr und rüstete sich demgemäß zu feierlichem Empfang, um bei seinem Eintreffen höchsten Diensteifer und größte Ueberraschung zu zeigen. Nur die königlich Erste, Fränzchens Kompagnie, exerzierte ruhig ihren Strämel weiter, die Unteroffiziere drillten Detail, Fränzchen und sein Chef standen zusammen, die Hände in den Taschen, und lachten über irgend etwas, ja so um 7 Uhr, als doch der Feind jeden Augenblick kommen konnte, setzte die Kompagnie die Gewehre zusammen und — frühstückte. Unerhört! „He Du, Schneider," ruft wohlmeinend der Chef der Zweiten herüber, „der Alte muß gleich kommen, er hat um ½6 den Gaul bestellt." — Aber der Erste ließ sich nicht stören, und an seiner Stelle antwortete Fränzchen: „Nein, Herr Hauptmann, der kommt heute nicht, der geht Vormittag nicht aus!" — „Nanu! woher wissen Sie das denn?" — „Ja, ich weiß das, ich habe so meine Anzeichen von früher her!" —

Das waren die Anfänge. — Aber es wiederholten sich solche Scenen, und erst als einmal bei einer Besichtigung durch den Regiments-Kommandeur der neue Major tatsächlich Pech gehabt hatte und demgemäß auch fortkam, trafen Fränzchens Prophezeiungen derartig ein, daß die Verwunderung Dimensionen annahm. Glatt heraus wettete er gegen den Bataillons-Kommandeur des II. Bataillons auf eine ganz hübsche Zahl Pommery u. Greno, in der Sternkammer bei Korbes zu genießen: „Wenn ich will, kommt der Major nicht zur Besichtigung durch den Brigade-Kommandeur!" — Das war unerhört! Viele wußten darum, und der große Tag nahte. Am Abend vorher sah jedermann den Major forsch und froh sein Echtes schlürfen, das Streitroß war bestellt, hatte Krabutzki seinem Chef gemeldet. Das Bataillon sammelte sich feierlich an der Bujamenka vor dem Goldenen Löwen, um auf das Schweißfeld abzurücken, aber — der Major kam nicht, dafür aber die Meldung: Herr Major sei plötzlich erkrankt! — Man trank an demselben Mittag den verlorenen Sekt in der Sternkammer aus, aber es kam keine rechte Stimmung auf, bis Fränzchen erklärte, er wolle den Bann brechen, vierzehn Tage auf Urlaub gehen und bitten, in ein anderes Bataillon versetzt zu werden. Und so geschah es.

Vom nächsten Tage ab war wieder der Deibel los. Der neue Major erschien diensteifriger als jemals vorher und war von morgens bis abends im Dienste unterwegs. Fränzchen stand bei den Füsilieren und gab auf alle Bitten um Hilfe nur die Antwort: „Helft euch selbst, ich habe euch sattsam bewiesen, daß es geht." —

Am betrübtesten aber war die Goldelse; sie hatte so gute Geschäfte gemacht. Die Goldelse war ein scheußliches altes Weib, das die Pferdeäpfel in den Straßen Thorns aufzulesen pflegte und der Wohnung des neuen Majors gegenüber in einem Kellerloch hauste. Die erzählte noch lange jedem, der es hören wollte: „Ach, was war das für scheene Zeit, wenn der Herr Leutnant mir immer die Mark gab. Davor hatt' ich bloß aufzupassen, wenn grabüber der Herr Major ausging oder austritt. Dann mußt' ich ihm über den Weg gehen und sagen: „Viel Glück auch, Herr Major!" Und dann kehrte der Herr Major um, und ich hatt' meine Mark!" — Das war Fränzchens Zauber gegenüber dem wilden Jägersmann! —

Wenn er dir doch mitgenommen hätte. Als der Kaiser vor einiger Zeit ein Garderegiment inspizierte, unterhielt er sich mit den Mannschaften, die im ersten Gliede standen. Er stieß hierbei auf einen biederen Uckermärker, der den Namen Andree führte. Freundlich fragte ihn der Monarch, ob er denn wisse, mit wem er seinen Namen gemeinsam trage, worauf der Soldat antwortete: „Jawoll, Majestät, mit dem Nordpolfahrer!" Verwundert fragte der Kaiser, woher er dies wisse? „Das hat der Herr Hauptmann gesagt!" kam es schlagfertig zurück. „Was hat Ihnen denn," fragte der Monarch, „Ihr Hauptmann alles von Andree erzählt?" „O, viel nicht, Ew. Majestät, er sagte bloß, wenn er dir doch mitgenommen hätte!" Der Kaiser, der sich das Lachen nicht länger verbeißen konnte, schenkte dem biederen Grenadier ein Fünfmarkstück und konnte nur noch sagen: „Na, ganz so schlimm wird's wohl nicht sein."

Denken Sie sich, Sie wären solch Schwein! In einer nützlichen Broschüre: „Fachwissenschaftliches aus der Fleischerei", die vom Fleischermeister A. Matz in Kolberg verfaßt ist, steht folgende beherzigenswerte Abhandlung zu lesen: „Einen weiteren schweren Fehler sehe ich noch in den Stallungen der meisten Schlachthäuser, in welchen die Schweine auf dem kalten Zementboden liegen müssen. Denken Sie sich mal, Sie wären solch Schwein — haben eine größere Reise gemacht — befinden sich in äußerst erregtem und erhitztem Zustande — wissen infolge der außergewöhnlichen Vorgänge gar nicht, welcher Zukunft Sie entgegengehen — werden dann auf diesem eisigen Zementboden meist ohne jede Streu plaziert — müssen hier ein bis drei Tage lang zubringen — kriegen nach einem Tag auch ein wenig Futter — welches Sie aber, da Sie bisher anderes hatten oder auch aus seelischer Erregung gar nicht berühren — Sie ziehen sich eine große Erkältung, mit Schnupfen und Fieber verbunden, zu — und werden dann schließlich — geschlachtet — ja, meinen Sie, daß Sie dann noch solch gutes Fleisch liefern können wie eine Sau, die der Landwirt ohne Erregung aus dem Stall holt — im Augenblick schlachtet und für sich zur Wurst macht —? Nein — das können Sie nicht! Darauf beruht also gerade — wie Sie jetzt einsehen dürften — das Geheimnis der früher so gelobten guten Wurst und Schinken von den Landleuten — welches noch durch die kalte Jahreszeit, wo die Schlachtung in der Regel nur geschieht, begünstigt wird. Wie Sie sehen, ist ein so behandeltes Schwein halb krank und kann deshalb keine haltbaren Dauerwaren mehr liefern." Nach diesen Darlegungen wird kein Mensch, der Herz hat, noch irgend einem Schwein einen Vorwurf machen.

Hyperbel. Gast: „Aber, Herr Wirt, über Ihre Messer muß ich meinen Tadel aussprechen, die sind ja fast nicht zu gebrauchen, so stumpf sind sie." — Wirt: „Ja, mein Herr, bei den großen Portionen, die ich gebe, ist's kein Wunder, daß sie schnell stumpf werden!"

Gemütlich. Hausfrau: „Sie hätten den Kanonier unter allen Umständen abweisen sollen!" — Köchin: „Wollt ich auch, gnä' Frau, aber unsere tapfere Armee, die siegt immer!"

Wenig Geld, wenig Musik. Chef: „Sie, Herr Meyer, viel Gehalt haben Ihre Briefe nicht." — Meyer (anzüglich): „Ich ja auch nicht!"

(Meggendorfer Blätter.)

Schlau. Arzt (zum Lebemann, der ihm endlich die Rechnung für die Behandlung bezahlt): „So, jetzt können Sie auch wieder nach Belieben Sekt und Wein trinken, den ich Ihnen seit langem verboten hatte."

Instinkt oder Ueberlegung. Frau Meyer: „Meine Ida, unser neues Mädchen kann partout nicht rechnen. Wenn sie 6 Eier à 10 Pf. holen soll, so bezahlt sie jedesmal 70 Pf." — Frau Schulze: „So geben Sie ihr doch bloß 60 Pf. abgezählt mit." — Frau Meyer: „Das habe ich ja getan, aber da brachte sie mir — bloß 5 Eier."

(Berl. Lustige Gesellschaft.)

Ein Geschäft. Spät abends, als der Bäcker gerade den Laden schließen will, kommt ein Student eilfertig in den Laden: „Sie, Meister, haben Sie wohl noch 75 altbackene Semmeln?" — „75 altbackene . . . ich werd' gleich nachsehen." — Hocherfreut geht der Bäcker ans Auszählen der altbackenen Semmeln: eins — zwei — drei — er zählt langsam und gewissenhaft. Der Student sieht aufmerksam zu. Endlich ist die Zählarbeit beendet. „Das trifft sich aber," schmunzelt der Bäcker, „gerade noch 75 altbackene Semmeln hab' ich." In dem Gesicht des Bruder Studio spiegelt sich innigste Teilnahme, als er bemerkt: „Die werden Sie heut auch nicht mehr los!" (Lustige Blätter.)

Humor des Auslandes.

— „Mr. Bluffly," sagte sie lächelnd, „Sie sind der originellste Mann, den ich kenne. Sie haben kein einziges Wort über das Wetter gesagt, seitdem Sie mit mir tanzen." — „Nein. Es geht auch nicht. Ich kann meine Ansicht über dieses Wetter wirklich nicht in Damengesellschaft äußern." (Tit-Bits.)

— In einer Mädchenschule wird die Geschichte von Jakob und Esau wiederholt. Die Lehrerin erzählt, wie Jakob seinen Vater belogen hat. Er habe dadurch allerdings einen augenblicklichen Vorteil erhascht. Gott habe ihn aber in seinem späteren Leben dafür gestraft. „Nun, Kinder, wer kann mir sagen, wodurch Jakob in seinem späteren Leben von Gott gestraft wurde?" — Das einzige Töchterchen einer wohlhabenden Familie: „Er bekam zwölf Kinder!" (Washington Post.)

Wahres Geschichtchen. Ein bekannter Berliner Psychiater stellt in seinem von Angehörigen aller Fakultäten stark besuchten Publikum „Ueber Zurechnungsfähigkeit" zur Erläuterung und zum Beweise seiner Ausführungen des öftern Geisteskranke vor.

So führte er auch in der Schlußvorlesung des vorigen Semesters eine ältere Dame vor, deren Erkrankung in der permanenten Verwechselung von Personen bestehen sollte. Um dieses zu zeigen, fragte sie Professor M.: „Nicht wahr, liebe Frau, Sie kennen mich doch ganz genau, sagen Sie doch mal den Herren, wer ich bin!"

Nach kurzem, scharfem Anschauen entringt sich dem Gehege ihrer Zähne: „Kann ich alle Juden kennen?"

Kindermund. Der Vater bringt eine Elektrisiermaschine mit nach Hause, um sie den Kindern zu zeigen. Er erklärt dieselbe und schließlich sagt er: „Sehet Kinder, jetzt ist der Strom stark genug, den größten Ochsen tot zu schlagen!" Da schreit die Kleinste entsetzt: „Papa, Papa, greif' nicht hin!"

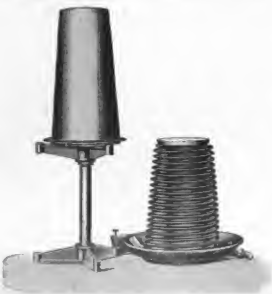
Mutter: „Wenn Ihr jetzt fünf Minuten ganz ruhig seid, bekommt jedes von Euch ein Stück Torte." — Der fünfjährige Erich (feuerrot im Gesicht): „Mama, darf m'r atmen?"

„Nun, was spielt ihr denn, Kinder?" — Karlchen: „Heiraten! — Ich bin der Heiratskandidat, Annchen ist die Braut und Fritzchen das Auskunftsbureau."

Digitized by Google

Fliegels nahtloser, auseinandernehmbarer, rund

Gegenstromkühler



ist im Gegensatz zu den bisher bekannten, im Mantel aus **einem** Stück Kupferblech konisch gewalzt und ist in jeder Beziehung den bisherigen Kühlern weit überlegen. Ist jede Nahtstelle für Milchgefässe von vornherein schon zu verhüten, weil sie nichts anders als ein Schmutzmagazin bedeutet, so sollen unter allen Umständen auch die Kühler nahtlos sein, besonders jene, über welche die Milch nach dem Pasteurisieren läuft.

Prospekte stehen zur Verfügung.

Internationale Metallwerke,

Josef Fliegel,

Mallmitz in Schlesien.

Milchfiltrations-Watten

aus chemisch reiner und hygroskopischer Baumwolle in allen Grössen und Formaten

Wagner & Wolff, Wattenfabrik,

BERLIN SW. 47, Hagelsberger Strasse 50.

Molkerei-Wagen-Fabrik

Heinr. Heine Söhne in **Preetz-Holstein**

hält grosses Lager ihrer bewährten, stets verbesserten

verschliessbaren

Milchverkaufswagen

in allen Grössen nebst Kannen, für Pferde- und Handbetrieb eingerichtet, mit Eiskühlung.

Erste und älteste Specialfabrik Deutschlands für verschliessbare Milchverkaufswagen mit Eiskühlung und mit Siedel's Einsatz zur Verhinderung der Aufrahmung der Milch während des Verkaufs. D. R. P. No. 139 123. ✤

Fabrikation in grossem Massstabe mit Dampfbetrieb und den neuesten Maschinen.

Erster Preis Hamburg 1903.

Direkte Bezugsquelle!

Butterfarbe, rötlich und gelblich,
Käsefarbe, intensiv färbend,
Labextrakt, Stärke 1 : 10000,
Labpulver, Stärke 1 : 100000,
Germania-Tinktur, unübertroffen.
Wenckebachs haltbare Säure-Entwickler.

Chem.-techn. Laboratorium

Apoth. U. WENCKEBACH Nachfg.

Flensburg (Schlesw.-Holstein).

Rotir-Butterkneter

neuester Konstruktion

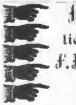
von 500—1500 mm Durchmesser,

für Hand- und Kraftbetrieb.

Dierks & Möllmann.

Osnabrück.

Molkereimaschinenfabrik.



Butterkisten

liefert billigst

F. W. Amtenbrink,

Kisten-Fabrik,

Detmold.

Normal-Säure-Entwickler R. & T.

Schlitzerbs. Banco Patentwist

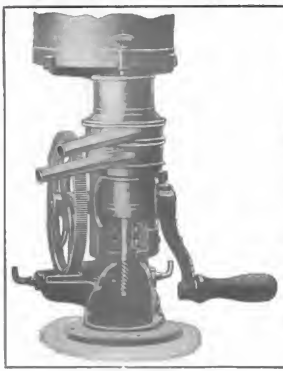
Farbe Lab Oel.

L. V. Branth, Hamburg 8.

Franz Maager, Molkerei-Maschinen-Fabrik, Breslau.

Lieferung sämtlicher

Molkerei-Maschinen, -Geräte und Bedarfs-Artikel.



Die neuesten und weitaus besten aller Separatoren sind die

Hansa-Separatoren

für Hand-, Turbinen- und Kraftbetrieb, von 35 - 2300 Liter stündl. Leistung, welche folgende Vorteile bieten:

1. **Schärfste Entrahmung.**
2. **Grösste Einfachheit der Konstruktion; nur ein einziges Lager.**
3. **Zapfenspitzenlager nicht vorhanden.**
4. **Die Antriebsschraube kann, falls nötig, leicht ersetzt werden.**
5. **Geringe Abnutzung, daher Reparaturen ausgeschlossen.**
6. **Billigste Preise.**

Hansa-Separator-Werk

Berlin NW. 108. ***G. m. b. H.*** **Wald-Str. 23/24.**

Man verlange Drucksachen. *Vertreter gesucht.*

Digitized by Google

Eis-Maschinen-Fabrik

Quiri & Co.,

Schiltigheim (Els.),

Zweigniederlassung:

Köln a. Rh., Friesenplatz 19

liefert als Specialität

Kühl-Anlagen

für

Molkereien.

Alleinverkauf uns. kleineren Maschinen f. Nord-Ost-Deutschland:

W. H. Kaufmann,

Ingenieur in

Tegel-Berlin.

450 Anlagen.

Lactoskop

Original-Milchuntersuchungs-Apparat

D. R.-P. 134 245,

ist nur durch mich zu beziehen.

Andere als durch mich und meine Vertreter bezogenen sind nur Nachahmungen.

Flensburger Maschinenfabrik

Inhaber: Jürgen Jacobsen

Flensburg.

Hartung Polygon Hohl

Spar-Reglerstäbe

D. R. P. 80 689

aus Special-Metall.

Passen für sämmtliche Bauer, Perfekta &c. &c. Verschlechtern nicht, Gewinnen bis 30% Material, Putzen selbst geringste Grade. Material reinmetall ans.

Lieferung nach Einsendung der Messer oder eines Kontobriefes.

Feinste Referenzen zu Diensten.

Berliner Gussstahlfabrik und Eisengiesserei

Hartung Aktiengesellschaft,

Berlin NO., Prenzlauer Allee 44.

Ungeschoren lassen

soll man nicht Pferd, Rind, Schaf und Hund. Es giebt **keine** besseren Scheren als die

Hauptner-Scheren.

Grosse silberne Denkmünze der D. L. G. Einfachstes Modell mit Triebrad und 1 Scherkamm 75.— M. Man achte auf die Schutzmarke „Hauptner-Schere." — Kataloge kostenfrei.

Weltausstellung Paris 1900: Grand Prix und Goldene Medaille.

K. Hauptner, Berlin NW., Luisenstr. 53.

Alt, Eberhardt & Jäger, Ilmenau i. Thür.

Glas-Instrumente und Apparate aller Art und in jeder Ausführung für die technische Milchuntersuchung.

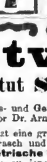
Grösstes Lager Thüringens in **Laktodensimetern, Aräometern, Messgeräten** (Cremometer, Mensuren, Büretten, Pipetten usw.) u. Hohlglas aller Art. **Butyrometer** (unter Gewähr für Genauigkeit). **Butterwasserprüfer, Laktobutyrometer, Centrifugen u. Centrifugenröhrchen** aller Art. **Milchfett- usw. -Bestimmungs-Apparate, Abmessvorrichtungen.**

Thermometer aller Art

für Molkerei- und Landwirtschafts-Zwecke, z. B. **Brutthermometer, Kontaktthermometer** für Feuerungs- und Kontrollwecker, **Pyrrhometer** in allen Ausführungen.

Feuchtigkeitsmesser. Regenmesser.

Preisliste auf Verlangen.



Briefl. Kursus in **Molkerei-Buchführung,** techn. u. kaufmänn. **Gründlichste Ausbildung.** Völliger Ersatz für mündlichen Unterricht. Prospekte kostenfrei! Probebriefe à M. 1.—

C. Blank, Berlin - Gr. - Lichterfelde W. 33,

Staatl. konzess. Lehrinstitut f. Molkerei-Buchführung.

3000 Stück Buttertonnen

einmal gebrauchte, gut verböttcherte und gereinigte, ca. 100 Pfund Inhalt, liefert prompt zum Preise von 50 Pfg. per Stück

frei Bahnhof Berlin

H. Zinke,

BERLIN N. 31, Usedom-Strasse 27a.

Versand gegen Nachnahme nicht unter 20 Stück.

Antwort

an das molkereitechnische Institut Sichler & Richter, Leipzig.

In der Zeitschrift für Untersuchung der Nahrungs- und Genussmittel vom 1. Mai 05, Haft 9, pag. 531, steht als Mitteilung aus der Chem. Untersuchungs-Anstalt der Stadt Leipzig (Direktor Dr. Armin Röhrig), wörtlich zu lesen:

. . . . . Alle Laboratorien, die fortgesetzt eine grosse Anzahl von Milchuntersuchungen zu erledigen haben, werden nach solchen Methoden greifen müssen, die rasch und doch exakt arbeiten. Es ist kein Zweifel darüber, dass erst durch die bekannte **Gerber'sche acidbutyrometrische Bestimmung** des Milchfettes, deren Hauptvorteil in einer raschen Ausführung liegt, die städtische Milchkontrolle zu jener Bedeutung gekommen ist, die sie im Rahmen der allgemeinen Nahrungsmittelkontrolle in grösseren Städten nunmehr einnimmt. **Die jetzt hat auch keine der neueren bekannt gewordenen Methoden der Gerber'schen den Rang streitig machen können!** . . . . .

Diese Mitteilung, die ohne unsere Veranlassung in obengenannter Zeitschrift publiziert worden ist, leistet den besten Beweis dafür, dass die seit 12 Jahren bestehende Acidbutyrometrie auch heute noch die beste und exakteste Schnell-Fettbestimmungs-Methode ist, trotz Anwendung des Amylalkohols, wodurch unseres Wissens sich noch Niemand die Gesundheit geschädigt hat, obschon Millionen von Analysen mit unserer Acidbutyrometrie bis heute ausgeführt wurden.

Zürich, im Juli 1905. **Dr. N. Gerber's Acid-Butyrometrie Co., G. m. b. H.**

Neuheit! **Bekanntmachung!** **Neuheit!**

Um vielseitigen Anfragen aus den verschiedensten Ländern nachzukommen, teile ich allen Molkerei-Interessenten mit, dass meine neue alkalische Fettbestimmungs-Methode unter dem Namen

Alkal-Butyrometrie

auf der soeben stattgefundenen deutschen landwirtschaft. Ausstellung in München als Neuheit zur Konkurrenz angemeldet und zur Prüfung angenommen wurde. Dieselbe wird auf einige Zeit in den verschiedensten Ländern geprüft werden.

Die Alkal-Butyrometrie wird neben der seit 12 Jahren überall bewährten Acid-Butyrometrie in einiger Zeit ebenfalls eingeführt werden und hat dieselbe den grossen Vorzug gegenüber den bisher eingeführten alkalischen Methoden, dass zur Anwendung derselben keine neuen Instrumente und Apparate angeschafft werden müssen, weil dieselbe der ganzen Apparatur, unter Berücksichtigung der Temperaturen, der Acid-Butyrometrie angepasst ist. Zudem ist die neue Methode äusserst einfach zu handhaben.

Dies zur gefl. vorläufigen Notiznahme.

Zürich, im Juli 1905. **Dr. N. Gerber.**

Digitized by Google

Bergedorfer Eisenwerk, W. Bergner, Bergedorf

Filialen in

Berlin — Kiel — Hamm W. — Kassel — Nürnberg — Königsberg Pr. — Wien.

Renommierteste und weitaus bedeutendste Spezialfabrik

für den Bau von

Molkereimaschinen aller Art

insbesondere

Astra-Separatoren.

Wer irgend eine Molkerei-Maschine, eine komplette Molkerei- oder Kühlanlage anzuschaffen beabsichtigt, sollte unsere Preise einholen und unsern Rat in Anspruch nehmen, der in jedem Falle kostenlos zur Verfügung steht.

Ahlborns Eis- und Kühlmaschinen

haben sich in der Praxis hervorragend bewährt.

Projektausarbeitung und Anschläge kostenlos.

Eduard Ahlborn, Hildesheim.

Filialen: München und Danzig.

Kohlensäure ist und bleibt das geeignetste Kälte-Erzeugungsmittel für Molkerei-Kühlmaschinen!

Carlshütte Rendsburg **Balance** Vorteilhafter **Umbau** aller veralteten Kraftcentrifugen.

Molkereien verlieren Geld

wenn sie bei Trommel-Reparatur oder -Tausch nicht darauf bestehen, dass sie eine

Original-Alfa-Trommel

erhalten.

Es werden von anderer Seite nachgemachte Trommeln in denselben Dimensionen geliefert. Wir können derartige Nachahmungen später nicht in Tausch nehmen, bei einer später gewünschten Umänderung oder Reparatur müsste dann also eine neue Trommel gekauft werden, ohne dass die alte Trommel angenommen wird.

Der Preis-Unterschied ist dabei erheblich zum Schaden der Molkerei, **deshalb bestehe man von vornherein immer auf Original-Alfa-Trommeln.** Man verwende auch stets nur **Original-Alfa-Reserveteile,** gekennzeichnet durch die allein Garantie bietende Fabrik- VARU MÄRKE Marke, welche nur durch uns und unsere legitimierten Vertreter zu beziehen sind.

Alfa-Laval-Separator G. m. b. H.,
BERLIN 54a.

Verantwortlicher Redakteur: H. Laeisz in Berlin. — Druck u. Kommissionsverlag von J. Harrwitz Nachf. G. m. b. H., Berlin SW., Friedrichstr. 16.

Digitized by Google

Molkerei-Zeitung Berlin.

Geschäftsstelle: Berlin SW., Großbeeren-Straße Nr. 40.

Telephon: Amt VIa., 11859. Telegrammadresse: Molkereizeitung Berlin.

Wochenschrift für Gewinnung, Verarbeitung und Verwertung der Milch.

Erscheint jeden Donnerstag. Durch die Post oder Buchhandel bezog. vierteljährlich 1 Mk. 50 Pfg. Von der Geschäftsstelle direkt unter Streifband vierteljährlich 2 Mk., Ausland Mk. 2,50. Einzel-Nummern gegen 20 Pfennig in Briefmarken.

Anzeigenblatt des Westpreussischen Butterverkaufsverbandes.

Unter Mitwirkung von Prof. Dr. Adametz in Wien, Dr. Gerber in Zürich, Dr. Kollwitz in Berlin und Prof. Dr. Sials in Hildesheim, herausgegeben von H. Laessig, Berlin SW., Großbeerenstraße 40.

Anzeigen werden für die 54 mm breite Spaltzeile mit 20 Pf. (Stellungs-Gesuche frei) berechnet und von unserer Geschäftsstelle, Berlin SW., Großbeerenstraße 40 sowie von allen Anzeigen-Geschäften entgegengenommen. Die Gebühr für Beilagen im Gewicht bis 5 gr beträgt für je 1000 Stück 10 Mk.

Nr. 31. Berlin, 5. August 1905. 15. Jahrg.

Inhalt:

Prüfung des Handseparators Globe I. Von Prof. Dr. Henkel, Vorstand der Königl. bayerischen Molkereischule Weihenstephan.

Welche Erfolge sind in Hessen auf die Preisbildung für Butter am Berliner Markt durch die genossenschaftlichen Butterverkaufs-Verbände erzielt worden? (Schluß.)

Vererbung hoher Milchergiebigkeit durch den Bullen. Von C. Bull, Kiel.

Cagesgeschichtliche Rundschau. Deutschland. Die Futterernte im Deutschen Reich. — Einfuhr von Milch, Rahm und Butter aus Dänemark. — Ein dänisches Urteil über die dänische Konkurrenz auf dem Berliner Markte. — Rundschreiben der Molkerei C. Bolle an die märkischen Milchproduzenten. — Ueber die Schwierigkeit im Milchzwischenhandel Fälscher zu entlarven. — Eine Butterfälschung im Großen. — Niederland. Erlaß über die Reichsbuttermarke.

Unterrichtswesen. Lehr- und Versuchsanstalt für Butterei und Käserei in Geisthausen (Rheinland).

Beobachtungen, Versuche, Erfahrungen. Erhebungen über Menge und Fettgehalt der Milch der einzelnen Kühe eines Stalles.

Handel und Verkehr. Zur Zollbehandlung russischer Butter. — Wochenbericht vom Buttermarkt

Marktberichte.

Feiertabend.

Nachdruck ist nur mit genauer Quellenangabe gestattet.

Prüfung des Hand-Separators „Globe" I.

Von Prof. Dr. Th. Henkel, Vorstand der K. Molkereischule Weihenstephan.

Der Hand-Separator „Globe" I wurde zur Prüfung eingeschickt von Franz Maager in Breslau. Die Maschine trug die Fabrikations-Nummer 9038.

Der Bau der Maschine ist aus umstehenden Abbildungen ersichtlich (vergleiche Milchzeitung 1904, Nummer 11). Um Wiederholungen zu vermeiden, soll nur als besondere Konstruktions-Eigentümlichkeit der Maschine der Trommel-Einsatz hervorgehoben werden. Derselbe besteht aus 36 kenkrecht gestellten radialen Blättern aus starkem Weißblech, welche am inneren Ende mit Scharnieren auf zwei Ringe beweglich aufgesteckt sind, so daß der ganze Einsatz ein einziges Stück bildet. Jedes Blatt bildet einen Bogenabschnitt, dessen konkave Seite der Drehungsrichtung zugekehrt ist. Zwischen den einzelnen, am inneren Ende mit Scharnieren beweglichen, am äußeren Ende freien Blättern ist ein Spielraum von 1½ bis 2 mm freigelassen (wenn der Einsatz zusammengelegt ist), welcher bei der Schleuderarbeit sich mit Milch füllt. Die Milch wird somit in 36 dünne, senkrechte, radial verlaufende Schichten zerlegt. Zur Aufrechterhaltung ihres gleichmäßigen Abstandes sind an jedem zweiten Blatte eine Anzahl dünner Blechstücke beiderseits befestigt. Die in die zwei Ringe im Kreis eingesteckten Scharniere lassen in der Mitte einen zylinderförmigen Hohlraum von 58 mm Durchmesser frei, welcher bestimmt ist zur Aufnahme des mit dem Trommelboden fest verbundenen Milchzulaufrohres mit vier massiven Rippen und drei hart über dem Trommelboden befindlichen Austrittsöffnungen für die Milch, welche im Querschnitt je ein flaches Rechteck darstellen.

Dadurch, daß der Einsatz nicht ganz auf dem Trommelboden aufliegt, sondern jedes Blatt nur am äußersten Ende, wird über dem Trommelboden ein sehr flach gedrückter, kegelförmiger Raum freigehalten, in welchen die einlaufende Milch frei austritt.

Um an der Trommelwand einen Raum für die Ansammlung des Centrifugenschlammes freizuhalten, ist das Ende der Blätter rechtwinklig etwas gegen die senkrechte Trommelwand aufgebogen (1½ bis 3 mm, von oben nach unten gerechnet). Jedes vierte Blatt ist noch mit einer Metallleiste verstärkt. Der obere Teil des nach innen zu schräg aufwärts flach kegelförmig verlaufenden Einsatzes wird durch Aufsetzen eines oben mit vier Rippen und unten mit vier Höckern versehenen Blechtrichters mit abwärts gerichtetem Trichter abgeschlossen. Durch diesen Trichter mit seinem den oberen Teil des Zulaufrohrs umschließenden Hals wird zwischen Trommeldeckel und Trichter ein gegen den Rahm vollständig abgeschlossener Raum für den Ablauf der Magermilch geschaffen.

Der Blätter-Einsatz ist äußerlich leicht zu reinigen, da die Blätter einzeln zurückgeklappt werden können, also beiderseits für die Reinigung mit der Bürste zugänglich gemacht werden. Der Abstand von zwei Blättern beträgt, wenn aufgeklappt, am äußeren Ende 8 cm. Nach dem Reinigen soll das Einsatzstück rasch getrocknet und geölt werden. Das Trocknen wird beschleunigt, wenn man nach der Reinigung den Einsatz in sehr heißem Wasser abschwenkt oder mit Dampf tüchtig an- und ausbläst, so daß das Metall tüchtig durchgewärmt wird. Das anhaftende Wasser verdampft dann sehr rasch von den aufgeklappten Blättern. Der Einsatz soll erst unmittelbar vor dem Gebrauch zusammengeklappt und in die Trommel eingesetzt werden.

Das Zusammenstellen der Trommel geht, da die gebrauchsfertig zusammengestellte Trommel nur aus fünf Teilen, nämlich Trommel-Unterteil mit Zulaufrohr, Bläter-Einsatz, Trichterblech, Verschlußdeckel und Verschlußschraube, besteht, sehr leicht und sehr rasch.

Zur Schmierung ist ein Selbstöler (der 6 bis 10 Tropfen in der Minute verbraucht) angebracht. Außerdem sind noch acht Stellen zu schmieren. Sämtliche Schmiervorrichtungen sind leicht zugänglich.

Die sonstigen mechanischen Einrichtungen sind sauber und dauerhaft gearbeitet (vergl. Milchzeitung 1904, Nr. 11).

Die Prüfung erfolgte gemäß den Vorschriften der der Maschine beigegebenen Gebrauchsanweisung. Die Zahl der Kurbelumdrehungen ist auf 60 festgesetzt, als Entrahmungs-Temperatur ist 30 bis 35° C. angegeben, wobei ausdrücklich hervorgehoben ist, daß die Temperatur nicht unter 30° C. sinken darf. Ferner soll die Rahmmenge ungefähr 12 Proz. der Vollmilch betragen. Die Maschine soll in der Stunde 901 entrahmen. Diese für den Gebrauch im Molkereibetriebe maßgebenden Vorschriften wurden in der Hauptprüfung (Tabelle I, Versuch 1 bis 14) zu Grunde gelegt. Die angefallene Magermilch wurde zusammengemischt, dann eine Durchschnittsprobe entnommen. Bei den Versuchen 15 bis 16, bei welchen die Maschine 12¼ Stunden in ununterbrochenem Betrieb war und etwa die doppelte Milchmenge (garantiert ist eine stündliche Leistung von 901) durch die Maschine ging, wurden alle 12 Minuten Magermilchproben von der Maschine weg entnommen und einzeln untersucht, um zu ermitteln, ob bei längerem, ununterbrochenem Betrieb infolge des sich in der Trommel ansammelnden „Schlammes" die Leistung beeinträchtigt würde.

Bei den Versuchen Tabelle III, 19 bis 21 wurde die zulässig

Digitized by Google

niedrigste Temperatur von 30° C. eingehalten, bei den Versuchen Tabelle IV, 22 bis 23 die Schärfe der Entrahmung bei einer zu niedrigen Temperatur der Milch (bei 35° C.) festgestellt.

Wenn auch der Gang der Maschine ein sehr leichter und insofern befriedigender zu erwarten ist, daß die Zahl der Kurbelumdrehungen eher zu, doch als zu niedrig genommen wird, so wurden doch Versuche (Tabelle V, 24 bis 26) bei herringerter Zahl der Kurbelumdrehungen (55 statt 60, d. i. um 8,3 Proz. verringerte Tourenzahl) vorgenommen, schon wegen des Vergleichs mit anderen Centrifugen-Systemen; und weiter (Tabelle VI, 27 bis 29) ermittelt, in welcher Weise eine gleichzeitige Verminderung der Umdrehungsgeschwindigkeit und der Temperatur die Schärfe der Entrahmung beeinflußte.

Wenn auch bei der vorgeschriebenen Rahmentnahme von „ungefähr 12 Proz." und insbesondere bei der für die Versuche I, 1 bis 14 und II, 15 bis 16 durchschnittlichen Rahmentnahme von 11,1 Proz. ohnehin der Rahm ziemlich dick war, wurde doch bei den Versuchen VII, 17 bis 18 noch dickerer Rahm entnommen, um zu sehen, wie weit die Konzentration des Rahms ohne wesentlichen Nachteil gesteigert werden könne.

Trommeleinlauf.

Hand-Separator „Globe" I.

Bei den Versuchen 1 bis 28 wurde die von einer größeren Zahl von Lieferanten eingebrachte Abend- und Morgenmilch gemischt. Sie stammte von Kühen, welche in mittlerer Laktation standen. Zu den Versuchen VIII, 29 bis 31 wurde ausschließlich Milch von altmelken Kühen (aus einer größeren Stallung, wo die Kühe in der Laktation sehr weit vorgeschritten waren und sonach eine an Fett und Trockenmasse sehr reiche Milch, die sich erfahrungsgemäß schwer entrahmen läßt) verwendet. Bei den Versuchen, VIII 31 bis 33 war diese Milch gemischt mit anderer Milch, wie sie zu den Versuchen 1 bis 28 verwendet wurde.

Der Fettgehalt der Magermilchproben wurde mittels des Gerberschen Präzisions-Butyrometers in Doppel-Bestimmungen ermittelt.

Die Versuche verliefen ohne jede Störung.

Zu nachfolgenden Tabellen ist die Art der Ausführung und das Ergebnis der Versuche zusammengestellt.

Diese Versuche und die dabei gemachten Beobachtungen ergaben folgendes:

1. Die garantierte Stundenleistung (80 l) wird nicht bloß erreicht, sondern die Stundenleistung geht noch um etwa 6 Proz. über die Garantie hinaus.

2. Bei normaler Drehgeschwindigkeit (60), normaler Temperatur (35° C.) und vorschriftsmäßiger Rahmmenge wurde die Milch sehr gut entrahmt. Der Fettgehalt der Magermilch betrug 0,105 Proz. Von der ganzen in der Vollmilch enthaltenen Fettmenge verblieben in der Magermilch 2,5 Proz. Diese Leistung ist als eine sehr gute zu bezeichnen. Fettreiche Milch (4,0 Proz.) wird ebenso gut wie fettärmere (3,45 Proz.) entrahmt.

Nur wenn ausschließlich Milch von altmelken Kühen, die sich wegen des hohen Gehalts an Trockenmasse und wegen der geringeren Größe der Fettkügelchen erfahrungsgemäß schwerer entrahmen läßt, zur Verwendung kam, war der Erfolg der Entrahmung etwas herabgesetzt, aber immer noch ein guter. Der Fettgehalt der Magermilch betrug 0,175 Proz.; und von der ganzen in der Vollmilch enthaltenen Fettmenge verblieben in der Magermilch 3,9 Proz. (vergl. VIII, 29, 30). Wurde solche Milch mit der von anderen Kühen, in verschiedenem Laktationsstadium stehend, gemischt, so war die Entrahmung besser (VIII, 31, 32, 33). Der Fettgehalt der Magermilch war 0,137 Proz., und von dem in der Milch enthaltenen Gesamtfett verblieben in der Magermilch nur mehr 3,4 Proz. Es ist somit die Leistung auch bei schwer zu entrahmender Milch eine gute zu nennen.

Bei ununterbrochen einstündigem Betrieb ist eine Minderung in der Schärfe der Entrahmung kaum zu bemerken. Der durchschnittliche Fettgehalt der Magermilch betrug 0,108 Proz. Von dem in der Milch enthaltenen gesamten Fett verblieben in der Magermilch 2,4 Proz. Die Leistung war also sehr gut.

Bei ununterbrochenem Betrieb über eine Stunde hinaus wird infolge Ansammlung von mehr Milchschlamm in der

I.

Normale Drehgeschwindigkeit (60), normale Temperatur (35° C.), normale Rahmmenge. Betriebsdauer über 1 Stunde.

Versuchs-Nummer	Zahl der Kurbelumdrehungen.	Temperatur	Dauer des Versuchs	Milch verarbeitet	Stundenleistung	Rahm erhalten	Proz. der Vollmilch	Fettgehalt der Vollmilch	Magermilch	Magermilch-proben verblieben	Leistung
		° C.	Min.	kg	kg	kg	Proz.	Proz.	Proz.		
1	60	35	44,5	70,7	95,3	8,3	11,7	3,7	0,110	2,6	
2	60	35	39,0	62,9	96,6	6,3	10,0	3,5	0,110	2,6	
3	60	35	41,5	67,4	97,4	7,5	11,1	3,5	0,105	2,7	
4	60	35	43,0	68,7	95,9	7,7	11,2	3,9	0,110	2,5	
5	60	35	54,5	87,2	97,8	11,1	12,7	3,9	0,105	2,8	
6	60	35	38,5	62,3	97,6	6,9	11,1	3,7	0,100	2,4	
7	60	35	36,5	57,2	94,0	6,2	10,8	3,8	0,095	2,2	
8	60	35	53,5	82,7	92,8	9,3	11,3	4,0	0,100	2,2	
9	60	35	43,5	69,5	95,9	7,9	11,4	3,6	0,100	2,5	
10	60	35	41,5	65,2	94,3	7,2	11,0	3,45	0,105	2,7	
11	60	35	60,0	96,5	96,5	11,0	11,4	4,0	0,100	2,4	
12	60	35	60,0	95,4	95,4	10,2	10,7	4,0	0,107	2,4	
13	60	35	34,0	55,4	97,8	5,8	10,5	3,9	0,095	2,2	
14	60	35	39,0	62,4	94,8	6,9	11,0	3,8	0,105	2,5	
1/14	60	35			96,0		11,1	3,79	0,105	2,5	

Leistung: sehr gut.

II.

Normale Drehgeschwindigkeit (60), normale Temperatur (35° C.), normale Rahmmenge, Betriebsdauer über 1 Stunde, Magermilchproben während des Betriebes entnommen.

15	60	35	102,5	164,8	96,5	18,8	11,4	4,0	0,100		
									0,100		
									0,100		1. Stunde Betriebszeit
									0,110		
									0,120		
									0,120		
								Mittel	0,108	2,4	sehr gut
									0,130		
									0,140		2. Stunde Betriebszeit
									0,160		
									0,150		
								Mittel im ganzen	0,125	2,8	sehr gut
16	60	35	107,5	171,0	95,4	18,3	10,7	4,0	0,100		
									0,100		
									0,100		1. Stunde Betriebszeit
									0,110		
									0,120		
									0,110		
								Mittel	0,107	2,4	sehr gut
									0,130		
									0,130		2. Stunde Betriebszeit
									0,130		
									0,100		
								Mittel im ganzen	0,116	2,6	sehr gut

III.

Normale Drehgeschwindigkeit (60), niedrigere Temperatur (30° C.).

19	60	30	33,5	53,8	96,3	5,1	9,5	3,7	0,120	2,9
20	60	30	36,0	59,2	97,3	5,1	8,6	3,8	0,130	2,5
21	60	30	50,0	80,0	96,0	6,9	8,6	4,0	0,140	3,2
								Mittel	0,122	2,7

Leistung: sehr gut.

IV.

Normale Drehgeschwindigkeit (60), Temperatur zu niedrig (25° C.).

22	60	25	37,5	59,5	95,2	7,4	12,4	3,8	0,165	4,2
23	60	25	43,0	68,2	95,2	6,7	9,9	3,8	0,165	3,9
								Mittel	0,165	4,0

Leistung: gut.

V.

Geringere Drehgeschwindigkeit (55), normale Temperatur.

24	55	35	39,0	62,8	96,6	8,6	13,7	3,9	0,105	2,3
25	55	35	38,0	60,8	96,0	7,8	12,8	3,9	0,115	2,6
26	55	35	38,5	64,0	97,2	10,3	16,1	3,9	0,120	2,4
								Mittel	0,115	2,4

Leistung: sehr gut.

VI.

Geringere Drehgeschwindigkeit (55) und niedrigere Temperatur.

27	55	30	43,0	67,9	94,5	8,4	12,4	3,9	0,145	3,3
28	55	30	38,0	60,0	94,7	7,9	13,7	3,8	0,120	2,7
								Mittel	0,133	3,0

Leistung: gut.

VII.

Normale Drehgeschwindigkeit (60), normale Temperatur (35° C.), konzentrierter Rahm.

17	60	35	46,5	73,8	96,2	6,8	9,2	3,5	0,125	3,3	gut
18	60	35	42,0	66,3	94,7	4,6	6,9	3,8	0,220	5,4	nicht mehr befriedigend

Digitized by Google

VIII.
Arbeitsweise normal. Milch von altmelken Kühen.
A. Ausschließlich von altmelken Kühen.

Versuchs-Nummer.	Zahl der Einzelbestimmungen	Temperatur	Dauer des Versuchs	Milch verarbeitet	Rahm		Feitgehalt der		Leistung
					Gewonnener	erhalten in Prozent der Milch	Magermilch	Rahmes	in Magermilch verblieben
		° C.	Min.	kg	kg		Proz.	Proz.	Proz.
29	60	35	38,5	61,5	35,9	6,5	10,6	4,20	0,180	3,8
30	60	35	38,5	57,6	90,1	6,5	11,3	4,25	0,170	4,0
							Mittel	0,175		3,9

Leistung: gut.

B. Zu Milch von altmelken Kühen Fagemilch. Durchschnittsmilch.

31	60	35	45,0	71,8	95,7	8,1	11,3	3,7	0,145	3,5
32	60	35	38,0	61,2	90,6	5,7	9,3	3,75	0,130	3,2
33	60	35	38,5	61,8	96,3	7,6	12,3	3,50	0,135	3,4
								Mittel	0,137	3,4

Leistung: gut.

C. Ausschließlich Durchschnittsmilch.

1/14	60	35	60	—	96	—	11,1	3,79	0,105	2,5

Leistung: sehr gut.

Trommel die Entrahmung zwar um ein Geringes vermindert, ist aber im ganzen trotzdem noch sehr gut. Der Fettgehalt der Magermilch betrug (I, 15, 19) 0,125 Proz. bezw. 0,116 Proz. Von dem in der Milch enthaltenen Gesamtfett verblieben in der Magermilch 2,8 Proz. bezw. 2,6 Proz. Es kann somit ohne merkliche Beeinträchtigung der Schärfe der Entrahmung in ununterbrochenem Betrieb auch die doppelte Milchmenge (2 × 90 l) sehr gut entrahmt werden.

3. Geht man bei normaler Drehgeschwindigkeit auf die niedrigste zulässige Temperatur (30° C.) herunter, so ist die Entrahmung auch noch als sehr gut zu bezeichnen. Der Fettgehalt der Magermilch betrug 0,122 Proz. Von dem gesamten Milchfett verblieben in der Magermilch 2,7 Proz.

Geht man, was aber die Gebrauchsanweisung ausdrücklich verbietet, mit der Temperatur unter 30° C. (Versuch IV, 22, 23) auf 25° C. herunter, so wird die Schärfe der Entrahmung sichtlich gemindert, ist aber auch noch als gut zu bezeichnen. Der Fettgehalt der Magermilch betrug 0,160 Proz., und von dem gesamten in der Milch enthaltenen Fett verblieben in der Magermilch 4 Proz.

4. Wird die Drehgeschwindigkeit geringer genommen (55 Kurbelumdrehungen statt 60 in der Minute), was aber in der Praxis bei dem leichten Gang der Maschine kaum zu befürchten ist, so kann doch eine sehr gute Entrahmung erzielt werden, wenn man die obere Grenze der vorgeschriebenen Temperatur nimmt und die Milch auf 35° C. hält (V, 24, 25, 26). Der Fettgehalt der Magermilch betrug 0,115 Proz. Von dem gesamten Milchfett verblieben in der Magermilch 2,4 Proz., Leistung also sehr gut.

Nimmt man aber die Drehgeschwindigkeit und Temperatur niedriger (55 Kurbelumdrehungen und 30° C.), so ist die Entrahmung allerdings etwas beeinträchtigt, aber man kann die Entrahmung (Leistung) zum mindesten noch als eine gute bezeichnen. Der Fettgehalt der Magermilch betrug 0,133 Proz. Von dem in der Vollmilch enthaltenen Fett verblieben in der Magermilch 3,0 Proz. (VI, 27, 28).

Es bringen somit kleinere Schwankungen in der Tourenzahl und Temperatur keinen besonderen Nachteil, wenn man nur trachtet, mit der Temperatur nicht unter 30° C. herunterzukommen. Die Vorschriften betr. Drehgeschwindigkeit und Temperatur der Milch können in der Praxis leicht eingehalten werden.

5. Die Konsistenz des Rahms war ohnedies schon sehr dick bei Entnahme von 11 kg Rahm von 100 kg Milch (I, 1 bis 16). Weniger als 9 Proz. Rahm zu nehmen, empfiehlt sich nicht, da sonst die Entrahmungsschärfe merklich leiden würde (Versuch VII, 17, 18).

6. Der Gang der Maschine ist sehr leicht. In einer bis zwei Minuten ist die volle Geschwindigkeit erreicht.

Im ganzen hat sich bei der Prüfung der Hand-Separator „Globe" 1 als eine sehr gute Entrahmungsmaschine erwiesen.

Welche Erfolge sind in Bezug auf die Preisbildung für Butter am Berliner Markt durch die genossenschaftlichen Butterverkaufs-Verbände erzielt worden?

(Schluß.)

Im Anschluß an den mitgeteilten Vortrag des Herrn Rittmeister Mengel-Trienke führte Herr Direktor Düsing-Berlin auf verschiedene Anfragen Folgendes aus:

Wir verkaufen fast ausnahmslos an kleine Händler; etwa 80 bis 90 Proz. an kleine Händler in Berlin und etwa 10 bis 15 Proz. an unsere Detailgeschäfte.

Beim Butterabschluß hat sich dadurch ein großer Mißstand eingebürgert, daß die Vorstände der Genossenschaften sich ihren Genossen gegenüber den Schein hat geben wollen und deshalb fast ausschließlich nach Notiz verkauften. Wenn Sie einen wirklich reellen Händler haben, so werden Sie immer den Preis bekommen, den Ihre Butter verdient, und Sie werden den Kaufmann durch Ihre Forderungen nicht darauf hinweisen, möglichst billige Notierungen in die Welt zu setzen.

Wir haben seit 1887 eine Notiz der Butter in Berlin. Diese Notierung war erst korrekt und ging dann so herunter, daß die Butter bis mit 12 M. über Notiz in Berlin verkauft wurde.

Die alten Butterhändler vergrößerten ihre Geschäfte, sie hatten den Wunsch, ihren Konkurrenten die Butter abzunehmen und dies war nur dadurch möglich, daß sie mehr holen. Das ging so fort, bis wir zu 10 M. über Notiz gekommen waren. Das ging alles sehr gut, denn ein Teil der Herren, die die Butter abnahmen, machten auch die Notiz. Sie kamen zusammen und sagten, wir wollen soviel herauf- oder soviel heruntergehen; sie machten die Notiz natürlich so, daß sie bei den Preisen, die ihnen gezahlt wurden, noch Geld verdienen mußten. Es ist nicht richtig, wenn Ihnen gesagt wird, für Ihre Butter werden Ihnen Extrapreise gezahlt. Jeder Kaufmann muß verdienen und die Unkosten decken. Diese Notiz ist dann 1893 auf unser Betreiben revidiert worden. Da wurden die Verkaufspreise eingesetzt. Das ging eine Weile, da stieg die Bewilligung für Butter im Lande höher, folglich mußte die Notierung niedriger gehalten werden. Der Butterhändler in Berlin verkaufte seine Butter zu der kommenden Notiz, die kommende Notierung wird erst festgestellt, folglich bildet der Preis darüber keinen Verdienst. Es war dadurch möglich, daß jeder Preis, den die Molkerei verlangte, bezahlt werden konnte.

Im Jahre 1900 wurden weitere Verhandlungen gepflogen, wie diesen Mißständen abzuhelfen sei. Die Geschäftsordnung wurde verschärft und von 1901 hatten wir eine neue Notierung. Die Verkaufspreise wurden so geregelt, daß eine bedeutende Differenz nicht mehr vorkommen konnte. Die Notierung dauerte bis 1904. Da sahen wir, das könne so nicht weiter gehen, sonst müßten wir bald wieder Ueberpreise bezahlen. Es war Anfang vorigen Jahres, als von einem Verband eine Beschwerde bei der Landwirtschaftskammer einging, verschiedene Geschäftsbedingungen die Notierung betreffend. Dadurch kam es, daß die Centralstelle der Landwirtschaftskammern die Sache in die Hand nahm und zu gleicher Zeit sind wir mit einigen Butterhändlern, die auch den Wunsch hatten, die Notierung richtig vornehmen zu lassen, an die Centralstelle mit Vorschlägen herangetreten und haben versucht, eine Besserung herbeizuführen. Die Butterhändler, die mit uns für eine richtige Notierung eingetreten sind, taten es nur aus dem Grunde, weil, wenn die Notierung nicht dauernd richtig gehandhabt wird, die Butterverkaufsverbände eine Stützung erfahren würden. Wir haben nicht in unserem Interesse zusammengearbeitet, sondern im Interesse der Allgemeinheit. Diese neuen Notierungen, die seit dem 1. März d. J. ins Leben getreten sind, unterscheiden sich von den alten dadurch, daß sämtliche Hinterthüren verschlossen sind. Es werden zunächst sämtliche feste Preise angegeben; daraus die höchste Notierung festgesetzt und dann die etwa über kommende Notiz erzielten Ueberpreise angegeben und durch diese die höchste Notierung erhöht.

Durch die Anlage der Ueberpreise ist es nicht mehr möglich, daß Verkäufe geschehen, die nicht zur Notierung gelangen. Ich muß sagen, daß seit dem 1. März der Verkauf zu Ueberpreisen fast ganz nachgelassen hat, denn der Verkauf bringt keinen Vorteil, da er angelegt werden muß. Der Kaufmann hat kein Interesse für den Ueberpreis. Natürlich ist hierbei Bedingung, daß die Molkereigenossenschaften vom Butterhändler keinen höheren Preis nehmen, als er bezahlen kann, wenn er reell seine Verkaufspreise zur Notierung bringt. Geschieht das nicht, so muß ich offen sagen, glaube ich kaum, daß wir die Notierung so werden weiter bringen können. Es wird schließlich nichts anderes übrig bleiben, als die Notiz in anderer Weise festzusetzen, denn nunmehr sind wir mit unserer Kunst zu Ende.

Digitized by Google

Sie werden sich doch selbst sagen müssen, daß nicht ein Butterhändler einen wesentlich höheren Preis bekommen kann als der andere. Im allgemeinen ist es wohl möglich, daß eine Differenz, — von höchstens 1 bis 2 M. — vorkommt.

Der Butterhändler muß verdienen, er muß seine Unkosten decken, sein Obligo berechnen. Er will auch verdienen, und das ist nicht möglich, wenn durch die Konkurrenz der Butterhändler zu hohe Preise geboten werden.

Dem Kaufmann, der die Butter haben will, dem wird gesagt, wir haben unsere Verbindungen, wenn du uns mehr gibst, kannst du die Butter haben. Der Händler gibt einen höheren Preis und daher werden die Preise zu hoch normiert.

Sie legen einen zu großen Wert auf die Notierung selbst. Die Notierung ist eigentlich an sich gar nichts. Bisher ist es möglich gewesen, daß die Notierung nicht recht zutreffend gemacht werden konnte, heute muß die Notierung korrekt durchgeführt werden.

Die Preise in den Marktberichten des Pommerschen Molkerei-Verbandes werden in den Molkereien aufgestellt und ich kann Ihnen den vielfachen Beweis bringen, daß die Preise nicht den Tatsachen entsprechen. Besonders im Januar finden Sie die Preise nicht dem entsprechend, was die Molkereien erhalten haben. Dann möchte ich darauf hinweisen, daß ein größeres Unternehmen immer vorteilhafter arbeitet, wie ein kleineres. Sie sind bei Ihren Molkereigenossenschaften überall bemüht, die Zahl der Mitglieder zu vergrößern, weil Sie finden, daß Sie desto billiger arbeiten können, je mehr Mitglieder Sie haben. Ein gewisser Stamm Kosten entsteht bei jedem Unternehmen und ererhöht sich nicht beim Wachsen des Umsatzes.

Auch ist es ja gerade unser Ziel, unsere Butter direkt ans Publikum zu verkaufen, den Preis zu nehmen, den das Publikum bezahlt. Wenn wir noch nicht so weit sind, so hat das seinen Grund darin, daß wir unsern Detail-Verkauf nur langsam vergrößern können. Was die Ansammlung eines größeren Quantums Butter in einer Hand anlangt, so muß ich sagen, daß dieses besser ist, als wenn die Butter in einer ganzen Reihe von Händen liegt. Denn ich bin dadurch in der Lage, die Konjunktur besser auszunutzen, ich weiß, wieviel Butter auf den Markt kommt. Haben wir eine große Anzahl Verbände, so läßt sich das nicht so übersehen. Dann dürfen Sie nicht denken, daß jede Butter nach drei Tagen in den Konsum übergehen muß. Wir haben im Januar bis April etwa 30 Proz. Butter mehr, als der Konsum aufnimmt, im Juli bis September haben wir 60 Proz. zu wenig. Das Manko wird dadurch ausgeglichen, daß die Butter 8 bis 14 Tage, ja monatelang lagert und dann zum Verkauf kommt. Eine Ansammlung großer Posten Butter in weniger Händen läßt die Konjunktur besser verwerten, als wenn die Butter in einer großen Reihe von Inhabern sich befindet.

Vererbung hoher Milchergiebigkeit durch Bullen.

C. Wulff, Kiel, der Leiter des Kontrolvereinswesens in der Provinz Schleswig-Holstein berichtet in der Deutsch. Landwirtschaftsll. Tierzucht über die Vererbung hoher Milchergiebigkeit in einer Familie roten nordschleswigschen Milchviehes folgendes:

„Auf der jüngst in Altona von der schleswig-holsteinischen Landwirtschaftskammer veranstalteten Provinzial-Tierschau waren u. a. durch die Züchtervereinigung für die Zucht des schweren, roten, nordschleswigschen Milchviehes ein Paar Vertreter der in den betreffenden Züchterkreisen geschätzten „Rebböl-Familie" (fälschlich im Katalog bezeichnet „Keppel") ausgestellt. Diese Tiere waren der Bulle „Rebböl V" (Kat.-Nr. 442, Bewerb.-Klasse 21), Bulle „Rebböl VI" (Kat.-Nr. 445, Bewerb.-Kl. 22), sowie „Rebböl-Kuh Nr. 15" (Kat.-Nr. 462, Bewerb.-Kl. 25). Die Individuen dieser Familie verdienen insofern Aufmerksamkeit, als sie sich durch jahrelange Generationen hindurch als ein in jeder Beziehung vorzügliches Milchvieh gezeigt haben und in augenfälliger Weise diese guten Eigenschaften auf die Nachkommenschaft zu vererben verstanden haben.

Ein besonders Beispiel in dieser Richtung hat namentlich der Vater der beiden obengenannten Stiere, der Stammbulle „Rebböl I", geliefert, ein Beispiel, welches, da die Frage der Vererbung, namentlich des Fettgehaltes in der Milch, durch das Züchtertier in neuerer Zeit oftmals erörtert worden ist, wohl die Aufmerksamkeit weiterer Kreise verdient.

Nach Ausweis der Kontrollregister des Kontrollvereins „Norderharde auf Alsen" — des ältesten jetzt bestehenden Kontrollvereins in Deutschland — hat der Einfluß des „Rebböl I" sich in besagter Richtung auf folgender Weise bemerkbar gemacht:

Bei der Kuh Nr. 12 wurden in folgenden Jahren nachstehende Durchschnitts-Fettprozente festgestellt: 1898: 3,72 Proz., 1899: 3,66 Proz., 1900: 3,63 Proz., die Tochter dieser Kuh, nach „Rebböl I", zeigte folgende Fettprozente: 1901: 3,76 Proz., 1902: 3,92 Proz., 1903: 3,70 Proz., 1904: 3,63 Proz.

Die Kuh Nr. 1 wies folgende Fettprozente auf: 1900: 3,59 Proz., 1901: 3,29 Proz., 1902: 3,47 Proz., 1903: 3,80 Proz., 1904: 3,39 Proz.; die Tochter dieser Kuh, ebenfalls nach „Rebböl I" zeigte: 1902: 3,88 Proz.

Die Kuh Nr. 2: Durchschnitts-Fettprozent in den drei Jahren: 1901, 1902, 1903: beg. 2,96, 3,02, 3,31 Proz.; die Tochter dieser Kuh, nach „Rebböl I", 1904: 3,62 Proz.

Kuh Nr. 6: Durchschnitts-Fettprozent in 3 Jahren: beg. 3,21, 3,43, 3,18 Proz.; die Tochter der Kuh, nach „Rebböl I", 1904: 3,64 Proz.

Da die jüngeren Kühe von verschiedenen Müttern abstammen, dagegen einen gemeinschaftlichen Vater besitzen, so dürfte es jedenfalls berechtigt sein, anzunehmen, daß der hohe Fettgehalt der Milch (für die dortige Rasse ein recht hoher), ein Erbvermächtnis vom Vater ist. — Man kann aus den Kontrolregistern verschiedener Kontrollvereine nicht selten ähnliche Wahrnehmungen machen, jedoch ist der eben besprochene Fall besonders klar und unverkennbar.

„Rebböl I", geboren am 1. August 1896, wurde im jugendlichen Alter von dem Besitzer Nis Nissen in Norburg, Insel Alsen, angekauft; der Züchter war der verstorbene Hofbesitzer M. C. Matzen in Reppel b. Apenrade. Es ist Herrn Nissen gelückt, eine Anzahl guter Söhne nach dem Stammbullen aufzuziehen. Außer den auf besagter Provinzialausstellung zur Schau gestellten Bullen „Rebböl V" (noch im Besitz des Züchters) und „Rebböl VI" (Besitzer: H. Hansen, Tandsgaard a. Alsen) sind mehrere Nachkommen an verschiedene Züchter und Genossenschaften in dortiger Gegend abgegeben worden. Der Preis, der für die Tiere erzielt wurde, schwankt von 350 bis 900 M. im Alter von 14 bis 15 Monaten. Die Mitglieder der „Familie Rebböl" sind ständige Gäste auf den Lokal- und anderen Ausstellungen gewesen. In Altona erhielt „Rebböl V" einen II. Preis in Kl. 39*), in Sonderburg 1904 den IV. Staatspreis, in Norburg im selben Jahre einen II. Preis u. s. w. Sein Gewicht war am 19. Mai d. J. 780 kg. Dem Bruder „Rebböl VI" wurde in Altona ein III. Einzelpreis in Kl. 22 und ein I. Familienpreis in Kl. 35 zuerkannt; in Sonderburg 1904 erhielt er den III. Staatspreis. — Zwei weitere Brüder „Rebböl III" und „Rebböl IX", die noch im Besitz der Züchter sind, wogen als bezw. 5jähriger und 2jähriger 847 und 587 kg. Namentlich der letztere zeichnet sich durch einen selten harmonischen Körperbau aus. Eine ausführliche Stammtafel über „Rebböl V" u. s. w., sich mütterlicherseits über 37 Jahre erstreckend, kann auf Wunsch vorgelegt werden.

Die obenerwähnte „Rebböl-Kuh Nr. 15" ist eine Schwestertochter des Stammbullen „Rebböl I". Sie ist im April 1899 geboren; der Züchter ist ebenfalls Nis Nissen in Norburg, in dessen Besitz sie noch ist. In Altona erhielt „Nr. 15" einen II. Einzelpreis in Kl. 25 und einen I. Familienpreis in Kl. 35; des weiteren wurde ihr der I. Preis in Norburg 1904, sowie der III. Staatspreis in Sonderburg im selben Jahre zuerkannt. Das Gewicht war am 1. April d. J. 530 kg. — Hinsichtlich ihrer allerdings vorzüglichen Leistungen entnehme ich den Kontrollregistern noch folgende Aufzeichnungen:

Jahr	Milch kg	Butter kg	Futter-einheiten	100 Futtereinheiten gaben Milch kg	100 Futtereinheiten gaben Butter kg
1902 (als Färse)	4018	150	2522	80	2,65
1903	4090	146	2368	87	3,12
1904	4491	164	2333	97	3,50

*) Im Schauwerzeichnis sind die Klassen 35, 36, 37, 38 und 39 nicht verzeichnet, von Kl. 34 springt das Verzeichnis gleich auf Kl. 40 über.

**) Es bedeutet: Nr. 1 „sehr gut", Nr. 2 „gut", Nr. 3 „mittel" „durchschnittlich") Nr. 4 „gering", Nr. 5 „sehr gering".

Tagesgeschichtliche Rundschau.

Deutschland.

Die Futterernte im deutschen Reich. In letzter Nummer berichteten wir über den Stand der Wiesen und Futterfelder in Preußen um Mitte Juli. Jetzt liegen die Zusammenstellungen über die Aussichten der Futterernte um Mitte Juli für das ganze Reich vor. Nach den Zusammenstellungen im Kaiserl. Statistischen Amt ergaben sich folgende Noten**) für den Durchschnitt des Standes der Wiesen und Futterfelder im deutschen Reich:

	Juli 1905	Juni 1905	Juli 1905
Klee	3.0	2.9	3,3
Luzerne	2.6	2.4	3,0
Bewässerungswiesen	2.2	2.2	3,1
Andere Wiesen	2.8	2.6	

Hieran knüpft das Kaiserl. Statistische Amt u. a. folgende Bemerkungen:

Die bereits im Vormonat beklagte anhaltende Trockenheit übte auch in der ersten Hälfte der abgelaufenen Berichtsperiode ihren schädigenden Einfluß auf die Vegetation weiter aus. Die hin und wieder unter Gewitter und Sturm fallenden geringen Niederschläge

Digitized by Google

vermochten den Boden nicht genügend anzufeuchten, und die gegen Ende Juni eintretende tropische Hitze, nicht selten bereits morgens 34° C., die anfangs Juli ihren Höhepunkt erreichte, dörrte ihn in manchen Gegenden Süddeutschlands so vollständig aus, daß Kleefelder und Wiesen wie ausgebrannt aussahen, und daß Sommerfrüchte, namentlich Hafer, umgepflügt werden mußten. Vielfach trat Notreife ein, mindestens aber wurde die Ernte erheblich beschleunigt. Die erste Juntihälfte brachte dann für Nord- und Mitteldeutschland sowie einige Bezirke Süddeutschlands insofern einen Wechsel, als häufige und starke Regenfälle, vielfach mit schweren Gewittern, Sturm und Hagelschlag verbunden, niedergingen, die allerdings nur noch für die Hackfrüchte und Futterpflanzen zur rechten Zeit kamen. In anderen Gegenden Süddeutschlands dauerte dagegen die Trockenheit noch weiter an, wenn auch die dort ebenfalls auftretenden Gewitterregen der völligen Austrocknung des Bodens entgegenwirkten. Für die Entwicklung der Halmfrüchte kamen die Niederschläge fast durchweg zu spät, fügten ihnen sogar durch Lagerung und Hagelschlag zum Teil sehr erheblichen Schaden bei.

Klee und Luzerne. Der erste Schnitt von Klee und Luzerne ist mit wenigen Ausnahmen reichlich und gut ausgefallen und auch in guter Beschaffenheit eingebracht worden. Dagegen sind die Aussichten für den zweiten Schnitt in Süddeutschland nur sehr geringe, wenn nicht außergewöhnlich warme, feuchte Witterung eintritt und anhält. Aber auch dann wird vielfach der Stand der Futterpflanzen nicht viel besser werden, da die lange Dürre den Boden zu sehr ausgetrocknet hat. In Mittel- und Norddeutschland hofft man dagegen auf einen befriedigenden zweiten Schnitt. Reichsnoten 3,0 und 2,6 gegen 2,9 und 2,4 im Vormonat.

Wiesen. Mit der Schur der Wiesen konnte im nördlichen Deutschland infolge des spät eintretenden Frühlings nicht rechtzeitig begonnen werden, so daß nur ein Teil gut unter Dach gebracht werden konnte, während für den größten Teil vielfach ein Verderben des Heues befürchtet wird. Die Einbringung des ersten Schnittes ist dagegen in Mittel- und Süddeutschland günstig verlaufen und hinsichtlich der Menge und Beschaffenheit des Heues befriedigend ausgefallen. Leider sind die Aussichten auf Grummet (Oehmd), namentlich in Süddeutschland, sehr gering, da die Wiesen infolge der dort noch immer unzureichenden Niederschläge nur spärlich nachgeschoben haben, während man im Königreich Sachsen und in einigen Bezirken Mittel- und Norddeutschlands infolge reichlicherer Niederschläge Besseres erhofft.

Einfuhr von Milch, Rahm und Butter aus Dänemark. In der Woche vom 16. bis 22. Juli 1905 wurden aus Dänemark in das deutsche Zollgebiet eingeführt: 75 000 kg Milch und 90 000 kg Rahm sowie 180 000 kg Butter.

Ein dänisches Urteil über die dänische Kampfmilch auf dem berliner Markt. Die „Deutsche Tages-Zeitung" schreibt:

„Von einem Freunde unseres Blattes geht uns aus Kopenhagen unter dem 26. Juli ein Auszug aus einem Artikel der „Politiken" (Nr. 206) in eigener Uebersetzung zu, den wir unsern Freunden und Gegnern nicht vorenthalten wollen:

Der deutsche Angriff auf dänische Milch.

Das Professor Bøggild meint:

Wir haben unserem größten Sachkundigen auf dem in Rede stehenden Gebiete, Prof. Bøggild, eins dieser Plakate der berliner Milchcentrale vorgelegt, mit der Bitte um Aussprache hinsichtlich der Berechtigung der vielen Behauptungen und Beschuldigungen, die geeignet sind, den guten Ruf unserer Landwirtschaft herabzusetzen.

Wie wir am wenigsten vermuteten, gab Prof. Bøggild seinen beiden deutschen Kollegen vollständig Recht. „Ja," sagte er im Laufe der Unterredung, „Sie müssen bedenken, daß die Milch, wenn sie drei Tage alt ist, nicht mehr ganz frisch ist, und selbst, wenn sie in manchen Beziehungen gut und brauchbar sein kann, so ist es manchen Beziehungen gut und brauchbar sein kann, so ist es manchen Beziehungen gut und brauchbar sein kann, so ist es doch durchaus unverantwortlich, sie den Säuglingen und Rekonvaleszenten, für die Milch so gut wie die gesamte Nahrung bedeutet, zu bieten.

Das, was die deutschen Kinderfreunde verlangen — ich setze ab von dem Geschwätz, was von anderer Seite angeführt ist — ist, daß die Milch, welche pasteurisiert ist, als aufgewärmte Milch verkauft werden soll, die nicht frei von Bakterien ist."

„Und das ist die dänische Milch nicht?"

Rundschreiben der Molkerei C. Bolle an die märkischen Milchproduzenten. Kommerzienrat C. Bolle, Berlin hat an die Milchproduzenten der Mark folgendes Anschreiben gerichtet:

„In Nr. 27 der Mitteilungen an ihre Mitglieder bringen der Aufsichtsrat und der Vorstand der Centrale für Milchverwertung die Abänderungen der §§ 3, 4 und 7 in meinen Vertragsformularen zur Kenntnis ihrer Mitglieder und unterziehen dieselben einer Kritik. Ich sehe mich daher veranlaßt, folgende Erklärungen meinen Herren Lieferanten zugehen zu lassen.

Dem Rate des Herrn Landesökonomierat Ring folgend, habe ich mich, ohne die Vermittelung der Centrale für Milchverwertung in Anspruch zu nehmen, mit meinen Herren Lieferanten wegen neuer Lieferungsabschlüsse direkt in Verbindung gesetzt. Dazu benutze ich die üblichen Verträge, deren Form sich seit dem Bestehen meines Geschäfts, in einem Zeitraum von fast 25 Jahren herausgebildet hat. Ich habe den Mindestfettgehalt wiederum, wie dies schon früher der Fall war, auf 3 Proz. festgelegt und sehe aus einem Flugblatt, das vor einigen Tagen durch die Centrale für Milchverwertung in Berlin verbreitet ist, daß diese Forderung keineswegs zu hoch ist, denn es heißt in demselben wörtlich: „Die Milch der märkischen Milchproduzenten hat einen Fettgehalt von durchschnittlich 3 Proz. und darüber". Ich sehe also nicht ein, weshalb ich dieses Mindestmaß des Fettgehaltes für die Lieferung nicht verlangen soll, zumal ein recht erheblicher Teil meiner bisherigen Lieferanten sich anstandslos auf 3 Proz. Fett mir gegenüber verpflichtet hat.

Sodann habe ich wiederum ein Einmaß von 2½ Proz. verlangt, welches lediglich dazu dient, den durch Einbeulen der Transportkannen bedingten Milchverlust auszugleichen.

Ich habe meine Inspektoren angewiesen, bei Vertragsabschlüssen in diesen beiden Punkten größte Liberalität walten zu lassen und unter Umständen die von der Centrale für Milchverwertung für ihre Genossen vorgeschriebenen Bedingungen, d. h. einen Mindestfettgehalt von 2,7 Proz. und Verzicht auf das, meines Erachtens durchaus gerechtfertigte, Schwindmaß zu berücksichtigen.

Zur Einführung des § 7 in seiner früheren Fassung bin ich durch die sich besonders im letzten Jahre mehrenden Fälschungen seitens der Produzenten genötigt worden. Im Jahre 1904 konnten in meinem Laboratorium nur neun Fälschungen ermittelt werden, während in diesem Jahre bis zum 1. Juli allein bei der Centrale angeschlossenen Produzenten 22 Milchfälschungen festgestellt wurden. Die Bestimmungen desselben haben nur den Zweck, mich vor Betrug zu schützen. Sie stehen den ehrlichen Lieferanten nicht und niemals ist seit dem Bestehen meines Geschäfts ein reeller Produzent in irgend einer Weise geschädigt worden. Die in den Mitteilungen angeführten Beispiele, daß in Fällen von Seuchen oder infolge eines Bahnunglücks mir das Recht zustände, gestützt auf § 7 den Vertrag aufzuheben und die Vertragsstrafe zu verlangen, sind ganz unzutreffend. Der Aufsichtsrat und der Vorstand der Centrale für Milchverwertung befinden sich hier in einem Irrtum, denn nach dem B. G.-B. § 203 tritt im Falle der Verhinderung der Lieferung durch höhere Gewalt, und dies ist bei beiden angeführten Beispielen der Fall, Rechtsstillstand ein. Ich bin gern bereit, zur Beruhigung ängstlicher Gemüter meine Verträge mit einer diesbezüglichen Klausel versehen zu lassen. Die Zahl der Herren Lieferanten, mit denen ich seit Jahren und Jahrzehnten in dauernd angenehmer Verbindung stehe, ist groß genug, um die loyale Handhabung meiner vertraglichen Bedingungen auch fernerhin meinerseits zu verbürgen. Zu jeder mündlichen Auskunft stehen meine Reisen-Inspektoren den Herren Lieferanten gern zur Verfügung. Ich selbst bin auch gern bereit, die Herren, die über irgend einen Punkt Aufklärung oder Aussprache wünschen, persönlich zu empfangen. Hochachtungsvoll und ergebenst C. Bolle."

Ueber die Schwierigkeit im Milchzwischenhandel Fälscher zu entlarven berichtet Dr. Baier, Direktor des Nahrungsmittel-Untersuchungsamts der Landwirtschaftskammer für Brandenburg im Jahresbericht der Anstalt für 1904:

„Die Zahl der Beanstandungen ist wiederum eine überaus große. Besonders umfangreich wurde die Milchkontrolle namentlich in den Vororten Berlins durchgeführt, und es wurden auch, was bisher nicht geschehen war, Kontrollen an Sonntagen ausgeführt. Insbesondere wurde darauf Gewicht gelegt, auch die Zusammensetzung der Milch, wie sie in großen Sommerrestaurants zum Verkauf gelangt, kennen zu lernen. Dabei hat sich herausgestellt, daß die dort zu teilweise sehr hohen Preisen abgegebene Milch zum großen Teil verfälscht war. Es wurde besonders auch darauf gesehen, daß im Eingelfalle festgestellt wird, ob die Milch schon in dem verfälschten Zustande von den Lieferanten abgegeben wird oder ob die Gastwirte selbst noch eine Veränderung der Milch vornehmen. Die Mehrzahl der Fälle fiel jedoch den Lieferanten zur Last. Es wird sich deshalb auch späterhin eine solche Kontrolle als sehr zweckdienlich erweisen. Da der Milchverkauf in den großstädtischen Verhältnissen der Umgebung Berlins, namentlich unter Zuhilfenahme des Zwischenhandels vor sich geht, so ist es bisweilen ziemlich schwierig, den wirklichen Täter festzustellen. Mit einer einmaligen Milchuntersuchung ist deshalb in der Regel nicht viel ausgerichtet, sie führt meist nur zu einer Uebertretungsstrafe. Durch häufigere Probeentnahmen von einer verdächtigen Stelle und Ausdehnung der Entnahme auf Lieferanten und Produzenten (Nach- und Stallproben) ist es jedoch möglich gewesen, eine ganze Anzahl notorischer Fälscher zu entpuppen. Die gründliche Verfolgung der einzelnen Fälle ist über-

Digitized by Google

haupt nicht nur bei Milch, sondern auch bei anderen Gegenständen zum Grundsatz gemacht, weil sie mehr befriedigt und auch dem Zweck der Gesetzgebung entspricht. Es bedarf aber dazu der kräftigen Mitwirkung der Polizeibehörden und Staatsanwaltschaften. Um denselben ihre Mitwirkung zu erleichtern und zu vereinfachen, würde die Aufstellung von amtlich geschulten Probenehmern für einzelne Bezirke eine notwendige Ergänzung zu der Ausrüstung des Untersuchungsamtes bilden."

Was die Verfälschungen im einzelnen betrifft, so ergaben sich folgende Beanstandungen:

Untersuchte Proben 658,
Beanstandete Proben 207 = 31,47 Proz.

Von letzteren waren:

gewässert	9,27 Proz.,
abgerahmt	9,11 „
kombin. verfälscht . . .	5,01 „
verdächtig	8,08 „

Die Wasserzusätze beliefen sich teilweise sehr hoch. Eine so große Menge von Verfälschungen durch Wasser war bisher überhaupt nicht konstatiert worden. Vielleicht ist diese Häufigkeit zum Teil auch auf den allgemeinen Milchmangel des vorigen Jahres zurückzuführen, der wohl manchen zum Verfälschen verführte.

Der Wasserzusatz betrug:

10 bis 20 Proz. in 40 Fällen, 40 bis 50 Proz. in 1 Fall,
20 „ 30 „ „ 8 „ 50 „ 60 „ „ 1 „
30 „ 40 „ „ 5 „ 60 „ 70 „ „ 1 „

außerdem waren 33 weitere Proben einer Verfälschung durch Wasserzusatz verdächtig.

Endlich waren als verdorben zu bezeichnen wegen unangenehmer Milchfehler 3 Proben, 1 Probe wegen Zusatzes von Natron, eine wegen vielen Schmutzes. Von mehreren untersuchten Sahneproben mußten drei wegen zu geringen Fettgehaltes beanstandet werden.

Wie schon der vorjährige Bericht ankündigte, wurde im Berichtsjahr eine Umfrage bei sämtlichen Städten der Provinz und den größeren Amtsbezirken (Vororten Berlins) über die in der Provinz Brandenburg vorhandenen Einrichtungen zur Milchkontrolle veranstaltet. Ueber das Ergebnis wurde Sr. Exzellenz dem Herrn Oberpräsidenten eingehender Bericht erstattet.

Einer Butterfälschung in großem Umfange ist man in Dortmund vor einigen Tagen auf die Spur gekommen. Eine Butter-Großhandlung dortf. hatte von einer Händlerin im Münsterlande etwa drei Centner Naturbutter bezogen, war aber so vorsichtig gewesen, aus jedem Kübel eine Probe zu entnehmen und dem Stadt-Chemiker zur Prüfung zuzustellen. Dieser stellte, laut „Westf. Allg. Ztg.", fest, daß sämtliche Proben nicht nur bis 40 Proz. Margarine enthielten, sondern außerdem noch bis zu 45 Proz. mit Wasser durchsetzt, also gefälscht waren, erschienen.

Niederland.

* **Gesetz über die Reichsbuttermarke.** Die bereits früher eingeführte unter Staatsaufsicht stehende Beglaubigung naturreiner, niederländischer Butter (s. S. 476, Jgg. 1894 und S. 184, Jgg. 1905) ist jetzt durch ein besonderes Gesetz, vom 17. Juni 1905 (Staatsblad Nr. 213), festgelegt. Das Gesetz ist mit den dazu vom Handelsminister erlassenen Ausfuhrbestimmungen (Staatscourant vom 5. Juli 1905, Nr. 105) am 17. Juli in Kraft getreten. Die Marke besteht aus dem niederländischen Wappen mit der Umschrift NEDERLANDSCHE BOTERCONTROLE ONDER RIJKSTOEZICHT.

Unterrichtswesen.

Lehr- und Versuchsanstalt für Butterei und Käserei in Griethausen (Rheinland). In der letzten Sitzung des Vorstandes der rheinischen Landwirtschaftskammer wurde beschlossen, eine Molkerei-Lehr- und Versuchsanstalt für Butterei und Käserei in Verbindung mit der Griethausener Molkerei, e. G. m. b. H. zu Griethausen bei Cleve ins Leben zu rufen, wogegen die Tätigkeit der zur Zeit in Zülpich bestehenden Molkerei-Lehr- und Versuchsanstalt am 30. März 1906 ein Ende finden wird. Die Aufgaben der neuen Anstalt sollen sich erstrecken: auf die praktische und theoretische Ausbildung von Molkereipersonal in allen Zweigen des Molkereibetriebes, insbesondere in der Herstellung und Verwertung von Butter und verschiedenen Käsesorten; auf Anstellung und Durchführung genauer praktischer Versuche über die Verwertung der Milch durch Gewinnung von Butter und verschiedenen Käsesorten unter genauer Berücksichtigung der Verwertung der Rückstände (Magermilch, Buttermilch, Molken u. s. w.); auf Erforschung von Butter- und Käsefehlern oder sonstigen Betriebsstörungen und deren Bekämpfung; auf Prüfung von neueren milchwirtschaftlichen Geräten, Apparaten und Hilfsstoffen in Bezug auf ihren praktischen Gebrauchswert und auf Erteilung von Rat und Auskunft in milchwirtschaftlichen und molkereitechnischen Angelegenheiten. Zur Erfüllung der Aufgaben sollen regelmäßig längere Unterrichtskurse für jüngere Molkereifachleute und daneben nach Bedarf kürzere Kurse für Kontrollassistenten, ältere Molkereibeamte, Landwirte und sonstige Interessenten abgehalten werden.

Beobachtungen, Versuche, Erfindungen.

Erhebungen über Menge und Fettgehalt der Milch der einzelnen Kühe eines Genossen der Molkerei Hameln, ausgeführt im Milchwirtschaftlichen Institut daselbst, führten zu folgenden Ergebnissen:

Kuh Nr.	Zuletzt gekalbt	Am 13. 12. 04 Menge	Am 13. 12. 04 Fett	Am 14. 12. 04 Menge	Am 14. 12. 04 Fett
1	12. 11. 04	20,5 kg	3,35 Proz.	20,7 kg	3,10 Proz.
2	13. 10. 04	14,7 „	3,00 „	14,6 „	2,60 „
3	22. 7. 04	16 „	2,70 „	15,7 „	2,80 „
4	26. 7. 04	6,6 „	2,40 „	6,8 „	2,40 „
5	19. 11. 04	12,2 „	3,30 „	12,6 „	3,85 „
6	20. 3. 04	8 „	2,85 „	8,4 „	2,85 „
7	27. 10. 04	7,8 „	3,20 „	8,3 „	2,95 „
8	4. 1. 04	3,2 „	3,85 „	4,5 „	5,35 „
9	20. 9. 04	11,2 „	3,00 „	12,3 „	2,80 „
10	17. 10. 04	10 „	2,30 „	10,5 „	2,30 „
11	20. 1. 04	3,3 „	4,55 „	— „	— „
12	3. 6. 04	5 „	3,75 „	6,9 „	3,40 „
13	3. 12. 04	} 7,5 „	} 3,35 „	12,9 „	3,00 „
14	25. 11. 04			19,3 „	3,50 „
Gemischte Milch		gefunden	3,10 „		3,05 „
		berechnet	3,07 „		3,07 „

Handel und Verkehr.

Zur Zollbehandlung russischer Butter. Der Bundesrat hat die Abfertigung russischer Butter zu Privat-Transitlagern ohne amtlichen Mitverschluß mit der Maßgabe genehmigt, daß die Butter hinsichtlich ihrer Beschaffenheit den im Nahrungsmittelgesetz, im Butterverkehrsgesetz und der Bekanntmachung vom 1. März 1902 für den Inlandsverkehr mit Butter vorgeschriebenen Bedingungen entsprechen muß, und daß die Abfertigung nur unter der Bedingung erfolgt, daß die Butter in denselben Umschließungen, in denen sie eingeht, wieder ausgeführt werde, daß Teilungen und andere Behandlungen als das Stürzen und die Feststellung des Reingewichts nicht vorgenommen werden dürfen, und daß das bei der Ausgangs-Abfertigung vorgefundene Mindergewicht tarifmäßig zu verzollen ist.

Wochenbericht vom Buttermarkt. Berlin, 5. August 1905. Die Marktlage ist unverändert. Die Einlieferungen reichen gerade für die geringe Nachfrage aus und die Preise bleiben unverändert.

Der Hamburger Markt meldet ebenfalls unveränderte Preise.
Berlin notiert unverändert, Hamburg ebenfalls unverändert.

Marktberichte.

Abrechnungspreise zwischen Molkereien und Butterhändlern. Eigenbericht der Molkerei-Zeitung Berlin. **Berlin,** 5. August 1905. Im Großhandel an die Molkereien für feine Butter wirklich bezahlte Preise. Reines Buttergewicht, frei in Berlin oder Hamburg, also nach Abzug der Fracht reines Geld:

Berlin . . . . . . bis 117 **Mk.**
Hamburg . . . . . „ 117 „

Berlin, 5. August 1905. Butterbericht der Firma **C. F. Wienstruck,** SW., Leipzigerstr. 82, und W., Kronenstr. 32.

Trotz des Beginns des neuen Monats lag das Geschäft nur sehr ruhig, weil das Publikum im allgemeinen sich noch nicht dazu versteht, 1,30 M. im Detail zu bezahlen, und der heutige Preisstand nicht mehr gestattet, die gute Butter mit 1,20 M. zu detaillieren. Es wurde für diese Preislage deshalb billigere ausländische Butter herangezogen, während die feinste Butter nicht immer schlank geräumt werden konnte. Um so unangenehmer ist dieses Verhältnis, als von den inländischen Molkereien sehr viel abfallende Ware geliefert wird, und außerdem die Butter im allgemeinen bei der herrschenden Witterung sehr wenig haltbar ist und deshalb schlank verkauft werden muß; schließlich kommt hinzu, daß bei den herrschenden Preisen niemand zu spekulieren wagt, sondern alle Ankünfte schnell abzusetzen versucht. Das Geschäft kann demnach nur für ein ruhiges bezeichnet werden, trotzdem das Ausland sehr fest ist und höhere Preise meldet.

Telegramme der Molkerei-Zeitung Berlin.

Berlin, den 5. August 1905. Preisfeststellung der von der ständigen Deputation gewählten Notierungs-Kommission. Mitgeteilt von der Firma C. F. Wienstruck, Berlin, Leipzigerstr. 82. Durchschnittspreise für die Woche vom 30. Juli bis 5. August 1905.

			2. August	5. August
Hof- u. Genossensch.-Butter:		Ia per 50 kg M.	117—119	117—119
do	do.	IIa „ „ „	113—117	113—116
do.	do.	IIIa „ „ „	108—112	108—112
do.	do.	Abfallende „ „	95—100	97—100
		Tendenz:	Ruhig.	Etwas besser.

Hamburg, Grimm, den 4. August 1905. (Butter-Bericht von Ahlmann u. Boysen.) Notierung der Notierungs-Kommission der am Butterhandel beteiligten Firmen zu Hamburg. In Hamburg höchstbezahlte Brutto-Preise: I. Klasse M. 115—121, II. Klasse M. 105—112 pr. 50 kg. Netto reine Tara. Tendenz: Ruhig.

Der Handel in feinster Butter lag auch in dieser Woche ruhig und machte es Schwierigkeiten, die an sich nur kleinen Ankünfte zu räumen, obwohl man gern mit Verlust verkaufen würde. Die Nachfrage nach zweiten Sorten, namentlich sibirischer und russischer Butter, war dagegen rege und wurden die frischen Zufuhren schnell geräumt und unveränderte Preise erzielt. Unsere Notierung ist unverändert, während Kopenhagen seine Notierung um 2 Kr. erhöhte.

Ferner Privat-Notierungen: Fehlerhafte und ältere Butter pr. 50 kg M. ——. Schleswig-Holsteinische und ähnliche frische Bauer-Butter M. ——. Russische, Sibir. und Livländ. Winterbutter (verzollt) M. 102—110,

Digitized by Google

Galizische (verzollt) M. 89—92. Finnländische Winter-Butter (verzollt) M. ——, Amerikanische (verzollt) M. ——.

Butternotierungen in Kopenhagen. Den 3. August 1905. Butter: I. Klasse 100—101 Kr. (1 Kr. = 112,5 Pf.). Tendenz: Fest.

Berlin, 3. August 1905. Amtlicher Marktbericht der städtischen Markthallen-Direktion über den Großhandel in der Central-Markthalle. **Butter.** Preise franko Berlin einschließlich Provision. Für 50 kg Ia M. 117—119, IIa M. 115—117, IIIa M. 108—112.

Käse. Import. Emmenthaler Ia p. 50 kg 85—90 M., dito IIa M. 60—80, import. Glarner Kräuterkäse M. 60——, import. Holl. Gouda Ia M. 80—85, import. Holl. Gouda IIa M. ——, import. Edamer M. 80—— import. Camembert per Dtzd. M. 7,50, import. Gervais M. —, import., Neufchatel per 100 Stück M. 20, import. Roquefort sur choix Ia per 50 kg M. 130—140, import. Parmesan, 3-4 jährig, M. ——, dito, 2—3 jährig M. 80—85, import. Chester-Viktoria M. 115—125, dito Cheshire M. 80—85, Gorgonzola per 50 kg M. 90—100. Steppenkäse M. —. Inländische. Westpr. Schweizer-Käse Ia per 50 kg M. ——, Neufchatel, do. per 100 Stück M. ——, Holländer, rheinisch, Ia per 50 kg M. ——, Edamer Ia M. ——, Limburger Alpenkäse in Pergament M. ——, Tilsiter Käse, fette Ia M. 58—60, Tilsiter Käse IIa, halbfette M. 45—50, Harzer per Kiste, 100 Stück, M. 2,10—2,30, IIa M. 0,75—1,00, Soldiner per Schock M. 6,00, Schloßkäse per Dutzend M. ——, Camembert, große I (H. Prinz), per Dtzd. M. 6,00, do. II, per Dtzd. M. 4,40, Kaiserkäse (H. Prinz) M. 2,40, Kronenkäse M. ——, Frühstückskäse per 50 Stück M. 3,75 (H. Prinz). Deutscher Gervais Dutzend M. 2,20. Briekäse, Orig.-Packung, per $\frac{1}{2}$ kg M. 0,80.

Butter-Notierungen der Landwirtschaftskammer für die Provinz Schleswig-Holstein. Butter-Auktionen des Ost-Holsteinischen Meierei-Verbandes.

Hamburg, den 2. August 1905.

1. Klasse 4 Drittel zu 120, 20 Drittel zu $119\frac{1}{2}$, 17 Drittel zu 119, 16 Drittel zu $118\frac{1}{2}$, 8 Drittel zu 118, 4 Drittel zu $117\frac{1}{2}$, 22 Drittel zu 117, 15 Drittel zu $116\frac{1}{2}$, 17 Drittel zu 116, 17 Drittel zu 115, 8 Drittel zu 114 M. Zusammen 1. Klasse 148 Drittel zu 117,32 M. im Durchschnitt, 2. Klasse 15 Drittel zu 112,07 M. 14 Drittel unverkauft.

Jeder Produzent in Schleswig-Holstein ist berechtigt, die Auktionen zu beschicken. Der Vorstand des Ostholst. Meierei-Verbandes.

Königsberg i. Pr., 3. August 1905. (Butterbericht von Gyßling, Ebhardt u. Co.) Der Markt hat sich etwas abgeflaut. Der nach Beendigung der Hauptreisezeit zu erwartende größere Konsum dürfte aber bald befestigend auf denselben einwirken.

Vorläufig liegt kein Grund zur Aenderung der Notierung vor.

Wir zahlen heute für feinstes Produkt 107—112 M. für 100 Pfd. netto hier. Fehlerhafte Ware verrechnen wir nach Verkauf.

Hamburg, 1. August 1905. (Bericht von Cölle u. Gliemann.) Kraftfuttermittel: Infolge der Erntearbeiten hat die Nachfrage in der Berichtswoche etwas nachgelassen. Trotzdem bleibt das Interesse für Futtermittel ein lebhaftes und haben die Preise durchweg eine kleine Steigerung erfahren, da die Märkte in den Produktionsgebieten höhere Notierungen meldeten.

Erdnußkuchen 139—160 M., Kokoskuchen 132—150 M., Amerik. Baumwollsaatkuchen und -Mehl 130—142 M., Sesamkuchen 125—150 M., Rapskuchen aus inländischer Saat 115—140 M., Palmkernkuchen 115—117 M., Leinkuchen 146—149 M., Amerik. Maisölkuchen 129—132 M. für 1000 kg ab hier.

Halle a. S., den 3. August 1905. (Bericht von Gebr. Rößler.) Unter dem Einfluß der Ferien, welche erst in nächster Woche zu Ende gehen, war das Geschäft ruhig, namentlich wurden zweite Qualitäten wenig verlangt.

Ausgesucht feinste gesalzene Molkereibutter		119—121 Mk.
	I	115—118 "
	II	113—114 "

in Tonnen von 100 Pfd. und Kübeln von 50 Pfd.

Schweine- und Ferkelmarkt. (Amtlicher Marktbericht vom Magerviehhof in Friedrichsfelde.) Mittwoch, den 2. August 1905: Es standen zum Verkauf: 5116 Schweine, 575 Ferkel.

Verlauf des Marktes: Flottes Geschäft, Preise höher.

Im Engroshandel wurden gezahlt für: Läuferschweine, 3—5 Monate alt 38—55 M.; 6—7 Monate alt 55—69 M. für 1 Stück. Ferkel, mindestens 8 Wochen alt 15—24 M.; unter 8 Wochen alt 14—18 M. für 1 Stück.

Die Direktion des Magerviehhofes.

Städtischer Centralviehhof. Berlin, 29. Juli 1905. Zum Verkauf standen: 3509 Rinder, 1136 Kälber, 14 444 Schafe, 8737 Schweine.

Bezahlt wurden für 100 Pfund oder 50 kg Schlachtgewicht in Mark (bezw. für 1 Pfund in Pfg.): Für Rinder: Ochsen: 1. vollfleischig, ausgemästet, höchsten Schlachtwerts, höchstens 7 Jahre alt 74—78; 2. junge fleischige, nicht ausgemästete und ältere ausgemästete 69—73; 3. mäßig genährte junge und gut genährte ältere 63—66; 4. gering genährte jeden Alters 60—62. — Bullen: 1. vollfleischige höchsten Schlachtwerts 71—75; 2. mäßig genährte jüngere und gut genährte ältere 66—70; 3. gering genährte 58—62; — Färsen und Kühe: 1. a) vollfleischige, ausgemästete Färsen höchsten Schlachtwerts ——; b) vollfleischige, ausgemästete Kühe höchsten Schlachtwerts, höchstens 7 Jahre alt 62—64; 2. ältere, ausgemästete Kühe und wenig gut entwickelte jüngere 55—60; 3. mäßig genährte Färsen und Kühe 54—57; 4. gering genährte Kühe und Färsen 50—52. — Kälber: 1. feinste Mastkälber (Vollmilchmast) und beste Saugkälber 81—88; 2. mittlere Mastkälber und gute Saugkälber 66—76; 3. geringe Saugkälber 52—63; 4. ältere gering genährte Kälber (Fresser) 54—60. — Schafe: 1. Mastlämmer und jüngere Masthammel 78—81; 2. ältere Masthammel 74—77; 3. mäßig genährte Hammel und Schafe (Merzschafe) 65—70; 4. Holsteiner Niederungsschafe (Lebendgewicht) 34—40. — Schweine: Man zahlte für 100 Pfd. (mit 20 pCt. Tara): vollfleischige, kernige Schweine feinerer Rassen und deren Kreuzungen, höchstens $1\frac{1}{4}$ Jahr alt, 220—280 Pfund schwer, 67——; schwere, 280 Pfd. und darüber (Käser) ——; fleischige Schweine 65—66; gering entwickelte 62—64; Sauen 62—— M.

Verlauf und Tendenz des Marktes:

Gute junge Ochsen waren schwach vertreten und waren rasch vergriffen, im übrigen wickelte sich das Rindergeschäft glatt ab, geringes Jungvieh war vernachlässigt und es bleibt ein Teil unverkauft. — Der Kälberhandel verlief ruhig. — Bei den Schafen wurde gute Schlachtware rasch geräumt. — Der Schweinemarkt verlief ruhig und wurde geräumt.

In **Hamburg** wurden bezahlt: für beste Ochsen 69—72 M., junge fette Kühe 63—65 M., beste, reine Schweine mit 20 Proc. Tara $65\frac{1}{2}$—66 M. Kälber I. Qualität 84—88,50 M., Doppellender 99,50—105 M.

Molkereischule in Hameln.

Institut der Landwirtschaftskammer für die Provinz Hannover.

Aufnahme von Schülern und Hospitanten. Nachweis von ausgebildetem Molkereipersonal. Auskunft und Anmeldungen bei dem Direktor

Professor Dr. P. Vieth.

Versuchsstation für Molkereiwesen Kiel.

Versand von Reinkulturen für die Ansäuerung des Rahmes. Ausbildung von Molkereipersonal.

Professor Dr. H. Weigmann.

An dem **Milchwirtschaftlichen Institut** zu Proskau findet vom **16. August** bis **26. September** ein

Meierkursus

statt. Anmeldungen nimmt entgegen Professor **Dr. Klein, Proskau, O.-Schl.**

Stellen-Angebote.

Centrifugist gesucht.

Hallesche Molkerei, Halle a. S.

Wir suchen 1. Oktober d. J. eine tüchtige, nicht zu junge

Buttermeierin.

Bewerberinnen wollen ihre Zeugnisabschriften baldigst an uns einsenden.

Hallesche Molkerei, Halle a. S.

Tüchtiger Molkereigehilfe

für Breslau, ortskundig, mit Rechnungswesen vertraut, per 15. August cr. **gesucht.** Zeugnisabschriften, Gehaltsansprüche bei freier Station, Angabe der Religion unter **B. F. 4343** an **Rudolf Mosse, Breslau.**

Für eine größere **städtische Molkerei** wird 1. Oktober d. J. ein nicht zu junger

Obermeier

(Expedient) gesucht. Bewerber, denen daran gelegen ist, dauernde, nicht vorübergehende Stellung zu erhalten, wollen ihre **Zeugnisabschriften** unter **U. a. 1475** an **Rudolf Mosse, Leipzig,** einreichen.

Eine Buttermeierin

wird zum sofortigen Antritt gesucht. Gehalt monatlich 25 ℳ, freie Station, Wohnung und Wäsche.

Militscher Molkerei, E. G.

Käsergehilfe!

Ein junger Käsereigehilfe oder auch kräftiger Lehrling, nicht unter 16 Jahren, gesucht. Ohne Lehrgeld. Vergütung gewährt. Antritt sofort oder später.

Molkerei Gröba b. Riesa, Sachsen.

Stellen-Gesuche.

Jungverheirateter

Gehilfe,

welcher mit Maschinensystemen der Alt- und Neuzeit, Butterei und Käserei, Benzin-Motor und elektrischer Lichtanlage sowie mit allen anderen Arbeiten vollständig vertraut ist, sucht zum 15. August od. später Stellung. Selbiger nimmt auch Milchverkäufer-Stellung an. Offerten erbittet

Otto Buschewski, Molkerei-Genossenschaft Guhrau, Bez. Breslau.

Tüchtiger, militärfreier

Gehilfe

sucht dauernde Stellung.

Gefl. Offerten erbittet

Oelze, Göhren b. Eldena i. M.

Tüchtiger, erfahrener

Molkerei-Inspektor,

15 Jahre beim Fach, verheiratet, 1 Kind, zur Zeit Leiter eines städtischen Vollbetriebes, sucht zum 1. Januar oder 1. April 1906 anderweitige Stelle. Beste Zeugnisse u. Referenzen zur Verfügung.

Offerten sub **R. M.** an die Expedition dieser Zeitung erbeten.

Eine erfahrene **Meierin,**

die 12 Jahre eine Molkerei selbständig geführt hat, sucht ähnliche Stelle. Gute Empfehlungen stehen zur Seite.

Offerte unter **M. G. 40** an die Expedition dieses Blattes.

Für einen jungen Mann,

welcher früher als Buchhalter in unserm Comtoir tätig war und in der Molkereibuchführung gut eingeführt ist, suchen wir auf Ende September, wo er vom Militär entlassen wird, eine passende Stelle wiederum als Buchhalter in einem Comtoir einer Molkerei.

Gütige Angebote erbet. a. den geschäftsführenden Direktor **F. G. Meinardus, Molkerei-Genossenschaft Jaderberg,** Großh. Oldenburg.

Ein tüchtiges, kräftiges Mädchen vom Lande, welches selbständige Stellen in der Wirtschaft, Meierei und Käserei bekleidet hat, sucht zum 1. Oktober 1905 ähnliche Stellung.

Offerten an **Auguste Gluth** in **Transsau,** Post Laptau, Ostpr. erbeten.

Gebildeter junger Mann, 21 Jahre, Holländer, bekannt mit dem Molkereibetriebe (Dampf-) und Kontorarbeiten,

sucht Stellung

in einer deutschen Molkerei.

Gefällige Angaben sub **F. 320** an die Expedition dieser Zeitung erbeten.

Vermischte Anzeigen.

Milchgefäß,

ca. 100 Liter, zum Pasteurisieren, wegen Geschäftsveränderung verkaufen billigst

Chr. Lietz & Co., Schöneberg-Berlin, Merseburgerstr. 3.

Molkerei

mit Lieferanten **zu pachten gesucht.** Offerten unter **„Z." Annoncenbur. NW.,** Bandelstr. 30, erbeten.

Butterabschluß.

Wöchentlich 400 Pfund in $\frac{1}{2}$ Pfund geformte, gut ausgearbeitete, kernige **Molkereibutter** von Molkerei zum festen Durchschnittspreise bei wöchentlich. Regulierung gesucht.

Offerten sub **2569** an die Expedition dieser Zeitung.

Ein fast neuer **Germania-Separator Modell 1904, 1500 l stündl. Lstg.,** äußerst **scharf entrahmend,** ist Umstände wegen sehr **billig zu verkaufen,** ebenfalls 1 gut erhaltener **Ahlborn'scher Vorwärmer.** Gefl. Offerten erbitten unter **S. E. 838 Haasenstein & Vogler A.-G., Magdeburg.**

Eine **kompl. Meiereimaschine,**

4 HP., mit Röhrenkessel, 6 □m Heizfl. (Gaggenauer Sparmotor), für jedes Heizmaterial, wenig Raum einnehmend, seit Herbst 98 im Betrieb, behufs Vergrößerung der Anlage für 1200 M. **verkäuflich.** Bis 15. September im Betrieb zu sehen.

Rittergut Warnikam, p. Ludwigsort a. d. Ostbahn.

Vollmilch

direkt vom Gut, 1000—2500 Ltr. täglich, gegen Pachtvertrag vom 1. Oktober ab gesucht. Offerten mit genauer Angabe und Preis unter **A. S. 100** an die Expedition dieser Zeitung.

Schmoß- und Kiefern-Späne gratis abzufahren. **Becker, Berlin,** Oranienstr. 189.

Hobelspäne

billig abzugeben.

Dav. Francke Söhne, Berlin, Mühlenstr. 58.

Molkerei-

Stallungen, 15jähr. **brillante Existenz,** per 1. 10. zu vermieten. **Wiesenstr. 32. Hausverwalter.**

Stall für 14 Kühe

1. 10. zu vermieten **Berlin, Boyenstraße 35** bei **Rothe.**

Gutes Geschäft.

In der N. Mainz verk. m. flottgeh.

Molkerei mit gutbesch. Käsefabrikation

Umstände halber unter günst. Beding. Durch Kauf derselb. bietet sich jungem, fachkund. Ehepaare eine dauerndr, hochlohnende Lebensstellung. Monatl. Verdienst ca. 400 ℳ. Erford. Kapital ca. 10 Mille. Gefl. Offerten erbeten sub **2565** an die Expedition dies. Zeitung.

Digitized by Google

Einmal gebrauchte Butter-tonnen in ausgezeichnet bester Qualität für Molkereien, Ia. Pfund Inhalt, liefert sofort und dauernd billigst
O. Thonack, Butterfassfabrik, BERLIN SO. 36, Harzer Strasse 32, und sein Agent in Bezugsquelle für Butterfässer.
Patente, Ausl. u. Ges.-Schutz 1888.

„PERFECT"

BURMEISTER & WAIN, MASCHINEN- U. SCHIFFSBAU A/G. BERLIN, S.W. 48.

Vorteilhafte Milchpachtung,
sehr geeignet für tüchtigen Käser, auf ostpr. Rittergut (150 Kühe), gute Verkehrslage, per 1. Oktbr. cr. zu vergeben.
Gefl. Offerten sub 2562 an die Expedition dieser Zeitung.

Gust. Schultze & Sohn,
Berlin C., Gertraudten-Strasse 22.
Butter-Grosshandlung.

F. Oswald Richter
DRESDEN-A. 1.
Wettinerstr. 32
Butter-Gross-Handlung
sucht regelmässige Lieferanten in feinster und feiner Butter und zahlt höchste Preise bei prompter Abrechnung und Kasse.
Interessenschlüsse und Uebernahme ganzer Produktionen erwünscht.

Butter-Vertretung für Berlin
einer leistungsfähigen Molkerei oder Grosshandlung von 2 tüchtigen, fleissigen und mit den Berliner Verhältnissen seit langen Jahren vertrauten Kaufleuten der Kolonialwaren-Branche gesucht. Prima Referenzen. Gefl. Offerten erbeten unter J. O. 5502 an **Rudolf Mosse, Berlin SW.**

GEBR. ROESSLER,
Butterabsatzstelle von Molkereien der Provinz Sachsen und der angrenzenden Staaten.
HALLE a. S.,
Preiliusfolderstr. 8. Fernspr. No. 858.

Gebrüder Groh,
Hoflieferanten,
BERLIN O., Blumenstr. 70,
Buttergrosshandlung.
23 eigene Detail-Geschäfte.
Ständige Abnehmer für feine Molkereibutter zu höchsten Tagespreisen bei wöchentlicher Abrechnung und Kasse.
Jahres-Abschluss erwünscht.

Butterkisten
liefert billigst
F. W. Amtenbrink,
Kisten-Fabrik,
Detmold.

Gepresste Käse-Schachteln
Schmidt & Co. Elberfeld

Kornel-Stärke-Fabrikate A. d. T.
Gebleichte, Blonde Puderstärke.
Farbe Lab
Oel.
I. V. Brandt, Hamburg 8

Post-Butterkisten, Käsekisten, Tilsiter Käserollen.
Preislisten gratis und franko.
F. Wurm, Bartenstein, O.-Pr.
Dampfsägewerk, Holzhandlung, Kistenfabrik.

Butterkisten • Käsekisten
in fertig geschnittenen Brettern od. genagelt lief. jed. Quantum billigst
C. Hartmann, Reichenstein i. Schles.
Dampfsägewerk und Kistenfabrik.

Tremser Eisenwerk
Koch & Co., Lübeck 6.
Eisenblech-Stanz- und Emaillier-Werk.
Fabrik von rohen, verzinnten und emaillierten Eisenblechwaaren.
Molkerei-Geräthe
aus bestem Stahlblech angefertigt und dreimal im Vollbade verzinnt, in neuesten, erprobtesten Konstruktionen.
Spezialität: Milchdichte u. diebessichere sowie auch nahtlose
Transportkannen aller Art.

Original-Muster stets zur Verfügung.
Lieferung, auch des grössten Quantums in kürzester Zeit.
Illustrirte Preislisten gratis und franco.

Buttertonnen
in den gangbarsten Dimensionen, in weicher Waare und sauberster Ausführung empfehlen billigst
W. Stange & Co., Stettin,
Fassfabrik.

Deutsche landwirtschaftliche Ausstellung
Berlin vom 21. bis 26. Juni 1906.
Preisausschreiben
für Dauerwaren für In- u. Auslands- u. f. den Schiffsbedarf mit Prüfungsreise nach Australien.
Zugelassen werden Molkerei-, Fleisch- und Fischwaren, Obst, Gemüse und Kartoffeln, Teig- und Backwaren, Teigwaren, Obst- und Beerenweine, Fruchtsäfte, Eier und sonstige Dauerwaren.
Schluß des Anmeldetermins am 31. August 1905.
Anmeldepapiere sind kostenfrei durch die **Hauptstelle** der **Deutschen Landwirtschafts-Gesellschaft, Berlin SW.,** Tessenstr. 14, zu beziehen.

Molkerei-Wagen-Fabrik
Heinr. Heine Söhne in Preetz-Holstein
hält grosses Lager ihrer bewährten, stets verbesserten
verschliessbaren
Milchverkaufswagen
in allen Grössen nebst Kannen, für Pferde- und Handbetrieb eingerichtet, mit Kiesklihlung.

Erste und älteste Specialfabrik Deutschlands für verschliessbare Milchverkaufswagen mit Eisklihlung und mit Siedel's Einsatz zur Vermeidung der Aufrahmung der Milch während des Verkaufs. D. R. G. M. No. 189 123.
Fabrikation in grossem Massestabe mit Dampfbetrieb und den neuesten Maschinen.
Erster Preis Hamburg 1903.

Butterprüfungen auf Fett- u. Wassergehalt.
Wir übernahmen die Feststellung des Fettgehalts oder die Wasserbestimmung in Butter zu 1 Mk. für die Probe.
Zweckmässige Versandtaschchen, in denen sich die Proben sicher gegen Wasserverlust als Muster ohne Wert einsenden lassen, werden leihweise von uns abgegeben.
Milch-Kontrollanstalt der Molkerei-Zeitung Berlin. SW., Grossbeerenstrasse 40.

Direkte Bezugsquelle!
Butterfarbe, rötlich und gelblich.
Käsefarbe, intensiv färbend,
Labextrakt, Stärke 1 : 10000,
Labpulver, Stärke 1 : 10000,
Germania-Tinktur, unübertroffen,
Wenckebachs haltbare Säure-Entwickler.
Chem.-techn. Laboratorium
Apoth. U. WENCKEBACH Nachfg.
Flensburg (Schlesw.-Holstein).

Neu! Luley's Registrator. Neu!
Gesetzlich geschützt! D. R. G. M. 251 098.
Einrichtung zur Regelung des Warenversandes.
Für jede Molkerei unentbehrlich!
Viele Anerkennungen!
Westerstede i. Oldbg. **Friedrich Luley.**

Franz Maager, Molkerei-Maschinen-Fabrik, Breslau.
Lieferung sämtlicher
Molkerei-Maschinen, -Geräte und Bedarfs-Artikel.

Digitized by Google

Feierabend.

Sei zum Geben stets bereit,
Miß nicht kärglich deine Gaben,
Denk', in deinem letzten Kleid
Wirst du keine Taschen haben.

Heyse.

Zwei Mütter.

Wahre Geschichte eines Kindes.

Von Hermann Stodte.

(Nachdruck verboten.)

Langsam fuhr ein Bummelzug durch die weiten Ebenen dem Westen zu. Wilhelmine Dombrowski schaute aus dem Fenster eines Abteils vierter Klasse nach dem fernen Horizonte, über dem schwere grauschwarze Wolkenberge heraufzogen. Sie wollte nach Berlin. Das Ziel ihrer Gedanken war ein blondhaariges Bürschchen von elf Jahren. Und doch war es nicht ihr eigenes Kind. Die Alma Jaworski, damals Dienstmädchen in Königsberg, hatte dem Knaben das Leben gegeben. Um Gotteswillen hatte diese ihre Freunde, die Dombrowskis, gebeten, ihr das Kind zunächst abzunehmen, und der Säugling selbst hatte zappelnd Wilhelminen Tränen ins Auge und ein wunderlich mütterliches Gefühl ins Herz geschmeichelt. So hatten die kinderlosen Dombrowski den Jungen hingenommen, und während Alma niemals wieder von sich hören ließ, gedieh Wilhelm bei Vater und Mutter Dombrowski aufs beste. Den ganzen Tag tummelte er sich vor der Kathe, in enger Freundschaft mit Heinrich und Gustchen, mit den Gänsen und mit Bello, dem schwarzen Spitz. Hier auf der Weide, wo die Vergißmeinnicht den kleinen Wasserlauf einfaßten, war ihm wohl. An „Vader" und „Modder" hing der Knabe mit inniger Liebe, gerade als wüßte er, daß diese Menschen ihm ein Paradies bereiteten, das ihm das Schicksal hatte versagen wollen. Am liebsten fuhr er mit ins Heu, wo er sich mit Bello in den Heuhaufen wälzte. Abends fuhr er auf hohem Fuder mit ins Dorf zurück. Müde hing er sich daheim an die Schürze der Mutter. „Modder, ik hew so'n Hunger!" — „Kumm rin, Jung!" Drinnen gab's dann einen Napf Ziegenmilch und ein gutes Schwarzbrot. Zuletzt folgte ein Ritt auf „Vaders" Knie. Oft blieben „Vader" und „Modder" vor dem Schlafengehen an seinem Bette stehen und betrachteten das braune Gesicht unter dem Flachshaar. Dann suchten sie ihr Lager auf, mit glücklichen Gedanken über ihr „Helmichen". Und doch kam es einst, daß Wilhelmine trotz ihrer müden Glieder den Schlaf nicht finden konnte, daß ihre brennenden Augen ins Dunkle starrten. Alma hatte aus Berlin geschrieben, daß sie verheiratet wäre und kommen würde, ihr Kind zu holen. Eines Tages kam sie wirklich. Sie suchte dem Kinde Freundlichkeiten zu erweisen, aber Helmichen war so unempfänglich dafür, daß er einfach das Weite suchte. Erst abends trieb ihn der Hunger heim. — Es war noch dunkel, als der Knabe am anderen Morgen aus dem Schlafe gerissen werden mußte. Seine „Modder" kleidete ihn bekümmert an. Helmichen war tief erschrocken. Er konnte es gar nicht glauben, daß seine Eltern ihn mit dieser Frau fortschicken wollten. Fragende Blicke heftete er auf den Vater; er wich nicht von der Schürze der Mutter. Vor der Abreise kam das aufgespeicherte Wehgefühl zur Entladung. Wilhelmine bat die Jaworski, ihr den Knaben zu zu lassen. Mit großen Worten aber berief sich die Jaworski auf ihre mütterliche Empfindung und ihr gutes Recht. Als nun Alma den Knaben an sich riß, rief der Knabe jammernd: „Modder, bliw bi mi!" Es schien, als ob es nicht möglich wäre, Mutter und Sohn zu trennen. Aber Dombrowski nahm nun den Jungen auf den Arm und sagte: „Kumm, min Söhn, ik gah mid di nahr Bahn". Da gewann der Knabe wieder Zutrauen und verließ die Kathe. — Helmichens Paradiestür war ins Schloß gefallen. Der Zug führte ihn weit weg von seinem grünen Anger, von Bello und den Gänsen. Er führte ihn zwischen hohe Häusermauern, in vollgepfropfte Straßen. Als er aber mit der Frau in einen Hof trat, der von himmelhohen Mauern umschlossen war, da glaubte er fest, er wäre nun im Gefängnisse. Plötzlich im Dunkel der Hinterhaustreppe stand das Bild der heimatlichen Kathe vor seinem Auge. Da schrie er in jähem Heimweh: „Ik will wedder nah Hus, nah Hus!" Herzerschütterndes Weinen hallte durch das ganze Treppenhaus, aber seine Mutter schleppte ihn in das Zimmer. Sie entkleidete ihn und brachte ihn ins Bett. Unaufhaltsam rannen die Tränen des Kindes. Wenn auch leiser, um so sehnsüchtiger rief er: „Nah Hus!" Ganz allmählich wurde er stiller, die Müdigkeit überschleierte das stechende Weh, der Sturm in dem kleinen Herzen ebbte leise ab. — Fast ein Jahr hatte es Wilhelmine ohne ihr Helmichen ausgehalten. Als aber auf ihre Anfragen keine Antwort kam, erwachte in ihr eine nagende Angst. Was machten sie aus ihrem Jungen, da hinten in der großen Stadt? Nachts hörte sie ihn weinen und nach seiner „Modder" rufen. Endlich gab sie den Kampf gegen ihre Sehnsucht auf und beschloß, nach Berlin zu reisen und wenigstens zu sehen, ob er lebte. So setzte sie sich entschlossen in den Zug, und nach langer Fahrt erreichte sie das Ziel ihrer Sehnsucht. Mit Mühe gelang es ihr ausfindig zu machen, wo die Jaworskis wohnten. Mit klopfendem Herzen stand sie nun vor dem Hause. Viele Menschen gingen ein und aus, doch Helmichen war nicht darunter. Immer war sie in Versuchung, den Fuß über die Schwelle zu setzen, doch scheute sie wieder davor zurück. Sie fürchtete, die Mutter würde sie hinausweisen. Wie hätte sie dann heimkehren sollen? So sann sie hin und her, wie sie es anstellen sollte, Helmichen zu sprechen. Endlich verfiel sie auf den Gedanken, ihn am nächsten Tage zu erwarten, wenn er seine Schule verlassen würde. Am nächsten Morgen ging sie zeitig fort, um den Schulschluß nicht zu versäumen und wartete in der Nähe der Schule. Dort in den großen Steinkasten war nun ihr Junge. Vielleicht war es doch gut gewesen, daß die Mutter ihn geholt hatte. Hier lernte er wohl etwas Tüchtiges und wurde später gar ein Beamter. In diese Träumereien fiel der schrille Klang der Schulglocke, und gleich darauf stob eine Schar von Knaben aus der Tür heraus. Wilhelmine spähte scharf über die Menge hin, die sich nach allen Seiten zerstreute. Ihr Herz pochte. Spärlicher wurde die Zahl der Knaben. Die Lehrer kamen. Da — zuletzt — war er das? War das ihr Junge, der matten Schrittes ohne aufzublicken die Stufen herunterkam? War er's denn? So blaß, so blaß —, und wie kümmerlich er dahin schlich! „Helmichen!" rief sie. Erschrocken fuhr der Knabe zusammen. Die verschatteten Augen weiteten sich, ein tiefes Rot zog über die mageren Wangen. Und nun — in freudigem Erkennen breitete er die Arme aus, und schluchzend hing er in ihren Armen. Sie umfaßte den Kopf des Knaben und küßte das tränenüberströmte Gesicht. „Min Jung — min Jung!" Der „Jung" aber sagte nichts, nur hielt er sich fest an ihrem Kleide. Sie faßten sich an die Hand und setzten sich auf eine Bank. Während Wilhelm sich, als ob alles selbstverständlich wäre, glückselig an ihre Seite schmiegte, blickte sie auf die eingefallenen Wangen und die mageren Hände des Kindes, und indem ihr Innerstes von wehem Mitleid zitterte, begann sie zu fragen, immer mehr, immer genauer. Da entrollte sich ein so jammervolles Bild, daß sie die Tränen nicht zurückhalten konnte. Sie faßte kaum, was sie hörte. Um 4 Uhr früh morgens jagte ihn seine „Mutter" auf. Dann mußte er in das Dunkel hinaus, oft in Sturm und schneidende Kälte, mit der Kiepe voll Semmel von Haus zu Haus wandern. Nachmittags trug er für ein Geschäft Pakete aus. Da blieb er dann oft in den Anlagen auf einer Bank sitzen, wenn die Pakete für seine schwachen Schultern zu schwer wurden. Doch bald schreckte ihn der Gedanke an seines Vaters Knotenstock wieder hoch. Aber —, und nun blitzten die matten Augen des Jungen auf — wenn seine liebe „Modder" nicht gekommen wäre, dann wär er heute oder morgen fortgelaufen, wie schon einmal. Damals hatte ihn ein Schutzmann zurückgebracht. Jetzt erklärte er entschlossen: „Nu fahr ik mit di nah Hus!" Vergeblich mühte Wilhelmine sich, ihm diesen Gedanken auszureden. Er müßte, sagte sie, wie schwer es auch wäre, den Eltern gehorchen. Langsam flossen die Tränen des Knaben, und wenn sie zu Ende war, sagte er nichts als: „Lat mik mid nah Hus!" Sie brachte endlich das Nein nicht mehr über die Lippen. In bitterem Widerstreite rangen in ihr Liebe, Angst und ein starkes Muttergefühl. Wie sie die Straße hinunterschritten und die kleine Knabenhand in der ihrigen lag, fühlte sie in eifersüchtigem Schmerz, daß dieses Kind, welches sie von seinen Säuglingstagen an gefüttert, geliebt hatte, ihr eigen war. Und doch fühlte sie auch dunkel, daß Gesetz und Menschen ihre Liebes- und Muttersehnsucht nicht anerkannten. Aber sprechen wollte sie mit den Jaworskis, noch einen letzten Versuch machen, und unwillkürlich lenkte sie die Schritte nach der Jaworskischen Wohnung. Noch waren sie nicht angelangt, da erklärte Wilhelm, nicht wieder hinein zu wollen. Er war stehen geblieben und hatte ihre Hand gelassen. Eine jähe Angst belehrte sie jetzt, daß der Junge seinen Plan ausführen, davonlaufen und dann in Nacht und Elend verderben würde. „Min Jung," rief sie, faßte seine Hand und riß ihn mit sich. Wie im Traume schritt sie mit dem Knaben die Straße zurück, immer eiliger, vorwärts nach dem Bahnhofe. Hier mußten sie noch einige Stunden warten, dann fuhr ein Zug, der Mutter und Sohn mitnahm in die ferne Heimat, nach der grünen Weide, den gelben Feldern und der strohgedeckten Kathe „Vader" Dombrowskis.

Acht Wochen später mußte Wilhelmine mit dem Knaben die Reise nach Berlin wieder zurücklegen. Sie hatte wegen „Kindesentführung" eine Vorladung erhalten. Sie reiste in gutem Glauben, fühlte sich in ihrem Gewissen so rein und sicher, daß sie ihre Scheu vor dem Richter gänzlich vergaß. So erzählte sie vor dem Gerichtshofe unbefangen den Hergang. Die Jaworskis mußten alles bestätigen, und der Richter machte ihnen schwere Vorwürfe. Inniges Mitgefühl bewege wohl jeden, sagte er, mit dem Schicksal des Kindes, das die leiblichen Eltern der Heimat beraubten, um es zu ihrem Vorteil auszubeuten. Hohe Anerkennung verdiene die Liebe der Pflegemutter, doch, obgleich ihre gute Absicht wohl nicht zu verkennen sei, müsse die strafbare Handlung dennoch geahndet werden. Daraus, daß sie List angewendet habe, sich in den Besitz des Kindes zu bringen, gehe hervor, daß sie sich der vorsätzlichen Kindesentführung schuldig gemacht habe. Das Kind sei den rechtmäßigen Eltern zurückzugeben, für das Vergehen der Dombrowski sei das niedrigste Strafmaß anzuwenden . . . „Ein Tag Gefängnis!" Wie aus weiter Ferne hallten die Worte an Wilhelminens Ohr; dann war's, als legte sich ein eisig krampfender Ring um ihre Brust. Willenlos ließ sie sich abführen. Erst als sich draußen auf dem Flur der Knabe jammernd um ihren Hals hing, schmolz die Erstarrung, und schluchzend sank sie, den Knaben im Arm, auf einer Bank nieder. Noch einmal herzte sie ihn, dann folgte sie dem Schutzmann den Gang hinunter. — Helmichen lief die Treppen hinab auf die Straße; eine dumpfe Angst vor seinem Vater packte ihn und jagte ihn die Straßen entlang. Er hatte nur das Eine vernommen, daß seine gute „Modder" ins Gefängnis sollte, an den Ort, den er sich nur mit allen Bildern des Entsetzens vorstellen konnte. Nun hatte er keine „Modder" mehr; weit, weit war der „Vader". Vorbei war's nun für immer mit dem Spiel auf der Weide, wo Bello und Gustchen so glücklich waren. Ja, die hatten's gut, aber er . . ., schneller eilte er dahin. Von Zeit zu Zeit blickte er sich um. War nicht sein Vater schon hinter ihm. Der Knotenstock tanzte vor seinen Augen, wie er dahin jagte. Wohin nur, wohin? Die Angst stieg ihm in der Brust herauf, daß er kaum Atem schöpfen konnte. Seine kleinen Beine erlahmten schon, da sah er in der Ferne den Mast eines Flußkahnes ragen, und blitzschnell erfaßte er den Gedanken, der ihm Rettung bringen sollte. Auf den Mast lief er zu, und die Angst ließ nach. Als er den Kanal von weitem erblickte, dachte er wie im Fieber seine glücklichen Gedanken noch einmal durch. An seine liebe „Modder", an „Vaders" Schimmel, an die Kathe mit dem Anger davor, an die blauen Blumen und an die Türschwelle dachte er, auf der er immer mit Bello gesessen hatte. Alles gaukelte wie ein bunter Traum vor seinen Augen, während seine Brust keuchte und sein Blut in Herz und Adern hämmerte. „Vader", „Modder" brachte er noch einmal sehnsüchtig über die Lippen, als er am Ufer zusammenbrach und mit den Händen in die Luft greifend über den Rand taumelte, hinunter in den Kanal. —

Glaubensstärke. Ein Handlungsreisender war in einem Gebirgsdörfchen eingeregnet worden, und gelangte bei der Unterhaltung mit den Bauern im Gemeindewirtshaus vom Hundertsten ins Tausendste. In seiner Halbbildung begab er sich auch auf's religiöse Gebiet.

Doch siehe da! Mochte er auch noch so sehr seine überlegenen Anschauungen über die Nichtexistenz eines höchsten Wesens nach dem landläufigen Begriffe dartun, er begegnete keiner Widerrede. Im Gegenteil, beifälliges, zustimmendes Gemurmel folgte seinen Ausführungen.

Und dieser und jener seiner andächtigen Zuhörer brachte Belege für jene Behauptungen! Fürwahr, es konnte keinen echten Gott mehr geben: Gerade bei den wuchertreibenden Großbauern stand das Korn immer am schönsten; beim Hubernaz, der zur hinteren Waldwiese auf eine sehr eigentümliche Weise gelangt war, zog das Hagelwetter immer schön vorüber und sparte seine Wucht für die gottgefälligen Nachbarn; und erst der Pfarrer! Verständnisinnig blickten sie sich gegenseitig an, lächelten und griffen nach den Gläsern.

Die beleibte Wirtin war, ihre Fäuste ungefähr in die Gegend der Hüften gestemmt, zum Tisch getreten, and hatte beifällig nickend zugestimmt.

„Wull, wull!" meinte sie dann. „Hab mir's eh schon dengerst denkt, 's gebat koan Herrgott mehr, wo ma nur hinschaugt, treibt der Teufi sei G'spiel."

Unser guter Städter war im Schuß, hatte er mit dem Herrgott so leichtes Spiel gehabt, wollte er sich noch als Zugabe die Vernichtung des Teufelsglaubens leisten. Kaum war er aber über die ersten Worte hinaus gekommen, als sich schon Männlein und Weiblein erhoben.

„Was, ös Stadtfrack glaubt's nöt amal an oan Teufi?" und mit der bekannten Beschleunigung war er an die Luft gesetzt.

„Alles was recht ist," meinte die zum Herd zurückkehrende Wirtin, „aber a bisserl a Religion muaß sein." (Jugend.)

Das dreijährige Gretel soll abends beten:
— — Will mich der Feind verschlingen,
So laß die Engel singen
Dies Kind soll unverletzet sein.
Sie verbessert:
— — will mich der Feind verschlingen,
So laß die Engel singen:
Dies Kind soll unser letztes sein!

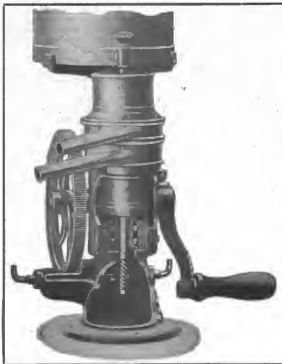
Der „Reichsbote" brachte in Nr. 140 folgende Nachricht:

„Auf das Glückwunschtelegramm des kommandierenden Admiral von Sparr zur Jochzeit des Kronprinzen hat der Kaiser xc."

Je frömmer ein Blatt, desto ärger treibt's scheint's der Druckfehlerteufel!

Ein Dämpfer. Fräulein: „Wenn ich mal heirate, dann heirate ich nur einen klugen Mann." — Alter Junggeselle: „Mein Fräulein — kluge Männer heiraten überhaupt nicht."

Digitized by Google



Die neuesten und weitaus besten aller Separatoren sind die

Hansa-Separatoren

für Hand-, Turbinen- und Kraftbetrieb, von **35 - 2300 Liter** stündl. Leistung, welche folgende Vorteile bieten:

1. Schärfste Entrahmung.
2. Grösste Einfachheit der Konstruktion; nur ein einziges Lager.
3. Zapfenspitzenlager nicht vorhanden.
4. Die Antriebsschraube kann, falls nötig, leicht ersetzt werden.
5. Geringe Abnutzung, daher Reparaturen ausgeschlossen.
6. Billigste Preise.

Hansa-Separator-Werk

Berlin NW. 108. *G. m. b. H.* Wald-Str. 23/24.

Man verlange Drucksachen. *Vertreter gesucht.*

Dampfkäsewannen

mit über den Rand d. Pitchpineholzbottich greifd. Kupferkessel

400	500	600	800	1000	1500 Ltr.
140	170	190	235	275	375 Mk.

T. Bartels, jetzt Obercassel bei Bonn.

Bestes echtes Pergamentpapier, auch schön bedruckt, empfehlen preiswert

Schleipen & Eichhorn G. m. b. H., Pergamentpapier-Fabrik, **Emmerich** am Rhein.

3000 Stück Buttertonnen

einmal gebrauchte, gut verböttcherte und gereinigte, ca. 100 Pfund Inhalt, liefert prompt zum Preise von 50 Pfg. per Stück

frei Bahnhof Berlin

H. Zinke,

BERLIN N. 31, Usedom-Strasse 27a.

Versand gegen Nachnahme nicht unter 20 Stück.

Schweissfüsse

(desgleichen Hand- und Achselschweiss) werden trocken u. geruchlos nach kurzem Gebrauch von Apoth. **H. Noffkes** kosmet. **„Antorin"**, ges. gesch., ärztl. empf. Erf gar. Preis ¼ Fl. M. 2,—, ½ Fl. M. 1,20, Probeflasche M. 0,75 exkl Porto. **„Die Kosten erspart man 10 fach an Strümpfen und Stiefeln."** Apoth. **H. Noffke.** Berlin SW., Yorkstr. 19.

PERGAMENTPAPIERFABRIK SCHLEIPEN & ERKENS RATINGEN

Stanz- und Emaillierwerke,

vormals

Carl Thiel & Söhne,

Aktien-Gesellschaft,

Lübeck.

Nahtlose Milchtransportkannen.
Halbgestanzte „
Gefalzte „
Transport-Milcheimer.
Milch-Messeimer.
Rahm- und Milchständer.
Milchsiebe, doppelt und einfach.
Bassins aus Stahlblech.
Bassins aus Doppelmetall.

Kataloge gratis und franko.

Für einige Gegenden werden noch Vertreter gesucht.

Hermann Jordan, Molkerei-Maschinenfabrik,

BERLIN SO., jetzt Michaelkirchstr. 21,

empfiehlt

Milch-Centrifugen „Siegena", „Victoria"-Buttermaschinen,

Vertikale Röhren-Milchkühler, „Rhenania"-Butterkneter,

Transportkannen, Melk-Eimer, Mess-Eimer, Rahmstangen, Siebe etc. etc.

Berlin N. 24. **Paul Wieske** Oranienburgerstr. 45.

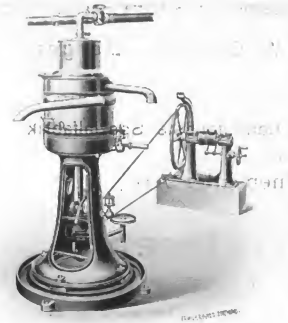
bisher Laboratoriums-Direktor in Dr. Gerber's Molkerei.

Spezial-Geschäft für Molkereihygiene. Auskunft. Beratung. Gutachten. Patente. Laboratorium. :: Untersuchung von Milch, Rahm, Käse, Butter. ::

Echte Gerber-Apparate für die Milch- etc. Untersuchung zu Original-Preisen.

General-Vertreter der Dr. N. Gerber's Acid-Butyrometrie Co. für Berlin, Brandenburg und Pommern.

Digitized by Google



„Westfalia“

Milchcentrifugen für Hand- und Kraftbetrieb

von 20—2000 Liter Stundenleistung.

Ramesohl & Schmidt, Aktien-Gesellschaft,

Oelde i. Westf.

Zeugnis.

Die von Ihren Generalvertretern, Herren Carl Loose & Co., Hamburg, bezogene Centrifuge „Westfalia“ für Kraftbetrieb hat meine volle Zufriedenheit in jeder Beziehung gefunden. Neben einem eleganten Aussehen hat dieselbe einen sehr leichten und geräuschlosen Gang. Sie giebt eine sehr scharfe Entrahmung und leistet reichlich das garantierte Quantum. Besonders hervorheben möchte ich noch die äusserst bequeme Reinigung, die leicht zu bewerkstelligen ist und nur eine kurze Zeit in Anspruch nimmt. Ich kann daher die „Westfalia“ allen meinen Kollegen aus voller Überzeugung empfehlen.

Hochachtungsvoll

gez. **Hermann Rose**, Meierei, St. Georg

Hamburg, den 15. August 1901.

Bücher und Formulare für Molkerei-Buchführung

in Bezug auf praktische Brauchbarkeit das Vollkommenste, was es in dieser Hinsicht giebt, empfiehlt

C. Blank, Berlin-Gr. Lichterfelde W. 33.

Reichhaltige Auswahl! Passend für jeden Betrieb!

Preislisten und Mustermappen portofrei!

Milchuntersuchungen auf Fettgehalt

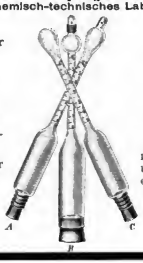
übernimmt zum Preise von 50 Pfg. für Einzelproben, von 30 Pfg. im Abonnement die **Milchkontrollanstalt der Molkerei-Zeitung Berlin.**

Molkereitechnisches Institut Sichler & Richter,

Leipzig,

eigenes chemisch-technisches Laboratorium,

empfiehlt sich zur Lieferung **aller milchwirtschaftlich chemischen Instrumente und Apparate** in anerkannt bester Ausführung unter weitgehendster Garantie zu mässigen Preisen.



Spezialität:

Sichler's Sinacidbutyrometrie,

einfachste, genaueste, billigste Schnellfettbestimmungsmethode für Milch und Milchprodukte ohne ätzende und giftige Chemikalien. — Von Autoritäten anerkannt.

„Fix“

Automatisch. Magermilchverteiler in Form einer Waage.

Lieferung auf Probe. Preis Mark 25.—

Flensburger Maschinenfabrik

Inhaber: Jürgen Jacobsen.

Flensburg.

Hartung Polygon Nöhl

Spar-Roststäbe

D. R. P. 81630

aus Spezial-Retall.

Geben fast ausgezeichnete Dauer, Verbrennen Rie nicht, Perlenlaven nicht, Erfparen bis 25% Material, Laufen felbft geringften Brennmaterial tadellos aus.

Lieferung nach Einsendung der Maas- oder eines Roststabes.

Feinste Referenzen zu Diensten.

Berliner

Gussstahlfabrik und Eisengiesserei

Hartung Aktiengesellschaft,

Berlin N0., Prenzlauer Allee 41.

Dr. Blumenthal's reines Naturlab,

Butter- und Käsefarbe,

offeriren **Chemische Werke** vorm. Dr Heinrich Byk, Berlin NW.

Ungeschoren lassen

soll man nicht Pferd, Rind, Schaf und Hund. Es giebt **keine** besseren Scheren als die

Hauptner-Scheren. 6

Grosse silberne Denkmünze der D. L. G.

Einfachstes Modell mit Triebrad und 1 Scherkamm 7.5.— M. Man achte auf die Schutzmarke „Hauptner-Schere.“ — Kataloge kostenfrei.

Weltausstellung Paris 1900: Grand Prix und Goldene Medaille.

K. Hauptner, Berlin NW., Luisenstr. 53.

PEFTON für Molkereien, bakterientötend, untersucht vom vereidigten städt. Chemiker Dr. Paulmann, Kassel.

Alleinige Fabrikanten: **Rosenzweig & Baumann**

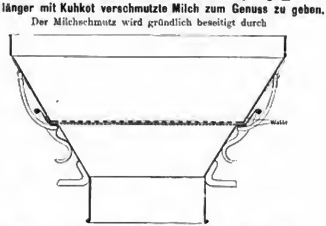
Königliche Hoflieferanten **KASSEL.**

Fliegels Milchfilter.

Es ist ein Verbrechen,

noch länger mit Kuhkot verschmutzte Milch zum Genuss zu geben.

Der Milchschmutz wird gründlich beseitigt durch



Fliegels Milchfilter,

patentiert in allen Kulturstaaten,

preisgekrönt durch den Staatspreis des Kgl. Preuss. Ministeriums.

Die Wirkung des Filters ist jeder anderen Reinigungsvorrichtung weit überlegen und nur mit diesem in vollkommenster Weise erreichbar.

Vor Nachahmungen wird dringend gewarnt!

Beste u. billigste Bezugsquelle für Filtrations-Watten!

Fliegels preisgekrönter Schmutzprüfer!

Internationale Metallwerke, Josef Fliegel, Mallmitz in Schlesien.

Digitized by Google

Bergedorfer Eisenwerk, W. Bergner, Bergedorf

Filialen in

Berlin — Kiel — Hamm i. W. — Kassel — Nürnberg — Königsberg i. Pr. — Wien.

Renommierteste und weitaus bedeutendste Spezialfabrik

für den Bau von

Molkereimaschinen aller Art

insbesondere

Astra-Separatoren.

Wer irgend eine Molkerei-Maschine, eine komplette Molkerei- oder Kühlanlage anzuschaffen beabsichtigt, sollte unsere Preise einholen und unsern Rat in Anspruch nehmen, der in jedem Falle kostenlos zur Verfügung steht.

Ahlborns Eis- und Kühlmaschinen

haben sich in der Praxis hervorragend bewährt.

Projektausarbeitung und Anschläge kostenlos.

Eduard Ahlborn, Hildesheim.

Filialen: München und Danzig.

Kohlensäure ist und bleibt das geeignetste Kälte-Erzeugungsmittel für Molkerei-Kühlmaschinen!

Carlshütte Rendsburg Balance Vorteilhafter Umbau aller veralteten Kraftcentrifugen.

Molkereien verlieren Geld

wenn sie bei Trommel-Reparatur oder -Tausch nicht darauf bestehen, dass sie eine

Original-Alfa-Trommel

erhalten.

Es werden von anderer Seite nachgemachte Trommeln in denselben Dimensionen geliefert. Wir können derartige Nachahmungen später nicht in Tausch nehmen, bei einer später gewünschten Umänderung oder Reparatur müsste dann also eine neue Trommel gekauft werden, ohne dass die alte Trommel angenommen wird.

Der Preis-Unterschied ist dabei erheblich zum Schaden der Molkerei, **deshalb bestehe man von vornherein immer auf Original-Alfa-Trommeln.** Man verwende auch stets nur **Original-Alfa-Reserveteile,** gekennzeichnet durch die allein Garantie bietende Fabrik-Marke VARU MÄRKE Marke, welche nur durch uns und unsere legitimierten Vertreter zu beziehen sind.

Alfa-Laval-Separator G. m. b. H.,

BERLIN 54a.

Verantwortlicher Redakteur: H. Loeslig in Berlin. — Druck u. Kommissionsverlag von J. Harrwitz Nachf. G. m. b. H., Berlin SW., Friedrichstr. 16.

Der heutigen Nummer unseres Blattes ist eine Beilage der Firma **Alexanderwerk A. von der Nahmer, A.-G.,** betr. „Kegel-Milchfieb" beigefügt, die wir der Beachtung unserer Leser bestens empfehlen.

Molkerei-Zeitung

Berlin.

Geschäftsstelle: Berlin SW., Großbeeren-Straße Nr. 40.

Telephon: Amt VIa., 11 859. Telegrammadresse: Molkereizeitung Berlin.

Wochenschrift für Gewinnung, Verarbeitung und Verwertung der Milch.

Erscheint jeden Donnerstag. Durch die Post oder Buchhandel bezog. vierteljährlich 1 Mk. 50 Pfg. Von der Geschäftsstelle direkt unter Kreuzband vierteljährlich 2 Mk., Ausland Mk. 3.00. Einzel-Nummern gegen 15 Pfennig in Briefmarken.

Anzeigeblatt des Westpreussischen Butterverkaufsverbandes.

Unter Mitwirkung von Prof. Dr. Adamey in Wien, Dr. Gerber in Zürich, Dr. Kollwitz in Berlin und Prof. Dr. Stutz in Hildesheim, herausgegeben von H. Laessig, Berlin SW., Großbeerenstraße 40.

Anzeigen werden für die 5.4 cm breite Spaltzeile mit 20 Pf. (Stellungs-Gesuche frei) berechnet und von unserer Geschäftsstelle, Berlin SW., Großbeerenstraße 40 sowie von allen Anzeigen-Geschäften entgegengenommen. Die Gebühr für Beilagen im Gewicht bis 5 gr beträgt für je 1000 Stück 10 Mk.

Nr. 32. Berlin, 12. August 1905. 15. Jahrg.

Inhalt:

Prüfung des Bergedorfer Rückkühlerhitzers Größe I (Modell 1903) der Firma Bergedorfer Eisenwerk, W. Bergner, Bergedorf bei Hamburg. Mitteilungen aus der Versuchsstation und Lehranstalt für Molkereiwesen zu Kleinhof-Tapiau von Dipl. Ing. Rusche.

Die endgültigen Ergebnisse der Viehzählung vom 1. Dezember 1904 für den preußischen Staat, sowie für die Fürstentümer Waldeck und Pyrmont.

Tagesgeschichtliche Rundschau. Deutschland. Uebertragbarkeit der Rindertuberkulose auf den Menschen durch Milch. — Ist der Absender oder Empfänger von Milch für vorschriftsmäßige Versandgefäße verantwortlich? — Molkerei-Dauerwaaren auf der Berliner Ausstellung der D. L.-G. 1906. — Der Handel mit dänischer Molkereibutter. — Eine dänische Molkerei großen Stils. — Niederland. Die Margarineausfuhr. — Dänemark. Der Hafen von Esbjerg. — Finland. Eine Butterausfuhrgesellschaft.

Versicherungswesen. Verwaltungsbericht der Molkerei- u. s. w. Berufsgenossenschaft für 1904.

Beobachtungen, Versuche, Erfindungen. Fettgehalt der Milch in württembergischen Molkereien. — Regelmäßige Beobachtungen über Menge und Fettgehalt der bei den einzelnen Melkzeiten gewonnenen Milch. — Regelmäßige Beobachtungen über Menge und Fettgehalt der bei den einzelnen Melkzeiten gewonnenen Milch. — Mittel zur Fertigung von Fliegen im Stall.

Sprechsaal. Welche Erfolge sind in Bezug auf die Preisbildung für Butter am Berliner Markt durch die genossenschaftlichen Butterverkaufsverbände erzielt worden?

Handel und Verkehr. Butterausfuhr von Russisch-Polen nach Deutschland.

Marktberichte. — Fetravend.

Nachdruck ist nur mit genauer Quellenangabe gestattet.

Prüfung des Bergedorfer Rückkühlerhitzers Größe I (Modell 1903) der Firma Bergedorfer Eisenwerk, W. Bergner, Bergedorf b. Hamburg.

Mitteilungen aus der Versuchsstation und Lehranstalt für Molkereiwesen zu Kleinhof-Tapiau

von Dipl. Ing. Rusche.

Ende Oktober 1903 übersandte uns die Firma Bergedorfer Eisenwerk, W. Bergner in Bergedorf bei Hamburg zwecks Prüfung die Größe I ihres Rückkühlerhitzers (Modell 1903), welcher laut Angabe der Fabrik stündlich 800 l Milch von 10 auf 102° C. erhitzen und dabei die erhitzte Milch wieder auf ungef. 40° C. abkühlen soll. Mit diesem Apparat habe ich 17 eingehende Versuche angestellt, die sich auf die Monate Oktober, November 1903 und April, Juni und November 1904 verteilen. Während das Bergedorfer Eisenwerk, wie nebenstehende Abbildungen zeigen, seine neuesten Rückkühlerhitzer sonst nur für Kraftbetrieb baut, war der uns gesandte Apparat auf unser besonderes Ersuchen von der Firma mit Handbetrieb ausgestattet. Der Erhitzer wies infolgedessen in der Anordnung der Pumpe und des Getriebes einige Unterschiede gegenüber der gewöhnlichen Bauart auf, die ich bei der nun folgenden Beurteilung erwähnen werde.

Obiges Gerät setzt sich zusammen aus einer eisernen 15 cm dicken Grundplatte, die mit drei Füßen auf einer Holzplatte befestigt ist, auf welcher auch eine eiserne Säule mit dem Kurbelmechanismus und einer Flügelpumpe Platz gefunden hat, ferner aus dem auf der Eisenplatte montierten Dampfmantel, einem 58 cm hohen und 23 cm breiten cylinderförmigen Hohlraum, durch dessen Mitte die doppelt gelagerte vertikale Welle für den schmalen Rührflügel geführt ist, welcher zwecks guter Cirkulation der Milch dicht um den Heizkörper rotiert. Der Antrieb des Rührwerkes erfolgt durch die erwähnte Handkurbel vermittels Riemenübertragung. Ueber diesen Heizmantel ist dann eine, mit isolierter Wandung versehene, von unten nach oben sich verjüngende Glocke gestülpt und mit der eisernen Platte durch einen Gummiring gedichtet. Die Höhe der Glocke beträgt 80 cm, ihr äußerer Durchmesser unten 36,5 und oben 36 cm. Hierdurch wird über dem Heizkörper ein Sammelraum geschaffen, indem sich die höchst erhitzte Milch noch eine Zeitlang bei diesen hohen Wärmegraden aufhalten muß. Um die Isolierglocke schließt sich nun ein spiralgewellter Berieselungsmantel mit seinen Wellen so dicht, daß ein von unten nach oben schraubenförmig gewundener Kanal für die abfließende heiße Milch entsteht. Endlich wird der ganze Apparat nach obenhin durch einen mit zwei centrisch in einander liegenden Verteilungsrinnen versehenen Deckel geschlossen. Der Berieselungsmantel geht in seinem unteren Teile in ein 11 cm breites und 12 bis 13 cm tiefes Sammelbecken über, das ebenfalls mit Hilfe eines Gummiringes gegen die eiserne Platte Abdichtung erhält. Vier gemeinsame Schrauben halten Isolierglocke und Berieselungsmantel auf der eisernen Grundplatte fest.

Aus dem beigegebenen 100 l fassenden Milchbassin gelangt die Milch oben auf den Deckel und fließt dann, gut verteilt, an dem Berieselungsmantel unter Vorwärmung durch die in der Spirale hochsteigende heiße Milch in das untere Sammelbecken, von wo sie von der an die Handkurbel gekuppelten Flügelpumpe gehoben und mittels Druckrohres unten in den Raum zwischen Dampfmantel und Isolierglocke gebracht wird. Hier steigt sie unter Cirkulation durch den Rührflügel nach oben, wobei sie sich hoch erhitzt und verweilt dann genaume Zeit in dem erwähnten Sammelraume, welchen sie durch einen in der Decke der Glocke angebrachten Stutzen verläßt. In dieses Rohr ragt von obenher ein Thermometer zur Beobachtung der erreichten höchsten Wärmegrade der Milch. Die Entlüftung des Inhaltes erfolgt durch einen kleinen an dieser Stelle angeordneten Hahn.

Die unter dem Druck der Pumpe stehende Milch gelangt dann durch ein Umlaufrohr unten in die Spirale, in der sie unter Wärmeabgabe an die außen herabrieselnde kalte Milch nach oben steigt. Ein an die Spirale angeschlossenes Rohr, indem sich auch ein Thermometer zur Kontrolle der Abkühlung befindet, führt die Milch aus dem Erhitzer hinaus. Die Beobachtung der Vorwärmung der kalten Milch ermöglicht ein Thermometer, welches an der Einlaufstelle der Milch in die Pumpe angebracht wird.

Sehr störend für den Fortgang und die Anstellung der Versuche selbst war einmal der Umstand, daß, zumal in der heißen Zeit, ein großer Teil der von den Lieferanten der Molkerei zu Kleinhof morgens angelahrenen, am Abend zuvor ermolkenen Milch eine hohe Erhitzung nicht mehr vertrug (Schuld daran sind einmal die schlechten Wegeverhältnisse der hiesigen Gegend und dann die mangelnde Sorgfalt, welche von seiten eines Teiles der betreffenden Güter auf die Süßerhaltung und Reinlichkeit der angelieferten Milch verwandt wird), ferner daß ausgedehnter Käserei wegen auch von der süßen Milch nur ein geringes Quantum zu obigen Versuchen zur Verfügung blieb. Die Prüfung erlitt deshalb mehrfach erhebliche Unterbrechungen und konnte so erst November 1904 zu Ende geführt werden.

Digitized by Google

Prüfung des Bergedorfer Rückkühlerhitzers Größe I (Modell 1903) zu Kleinhof-Lepsau in den Monaten Oktober, November 1905 und April, Juni, November 1906.

(Stundenleistung nach Angabe der Fabrik = 800 l (824 kg) Milch bei einer Erhitzung von 10 auf 102° C. und Rückkühlung auf ungef. 40° C.)

Nummer des Versuches	Datum	Verarbeitete Milch: Menge derselben kg	Verarbeitete Milch: Temperatur ° C.	Dauer des Versuches während des normalen Betriebes Minuten	Menge der in dieser Zeit verarbeiteten Milch kg	Dampfverbrauch: absolut kg	Dampfverbrauch: auf je 100 kg Milch kg	Temperatur der erhitzten Milch während des kontinuierlichen Betriebes: Maximum ° C.	Minimum ° C.	Mittel ° C.	Rohe Milch (im Mittel) abgekühlt auf ° C.	Gerbe Milch (im Mittel) abgekühlt auf ° C.	Dampfüberdruck (im Mittel) auf 1 qcm kg	Wurde der Apparat nach Beendigung des Versuches auseinandergenommen?
I.	29. 10. 03	915	16,6	60	915	63,5	6,94	99,1	91,7	95,5	62,5	48,7	0,46	ja
II.	30. 10. 03	409	18	37	663,2	37	9,05	102,3	96,5	99,8	75	50	0,5	ja
III.	31. 10. 03	416	18,7	39	640	31,5	7,57	100,5	90	90	68,3	42,7	0,5	ja
IV.	13. 11. 03	411	18	45	548,6	39,8	9,67	100,2	96,4	98,5	70,2	48,7	0,5	ja
V.	14. 11. 03	399,5	16,5	37	647,8	34	8,51	104	99	101,4	67,7	46,7	0,5	nein
VI.	17. 11. 03	400	19	39	615,4	35	8,75	100,8	97	100	68,4	47,5	0,5	nein
VII.	23. 11. 03	388,5	16,5	41,5	561,7	35,5	9,14	102	96	99,1	69	46,7	0,5	nein
VIII.	24. 11. 03	389	15,5	46	507,4	34,8	8,95	100,8	94,2	97,4	65,2	45,1	0,5	ja
IX.	26. 4. 04	210	16,5	17	741,2	21,5	10,2	102,5	102	102	77,7	48,7	0,5	nein
X.	27. 4. 04	276	15	26	636,9	26	9,42	103	101,8	101,3	76,3	45,8	0,45	nein
XI.	22. 6. 04	274,7	18,5	18,5	867,2	22,2	8,3	102	99	100,5	70,5	55,2	0,5	ja
XII.	23. 6. 04	369,8	21	19	852	23	8,52	101,5	99	101,2	74,1	56,3	0,49	ja
XIII.	12. 11. 04	364	8,5	30	728	31	8,53	97,5	90	93,8	62	44	0,5	nein
XIV.	14. 11. 04	412	8	34,8	711,3	34	8,25	100	94	97,6	61,9	44,5	0,45	nein
XV.	15. 11. 04	373	7,5	35,75	626	35	9,38	102	93	98,3	67,5	43,5	0,48	nein
XVI.	17. 11. 04	402	4,5	34,5	690,1	—*)	—	102	96	98,1	65,3	44	0,44	nein
XVII.	18. 11. 04	400	8	36,3	662,1	37	9,11	100	88	95,5	60,5	44,7	0,43	ja
Mittel aus 17 Verf.:		**384,3**	**14,6**	**36,07**	**683,7**	**33,8**	**8,55**	**101,2**	**94,9**	**98,2**	**68,4**	**47,1**	**0,48**	—
Maximum:		915	27	60	915	63,5	10,2	104	102	102	77,7	56,3	0,5	—
Minimum:		210	4,5	17	507,4	21,5	6,94	97,5	80	90	60,5	42,7	0,43	—

*) Kondenswasser wurde verschentlich fortgegossen.

Aus obigen Gründen war es mir, abgesehen von einem Falle, auch nicht möglich, ein so großes Milchquantum zu bekommen, daß mit dem Apparate eine Stunde und länger gearbeitet werden konnte. Wenn deshalb der Erhitzer bei mehreren Versuchen eine geringere Leistung als die von der Fabrik angegebene aufwies, so lag das an der kleinen mit dann nur zur Verfügung stehenden Milchmenge. Gerade beim Milcherhitzer mit Wärmeaustausch ergeben sich desto bessere Resultate, je größer das Quantum der zu verarbeitenden Milch ist, weil dann bei länger aufgedehntem kontinuierlichen Betriebe die am meisten Wärmeverluste bringende Erhitzung des ersten Inhaltes weniger bei der Berechnung der Gesamtleistung ins Gewicht fällt. Bei der Beurteilung des Rückkühlerhitzers habe ich diesem Umstande Rechnung getragen und als Arbeitsdauer die Zeit vom Beginn des kontinuierlichen Betriebes bis zum Einlauf der letzten kalten Milch in den Apparat gerechnet. Da der Erhitzer, wie erwähnt, eigentlich nur für Kraftbetrieb eingerichtet wird, so erübrigt sich auch eine Bewertung des Handbetriebes.

Die Art der Versuchsanstellung war bei den Versuchen 111 bis XVII folgendermaßen. Die eingelieferte Milch wurde auf Brauchbarkeit geprüft und ihr Gewicht sowie die Wärmegrade derselben festgestellt. Sobald das Milchbassin mit ungef. 100 l Milch beschickt war, wurde der Zuflußhahn geöffnet und gleichzeitig die Kurbel in Bewegung gesetzt. Die Zahl der Kurbelumdrehungen in einer Minute betrug ungef. 60. Wenn die Milch aus einem am Thermometerstutzen befindlichen Hahn, der während der Dauer der Erwärmung des ersten Inhaltes geöffnet blieb, austrat (im Mittel nach 4 Minuten) und das untere Sammelbecken angefüllt war, wurde der Zuflußhahn am Bassin geschlossen, das Dampfventil geöffnet und der Inhalt (ungef. 50 kg) im Kreislauf durch den Apparat gepumpt. Alle zwei Minuten wurde die Temperaturzunahme der Milch notiert. Das Kondenswasser fing ich sorgfältig auf. Im Mittel nach ungef. 11,63 Minuten hatte die Milch eine Temperatur von ungef. 100 bis 102° C. erreicht. — Diese Arbeitsweise erwies sich als die beste, da während der Erhitzung alle direkt erwärmten Flächen von gut zirkulierender Flüssigkeit bedeckt waren und so ein Anbrennen der Milch vermieden wurde.

Im Gegensatz zu diesem Verfahren wurde beim Versuch 1 zu gleicher Zeit der Apparat mit Milch gefüllt, die Kurbel gedreht und Dampf in den Erhitzer eingelassen. Das Anwärmen des ersten Inhaltes erforderte dabei wohl weniger Zeit, vergrößerte aber die Gefahr des Anbrennens.

Beim Versuch II setzte man zuerst die Kurbel in Bewegung, füllte darauf den Erhitzer zur Hälfte mit Milch, öffnete dann den Dampfeintritt und beendete nun unter weiterem Erhitzen das Füllen des Apparates.

Wie vorauszusehen war, hatte bei der verhältnismäßig großen Oberfläche des kleinen Gerätes die Erwärmung des ersten Inhaltes durch Leitung, Strahlung und den starken Milchdampf größeren Wärmeverbrauch zur Folge, als zur Erhitzung der Milch selbst erforderlich war. Um den ganzen Inhalt des Rückkühlerhitzers (50 kg) von im Mittel 14,6° C. auf durchschnittlich 100,1° C., also um 85,5° C. anzuwärmen, wären erforderlich, die spezifische Wärme der Milch zu 0,94 angenommen, $85{,}5 \times 0{,}94 \times 50 = 4019$ Kalorien. Aufgefangen wurden 10,85 kg Kondenswasser, das eine mittlere Temperatur von 94,2° C. aufwies. Es wurden also beim Anwärmen der ersten Füllung verbraucht — ausgegangen von Dampf mit einem Druck von 1,5 kg auf 1 qcm — $(640{,}4 - 94{,}2) \times 10{,}85 = 5928$ Wärme-Einheiten. Da nun 4019 Kalorien von der um 85,5° C. erhitzten Milch aufgenommen wurden, so bleibt ein Rest von 1909 Wärme-Einheiten = 32,21 Proz., die teils von den Metallflächen des Apparates absorbiert wurden, teils durch Leitung und Strahlung sowie den starken Milchdampf verloren gingen.

Hatte die Milch ungef. 100° C. erreicht, so wurde nach Schließen des Uebertauhahnes mit dem kontinuierlichen Betriebe begonnen und die austretende Milch in Blechzylindern aufgefangen. Die Temperatur der Milch hielt ich nun möglichst auf 100 bis 102° C. (bei einem mittleren Dampfdruck von ungef. 1,5 kg auf 1 qcm) durch Regulierung des Milchzuflusses sowie der Pumpe und durch ständige Ueberwachung des Manometers. Beobachtet und notiert wurden, möglichst gleichzeitig, die Wärmegrade der höchst erhitzten, der höchst vorgewärmten Milch und ebenfalls diejenigen der abfließenden abgekühlten Milch, dann der Stand des Manometers und ab und zu die Zahl der Kurbelumdrehungen in einer Minute. Zur Kontrolle des Durchlaufes fing ich von Zeit zu Zeit 1 bis 2 Minuten hindurch abfließende Milch in einem Eylinder auf, bestimmte deren Menge genau und rechnete diese auf Stundenleistung um. So wurde z. B. beim Versuch 1 während der Arbeit 5 mal die in 1¼ Minuten ausfließende Milchmenge gemessen, welche bezw. 30, 21, 26, 23 und 24 l oder, auf eine Stunde berechnet, also bezw. 1200, 840, 1040, 920 und 960 l betrug. Die Beobachtungen erfolgten bei der heißen Milch im Mittel alle 1½ Minuten, der Grad der Abkühlung wurde durchschnittlich jede 2½ Minuten notierte ich den Manometerstand. Die Gesamtzahl dieser Ablesungen war = 1205.

Bei mehreren Versuchen wurde auch das während des kontinuierlichen Betriebes ausfließende Kondenswasser für sich gesammelt. Sobald alle Milch verarbeitet war, goß ich 20 l der schon pasteurisierten Milch nach, um alle im Apparat befindliche letzte unerhitzte Milch über die heißeste Stelle zu treiben, und schloß dann das Dampfventil. Im Mittel nahm diese Arbeit noch 2′,₆₀ Minuten in Anspruch. Nach Oeffnen des Uebertauhahnes und eines anderen Hahnes am unteren Ende des Umlaufrohres erfolgte das Entleeren des ganzen Inhaltes (ungefähr 45 kg) durch einen Abflußhahn im Druckrohr in etwa 4½ Minuten. Es wurde nun sofort 2 Minuten lang heißes Wasser, dann unter Reinigen des äußeren Apparates 10 Minuten lang heiße Sodalauge und schließlich solange kaltes Wasser durchgespumpt (23 Minuten), bis die Flüssigkeit klar abfloß. Zwecks schneller Trocknung der inneren Flächen ließ ich jetzt einen Augenblick Dampf in das Gerät eintreten. Der Rückkühlerhitzer wurde nun von einem Manne (durchschnittlich in 6 Minuten) auseinandergenommen, der

Digitized by Google

den ganzen Apparat in einer mittleren Zeit von 20½ Minuten reinigte und in 8¾ Minuten (im Durchschnitt) wieder zusammensetzte. Bei einigen Versuchen, bei denen ein Ausseinandernehmen des Gerätes unterbleiben sollte, wurde dieses mit heißer Sodalauge 3¼ Stunden (im Mittel) stehen gelassen und dann erst kaltes Wasser bis zum klaren Ablaufen durchgepumpt. Jedesmal, wenn ich den Erhitzer auseinandernahm, erfolgte eine genaue Prüfung jedes einzelnen Teiles darauf, ob ein Ansetzen oder Anbrennen von Eiweiß stattgefunden hatte. Der Bergedorfer Rückflußerhitzer erwies sich hierbei so gut wie frei von Eiweißansatz bis auf einen geringfügigen, leicht zu entfernenden Belag am Dampfdom in dem Falle, wenn der Apparat erst nach 3 bis 5maligem Gebrauch auseinandergenommen wurde.

Zu erwähnen wäre dann noch, daß bei den Versuchen IV und V statt des kurzen Thermometers, welches die Wärmegrade der aus dem Sammelraum abfließenden heißen Milch anzeigte, ein bis auf den Heizkörper (dem Punkte der höchsten Erhitzung der Milch) reichender Wärmemesser zur Verwendung kam. Da sich aber die Unterschiede zwischen beiden Ablesungen als nur geringfügige erwiesen, so blieb bei den übrigen Versuchen das kurze Thermometer im Gebrauch. Bei den ersten drei Versuchen war ein Vertreter der Firma zugegen, welcher auch die Montage besorgt hat.

Ferner wohnte auch ein anderer Angestellter des Bergedorfer Eisenwerkes den Versuchen XI und XII bei, welche im ganzen ähnlich wie die übrigen verliefen und auch beinahe dieselbe Gesamtleistung ergaben.

Wie aus der Tabelle ersichtlich ist, wurden bei den 17 mit dem Bergedorfer Rückflußerhitzer vorgenommenen Versuchen im Mittel 394,3 kg Milch in 35,07 Minuten verarbeitet, woraus sich eine Stundenleistung von 683,7 kg ergibt. Wie schon erwähnt, rechnete ich als stündliche Leistung die Zeit vom Anfang des kontinuierlichen Betriebes bis zum Einlauf der letzten kalten Milch in den Apparat. Zählt man hiezu noch die Dauer der übrigen bei den Versuchen mit dem Erhitzer vorzunehmenden Arbeiten, so erhält man folgendes Bild:

Die Stundenleistung wird im Mittel angenommen:

1. Vom Beginn des kontinuierlichen Betriebes bis zum Einlauf der letzten kalten Milch in den Erhitzer = 35,07 Minuten oder Stundenleistung = 683,7 kg.

2. Vom Beginn des kontinuierlichen Betriebes bis zum Einlauf der letzten nachgegossenen heißen Milch = 37,97 Minuten, stündliche Leistung = 628,7 kg.

3. Vom Beginn des Dampfeintritts in den Apparat bis zum Einlauf der letzten heißen Milch = 49,6 Minuten, Stundenleistung = 487,7 kg.

4. Vom Beginn der Beschickung des Apparates mit Milch bis zum Austritt der letzten abgelassenen Milch aus dem Ablaufhahn = 57,93, stündliche Leistung = 408,4 kg.

Wird zu Nr. 4 noch die mittlere für das Durchpumpen von heißem Wasser, Sodalauge und kaltem Wasser gebrauchte Zeit (= 35 Minuten) (wobei diejenige für das Ausseinandernehmen, Reinigen und Zusammensetzen verwandte (= 35,25 Minuten) hinzugefügt, so ergibt sich daraus, daß durchschnittlich bei den Versuchen 128,18 Minuten zur Vornahme aller mit dem Erhitzer selbst nötigen Arbeiten verwandt wurden.

Diese Ergebnisse wären natürlich für den Bergedorfer Rückflußerhitzer noch günstiger ausgefallen, wenn ich nach bei den übrigen Versuchen eine so große Milchmenge wie beim Versuch Nr. 1 zur Verfügung gehabt hätte.

Am wenigsten wurde beim Versuch IX, nämlich nur 210 kg, verarbeitet, in einer Zeit von 17 Minuten, während ich die größte Milchmenge 915 kg beim Versuch I in einer Stunde mit dem Apparat erhitzte. Die kleinste Stundenleistung (507,4 kg) weist der Versuch VIII auf. Es kommt dies wohl mit daher, daß der Erhitzer bei den drei vorhergehenden Versuchen V bis VII nicht auseinandergenommen war, worunter anscheinend die Wärmeübertragung durch geringfügigen, leicht zu entfernenden Eiweißansatz, der sich nach dem Auseinandernehmen am Dampfdom vorfand, etwas gelitten hat. Nach Angabe des ersten hier weilenden Vertreters der Firma kann man den Apparat, unbeschadet seiner Leistung, ohne jedesmaliges Auseinandernehmen eine ganze Woche im Betrieb lassen, wenn man ihn nur nach oben erwähnter Vorschrift gut reinigt. Es wird hierdurch allerdings sehr an Arbeit und Zeit gespart, es beeinträchtigt aber diese Arbeitsweise etwas die Leistung des Erhitzers. So zeigen z. B. die erwähnten Versuche V bis VIII, die unter fast gleichen Bedingungen angestellt wurden, eine Steigerung des Verbrauches an Kalorien um 3 Proz., welche wahrscheinlich hiermit in Verbindung stehen dürfte.

Die Temperatur der frischen Milch war am höchsten beim Versuch XI mit 27, am geringsten beim Versuch XVI mit 4,5° C. und betrug im Mittel aller Versuche 14,6° C. Im Durchschnitt wurde während des kontinuierlichen Betriebes die Milch auf 98,2° C. erhitzt (Schwankungen zwischen 104 bis 80° C.). Bei allen Versuchen, mit Ausnahme von I und XIII, war die Temperatur der höchsterhitzten Milch im Maximum 100° C. und darüber. Im Mittel betrug die Temperaturzunahme der Milch 83,6, im Maximum 93,6 und im Minimum 73,5 Wärmegrade. Durchschnittlich wurde die außen am Erhitzer herabfließende kalte Milch um 52,8° C. von der innen in der Spirale, von unten nach oben steigenden erhitzten Milch vorgewärmt, welch' letztere sich dabei im Mittel von 98,2 auf 47,1, also um 51,1° C. abkühlte. Im Maximum beliefe sich die Vorwärmung der frischen Milch auf 61,3 (Versuch X), im Minimum auf 45,9° C. (Versuch I). Am stärksten wurde die heiße Milch abgekühlt ebenfalls beim Versuch X, nämlich um 55,5° C. (von 101,3 auf 45,8), am geringsten um 44,9° C. (Versuch XII). Der zur Erhitzung verwandte gesättigte Wasserdampf besaß eine mittlere Spannkraft von ungef. 1,5 kg Druck auf 1 qcm. Die mittlere Menge des aufgefangenen Kondenswassers, das eine durchschnittliche Temperatur von 94,2° C. aufwies, betrug 33,8 kg. Zur Erhitzung von 100 kg Milch wurden also 8,55 kg Dampf mit obigem Druck verwandt. Letztere Dampfmenge entspräche — eine siebenfache Verdampfung angenommen — einer Kohlenmenge von 1,22 kg. Die Kosten für die Erhitzung von 100 kg Milch betragen also — bei einem Preise von 2 Pfg. für 1 kg Kohlen — nur 2,44 Pfg. Sieht man von der zur Anwärmung des ersten Inhaltes nötigen Dampfmenge ab, so würde die Erhitzung jeder weiteren 100 kg Milch im Betriebe erfordern 5,82 kg Dampf obiger Spannkraft = 0,83 kg Kohlen = 1,66 Pfg.

(Schluß folgt.)

Die endgültigen Ergebnisse der Viehzählung vom 1. Dezember 1904 für den preußischen Staat, sowie die Fürstentümer Waldeck und Pyrmont.

Wichtiger als die Erhebung der Stückzahl der einzelnen Viehgattungen im allgemeinen ist ihre Verteilung auf die verschiedenen Unterarten, weil sich nur durch eine nähere Kenntnis der Zusammensetzung der Viehhaltung deren wirtschaftliche Bedeutung richtig erfassen läßt. Zu diesem Behufe mögen folgende Uebersicht dienen, in welcher, gemäß den für 1904 angeordneten Unterscheidungen nach Alter, Geschlecht und Benutzung, die Ergebnisse der letzten Reichsviehzählungen über den Viehstand für den preußischen Staat neben einander gestellt sind. Danach nahmen die Gehöfte überhaupt um 3,81 Proz. zu, aber die Gehöfte mit Viehstand um 4,50 und die viehhaltenden Haushaltungen um 4,57 Proz. anscheinend ab, weil die Esel und deren Bastarde, das Geflügel und die Bienenstöcke dieses Mal von der Aufnahme ausgeschlossen waren.

Es wurden nämlich ermittelt	am 1. Dezember 1904	am 1. Dezember 1900
Gehöfte (Häuser) überhaupt	3 582 811	3 451 449
" mit Viehstand	3 693 681	2 820 606
Viehhaltende Haushaltungen (Hauswirtschaften)	**3 495 476**	**3 662 889**
I. Pferde, einschließlich Militärpferde:		
1. unter 1 Jahr alte Fohlen	152 567	165 046
2. von 1 bis noch nicht 3 Jahre alte Pferde	267 783	313 023
3. " 3 " " 4 " " "	160 029	149 978
4. 4 Jahre alte und ältere Pferde	2 384 019	2 295 540
überhaupt	2 964 406	2 923 627
II. Rindvieh:		
1. Kälber unter 3 Monate alt	754 359	2 539 844
2. Jungvieh von 3 Monaten bis noch nicht 1 Jahr alt	1 841 859	
3. Jungvieh von 1 bis noch nicht 2 Jahre alt	1 794 471	1 649 756
4. 2 Jahre alte und ältere Bullen, Stiere und Ochsen	739 308	687 695
5. 2 Jahre alte und ältere Kühe, Färsen und Kalbinnen	6 026 143	5 599 677
überhaupt	11 156 133	10 876 972
III. Schafe, einschließlich Lämmer	**5 660 529**	**7 001 518**
IV. Schweine:		
1. unter ½ Jahr alte, einschließlich Ferkel	6 572 442	5 339 879
2. ½ bis noch nicht 1 Jahr alte	4 199 222	3 587 179
3. 1 Jahr alte und ältere	1 792 235	2 039 863
überhaupt	12 563 899	10 966 921
V. Ziegen und Ziegenböcke, einschließlich Ziegenlämmer	**2 116 360**	**2 051 560**

Betrachten wir zunächst das Großvieh, so ergibt sich, daß sich während der vierjährigen Berichtszeit vermehrten: die Pferde überhaupt um 1,39, die 3—4 Jahre alten um 6,70, die 4 Jahre alten und älteren um 3,85 Proz., wogegen sich die unter 1 Jahr alten um 7,56 und die 1 bis noch nicht 3 Jahre alten sogar um 14,45 verminderten. In letzterem Ausfalle traten die Nachwirkungen des 1901 in manchen Landesteilen herrschenden Mißwachses und des dadurch hervorgerufenen Futtermangels zu Tage, welcher die Aufzucht von Fohlen wesentlich einschränkte. Der Fortschritt bei den über 3 Jahre alten Pferden ist wohl durch die Einfuhr bedingt, welche wegen des unzureichenden Ersatzes für Abgänge unvermeidlich war.

Digitized by Google

Sehr viel günstiger stellte sich die Sachlage für das Rindvieh, dessen Bestand sich durchweg erhöhte. Er stieg überhaupt um 2,57, bei den unter 1 Jahr alten Tieren um 2,22, bei dem 1 bis noch nicht 2 Jahre alten Jungvieh um 8,77, bei den 2 Jahre alten sowie älteren Bullen, Stieren und Ochsen um 7,51, bei den Kühen, Färsen und Kalbinnen hieser Altersgruppe um 0,44 Proz. Bei den Rindern offenbart sich mithin das erfolgreiche Bestreben der Viehzüchter, durch Beschaffung eines beträchtlichen Nachwuchses die früheren, aus den Jahren 1901 und 1902 herrührenden Lücken wieder auszugleichen.

Unter dem Kleinvieh dauerte der starke Rückgang bei der sich gegenwärtig aus schon oft genannten Gründen meist nicht mehr lohnenden Schafhaltung an; er belief sich auf 19,15 Proz. Dafür vergrößerte sich die Zahl der Schweine überhaupt um 14,56, die der unter ½ Jahr alten einschließlich der Ferkel um 23,08, die der ½ bis noch nicht 1 Jahr alten um 17,06 Proz.; es verringerte sich jedoch die Zahl der 1 Jahr alten und älteren Schweine um 12,14 Proz. Hierin spricht sich die derzeitige Zuchtrichtung aus, welche bemüht ist, durch Einführung frühzeitig schlachtreifer Schläge die älteren Rüsseltiere immer entbehrlicher zu machen. Auch die Zahl der Ziegen und Ziegenböcke nebst den Ziegenlämmern hob sich, und zwar um 3,16 Proz., ein Beweis für die sich allmählich weiter ausbreitende Ueberzeugung von der Rücklichkeit dieser Wiederkäuer.

Aus vorstehendem ist ersichtlich, daß, einige Gegenden ausgenommen, jetzt der Eintritt einer Fleischnot nicht zu befürchten ist, da zur Zeit der Zählung ein ausreichender Viehstand vorhanden war und sich die Viehstapel im Laufe von kaum 8 Monaten ohne besondere Vorkommnisse — die nicht vorliegen — nicht so gewaltig ändern. Es muß vielmehr darauf hingewiesen werden, daß gerade neuerdings ein außerordentliches Anwachsen des Hauptfleischnahrungsmittels der die ganz überwiegende Mehrzahl bildenden Volksklassen eintrat, indem seit dem 1. Dezember v. Js. nicht weniger als reichlich 6½ Millionen unter ½ Jahr alter Schweine und Ferkel, d. h. fast 1¼ Millionen mehr als im durch regelmäßige Verhältnisse begünstigten Jahre 1900, vollständig aufgewachsen und verzehrungsfähig geworden sind. Die augenblickliche Fleischteuerung beruht also nicht auf einem Mangel an Schlachtvieh, sondern ist durch andere Ursachen hervorgerufen.

Mit der Viehzählung wurde 1904 zum ersten Male eine Ermittlung der von der amtlichen Beschau betreiten Schlachtungen im preußischen Staate verbunden, die vom 1. Dezember 1903 bis zum 30. November 1904 stattfanden. Solcher sogenannter Hausschlachtungen kamen im Jahre vor der Zählung im ganzen 4 858 088 vor, von denen 1,20 Proz. auf die unter 3 Monate alten Kälber, 0,74 auf die 3 Monate alten und älteren Kälbe, 0,61 auf das 3 Monate alte und ältere sonstige Rindvieh, mithin 2,55 auf das Rindvieh überhaupt, 11,16 auf die Schafe einschl. Lämmer, 75,92 auf die Schweine nebst Ferkeln und 10,37 Proz. auf die Ziegen und Ziegenböcke mit den Lämmern entfielen. Mithin betrugen von allen derartigen Schlachtungen die der Schweine drei Viertel, die der Schafe und Ziegen je über ein Zehntel, wogegen die der Rinder nur unbedeutend waren. Von letzteren trafen 47,18 Proz., also die kleinere Hälfte, auf die unter 3 Monate alten Kälber, 29,09 oder fast drei Zehntel auf die 3 Monate alten und älteren Kühe sowie 23,73 oder annähernd ein Viertel auf das übrige 3 Monate alte und ältere Rindvieh. „Statistische Korresp."

Tagesgeschichtliche Rundschau.

Deutschland.

Uebertragbarkeit der Rindertuberkulose auf den Menschen durch Milch. Das sächsische Ministerium des Innern hat hierzu eine Verordnung erlassen, in der ausgeführt wird, daß zur weiteren Klärung der für die Bekämpfung der Tuberkulose besonders wichtigen Frage, ob und inwieweit die Rindertuberkulose auf den Menschen übertragbar sei, es in erster Linie erwünscht erscheine, Fälle ausfindig zu machen, in denen längere Zeit hindurch die ungekochte Milch euterkranker Kühe von Menschen, namentlich von Kindern genossen worden sei. Die Bezirks-Tierärzte, sowie diejenigen Gemeinde-Tierärzte, denen vom Ministerium des Innern bezirkstierärztliche Befugnisse übertragen worden sind, erhielten deshalb Anweisung, in den Fällen, in denen von ihnen bei Vornahme der Schlachtvieh- und Fleischbeschau oder bei Ausübung der Privatpraxis u. s. w. Euterkrankheiten festgestellt worden sei, Erhebungen darüber anzustellen, seit wann die Euterkrankheit wahrscheinlich bestehe, ob die Kuh regelmäßig und auch aus den erkrankten Euterviertein gemolken worden sei, ob einzelne Personen, insbesondere Kinder, diese Milch ungekocht getrunken hätten und wie lange dies geschehen sei. Das Ergebnis dieser Ermittlungen soll ungesäumt dem Bezirksarzt mitgeteilt werden, und dieser habe hierauf in geeigneter Weise zu ermitteln, welche Wirkung der Genuß solcher Milch bei den betreffenden Personen hervorgerufen habe. Erweise sich eine dieser Personen bei der Untersuchung als tuberkulös, so sei der Befund vom Bezirksarzt festzustellen und das gesammelte Material an das Kaiserl. Gesundheitsamt in Berlin weiterzugeben. Solle aber das erstrebte Ziel einer möglichsten Klärung dieser Frage in absehbarer Zeit erreicht werden, so sei zu wünschen, daß auch die privaten Aerzte und Tierärzte für diese Angelegenheit ihr Interesse bekunden und ihre Mitwirkung zur Verfügung stellten. Das Ministerium erwarte daher, daß Feststellungen der erwähnten Art ihrerseits baldmöglichst dem Bezirksarzte mitgeteilt würden.

Ist der Absender oder der Empfänger von Milch für vorschriftsmäßige Versendgefäße verantwortlich? Eine für den Milchhandel bemerkenswerte Entscheidung ist laut B. Z. kürzlich vom Kammergericht getroffen worden. Auf Grund der berliner Polizei-Verordnung vom 15. März 1902 war W. aus Berlin angeklagt worden, weil er hölzerne Milchgefäße, deren Deckel durch Stroh abgedichtet war, in Berlin eingeführt habe. W., welcher Milch in den fraglichen Gefäßen von auswärtigen Milchproduzenten mittels der Bahn in Berlin erhielt, behauptete, er habe die Milch in den Holzgefäßen nicht in Berlin eingeführt, sondern von den auswärtigen Produzenten erhalten, und diese könnten als diejenigen Personen angesehen werden, welche die Einführung besorgt hätten. Das Landgericht verurteilte aber W. zu einer Geldstrafe, da er die Milch in den hölzernen Gefäßen mit der Strohabdichtung der Deckel verbotswidrig in Berlin eingeführt habe. Gegen seine Verurteilung legte W. Revision beim Kammergericht ein, welches die Revision als unbegründet abwies, da die Vorentscheidung ohne Rechtsirrtum ergangen sei. Nach der Polizeiverordnung vom 15. März 1902, welche ihre Grundlage in § 6a und b des Polizeiverwaltungsgesetzes findet, sollen hölzerne Milchfässer, deren Deckel durch Stroh verdichtet sind, im Bezirk von Berlin überhaupt nicht verwendet werden.

Molkerei-Dauerwaren auf der Berliner Ausstellung der D. L.-G. 1906. Für die große landwirtschaftliche Ausstellung, welche von der Deutschen Landwirtschafts-Gesellschaft vom 21. bis 26. Juni 1906 in Berlin-Schöneberg veranstaltet wird, ist auch ein Preisbewerb für Molkerei-Dauerwaren für In- und Ausland, sowie für den Schiffsbedarf vorgesehen.

Ueber die näheren Bestimmungen für die Beteiligung am Preisbewerb gibt das Preisausschreiben Auskunft, welches mit den Anmeldepapieren von der Hauptstelle der Deutschen Landwirtschafts-Gesellschaft, Berlin SW., Dessauerstraße 14 kostenlos bezogen werden kann. Nach dort sind auch sonstige diesbezügliche Anfragen zu richten.

Die Anmeldungen zum Preisbewerb müssen bis zum 31. August 1905 bewirkt sein, da die angemeldeten Gegenstände sich einer mehrmonatlichen Prüfungsreise nach Australien unterziehen müssen, um ihre Dauerhaftigkeit zu beweisen. Nach Rückkunft erfolgt die Prüfung durch ein sachverständiges Richterkollegium unter den im Preisausschreiben festgelegten Bestimmungen und zwar bei Abwesenheit der Aussteller und anonym, d. h. nach sorgfältigem Entfernen aller Etikettierungen und sonstiger Erkennungsmerkmale wird den Preisrichtern nur die mit einer Ordnungsnummer versehene Büchse, Flasche oder dergl. vorgestellt, welches Verfahren eine vollständige parteiische Prüfung sichert.

Die Preise bestehen aus Preismünzen und Sieger-Ehrenpreisen. Die letzteren sind gestiftet vom Reichsmarine-Amt für die Gruppe der Fleischwaren. Außerdem werden noch hohe Geldpreise als Zuschlagspreise den Preisrichtern zur Verfügung gestellt für diejenigen Aussteller, welche in einer besonderen vollständigen und lehrreichen Reihe ihre Gegenstände auf der Ausstellung selbst vorführen. Bei der Verwendung um diese Zuschlagspreise werden auch diejenigen Gegenstände mit in den Preisbewerb gezogen, welche der Aussteller, nicht zum Preisbewerb, aber zur Vervollständigung seiner Ausstellung und zur Darstellung seines gesamten Betriebes zur Ausstellung bringt. Die Gegenstände außer Preisbewerb können bis zum 28. Februar 1906 angemeldet werden.

Der Handel mit dänischer Milch nach Deutschland scheint sich mehr und mehr entwickeln zu wollen. So wird der „Voss. Ztg." am 3. August aus Jütland mitgeteilt:

„Ein Vertreter der deutschen Milchhändler ist hier eingetroffen. Er bereitet zusammen mit einem dänischen Fachmann die Halbzinsel, um an verschiedenen Orten die Errichtung von Anlagen zur Sterilisierung der nach Berlin und anderen größeren deutschen Städten zu versendenden dänischen Milch anzuregen."

Nachdem die dänischen Milchwirte erkannt haben, daß sie nur als Notnagel in dem Kampf der Berliner Milchhändler gegen die deutschen Milchwirte dienen sollen, werden die Agenten der Milchhändler schwerlich das erwartete Entgegenkommen bei den jütländischen Milchwirten finden.

Eine dänische Meierei großen Stils soll, wie „Politiken" aus Aarhus (Jütland) meldet, in Nordschleswig errichtet werden. Die

Digitized by Google

Meierei soll täglich 25 000 bis 30 000 Pfd. dänischen Rahm verarbeiten. Rahm kann bekanntlich nach Deutschland zollfrei eingeführt werden, während Butter hoch verzollt werden muß.

*** Die Margarineausfuhr** der letzten drei Jahre beziffert sich wie folgt:

	überhaupt	davon nach England
1904	46 862 000 kg	43 000 000 kg
1903	46 131 000 „	42 588 000 „
1902	49 921 000 „	45 302 000 „

Dänemark.

*** Der Hafen von Esbjerg** wächst sich immer mehr zu einem Hauptausfuhrhafen Dänemarks aus, wie folgende Durchschnittszahlen der letzten drei Jahrzehnte lehren. Ausgeführt wurden von Esbjerg jährlich:

in den Jahrzehnten	Butter Mill. Pfd.	Speck	Eier Mill. Stiegen
1875/1884	20,7	10,8	—
1885/1894	115,9	353,3	3,2
1895/1904	403,0	1084,7	44,7

Finland.

*** Eine Butterausfuhrgesellschaft** mit Sitz in Hangö ist unter dem Namen Voinviente-o-suusilke Valio, d. h. Butterausfuhrgesellschaft Ballo, auf einer anfangs Juli d. J. zu Helsingfors abgehaltenen Versammlung von Vertretern der Genossenschaftsmolkereien des Landes gegründet worden. Die Gesellschaft hat den Zweck, den Zwischenhandel nach Möglichkeit auszuschalten, und soll ihre Tätigkeit beginnen, sobald die Beteiligung einer Buttermenge von jährlich wenigstens 25 000 Dritteln gezeichnet ist. Bis jetzt hatten 17 Molkereien ihren Beitritt erklärt. Smör-Tib.

Versicherungswesen.

Verwaltungsbericht der Molkerei- u. s. w. Berufsgenossenschaft für 1904. Nach dem Bericht über die Verwaltung der Berufsgenossenschaft der Molkerei-, Bremnerei- und Stärke-Industrie im Jahre 1904 ist die Zahl der beitragspflichtigen Betriebe von 6753 im Jahre 1903 auf 7054 im Berichtsjahre gestiegen, die der versicherten Personen von 41 512 auf 42 671 oder von 41 886 Vollarbeitern auf 43 282, wobei ein Vollarbeiter 300 Arbeitstagen gleich gesetzt ist. Der Gesamtbetrag der nachgewiesenen Löhne und Gehälter belief sich auf 36 370 108 M. gegen 35 419 092 M. im Jahre 1903. Ende 1904 waren im Kataster verzeichnet rund 4130 Molkereien und Käsereien, darunter etwa 2350 Molkereigenossenschaften, 1270 Bremnereien und Preßkesefabriken, 1070 Likörfabriken und Destillationen. 120 Spritfabriken, 200 Stärke-, Stärkezucker- u. s. w. Fabriken, 250 Essigfabriken und 30 Melassefuttersfabriken. Die Molkereien machen demnach 58,4 v. H., die Molkereigenossenschaften 33,3 v. H. aller versicherungspflichtigen Betriebe aus. Die Zahl der Unfälle, für die erstmalig Entschädigungen festgestellt worden sind, betrug im Jahre 1904 361, die Summe der Entschädigungen 477 652,38 M., gegenüber 311 Unfällen und 457 898,29 M. Entschädigungen im Jahre vorher. Die Zunahme der Unfallzahl gegen 1903 ist mithin unerwartet groß. Bezüglich der Unfallverhütung wird bemerkt, daß die Unfallverhütungs-Vorschriften zwar ohne Zweifel von segensreichem Einfluß auf die Verminderung der Betriebsgefahren gewesen sind, doch läßt ihre Befolgung vielfach — namentlich in kleineren Betrieben — noch manches zu wünschen übrig. Von einer systematischen Revision der Betriebe durch technische Aufsichtsbeamte ist auf Grund des Beschlusses der Genossenschaftsversammlung vom 19. Juni 1903 Abstand genommen worden. Auf die nachgewiesenen Löhne und Gehälter in Höhe von 36 370 108 M. waren für 1904 640 803 M. Umlagen zu erheben, wovon ein Teilbetrag in Höhe von 476 971,41 M. auf die gesamte Genossenschaft und 163 831,59 M. auf die sechs einzelnen Abteilungen entfallen. Letzterer von den Abteilungen aufzubringende Betrag setzt sich zusammen aus den Verwaltungskosten der Abteilungen im Betrag von 44 385,45 M. und dem gesetzmäßigen Anteil (25 v. H.) zu den Entschädigungen für die Unfälle in den Abteilungsbezirken in Höhe von 119 446,14 M. Entsprechend der Zunahme der Unglücksfälle und Entschädigungen haben sich auch die Umlagen erhöht; so entfielen im Jahre 1903 auf die Anteileinheit 0,00 040 180 M., im Jahre 1904 hingegen auf die Anteileinheit 0,00 041 060 M.

Beobachtungen, Versuche, Erfindungen.

*** Fettgehalt der Milch in württembergischen Molkereien.** Das Technologische Institut zu Hohenheim hat im Laufe des letzten Jahres für 102 Molkereien 41 827 Milchproben auf ihren Fettgehalt untersucht. Wie in den Vorjahren war das Ergebnis der Untersuchungen ein sehr günstiges; Fettgehalte von weniger als 3 v. H. kamen verhältnismäßig selten vor; über ein Drittel aller Milchproben hatte mehr als 4 v. H. Fett. In dem Prozentsatz des Fettgehaltes kommt der erfreuliche Fortschritt, den die württembergische Landwirtschaft auch auf diesem Gebiet in den letzten Jahren gemacht hat, deutlich zum Ausdruck. Seit dem Jahr 1899 ist der Prozentsatz der Milchproben mit weniger als 2 v. H. Fettgehalt von 0,07 auf 0,03 v. H., der Prozentsatz von 2 bis 3 v. H. Fettgehalt von 4,33 auf 2,88 v. H., der Satz von 3 bis 4 v. H. Fettgehalt von 63,13 auf 61,09 v. H. zurückgegangen; dagegen hat sich der Prozentsatz der Proben von 4 bis 5 v. H. Fettgehalt von 30,95 auf 34,33 v. H. und der Prozentsatz von mehr als 5 Proz. Fettgehalt von 1,55 auf 1,67 Proz. erhöht. Die Zahl der ausgeführten Milchuntersuchungen hat sich im Lauf der letzten 6 Jahre mehr als verdoppelt.

Allg. Molk.-Ztg.

Regelmäßige Beobachtungen **über Menge und Fettgehalt der bei den einzelnen Melkzeiten gewonnenen Milch** wurden im Milchwirtschaftlichen Institut Hameln bei einer größeren Kuhherde durchgeführt; sie führten zu folgenden Ergebnissen:

Datum 1904	morgens Liter	Fett Proz.	mittags Liter	Fett Proz.	abends Liter	Fett Proz.
4. Januar	60	2,75	27	3,25	49	3,30
11. „	60	2,85	30	3,70	49	3,40
18. „	60	2,60	32	3,40	49	3,15
25. „	73	2,55	35	3,35	55	3,30
28. „	76	2,80	37	3,20	57	3,10
1. Februar	72	2,60	37	3,55	54	3,00
18. „	75	2,70	35	2,60	54	3,00
22. „	83	2,65	38	3,40	53	3,10
29. „	91	2,60	38	3,50	59	3,05
10. März	93	2,95	40	3,65	62	3,35
17. „	88	2,80	40	3,60	56	3,30
24. „	92	2,60	45	2,90	64	2,85
30. „	96	2,90	45	3,40	60	3,15
9. April	80	2,50	41	3,10	59	2,75
21. „	87	2,60	39	3,40	69	2,80
27. „	96	2,70	39	3,60	90	3,00
2. Mai	100	2,60	36	3,30	84	2,80
11. „	105	2,80	43	3,50	88	2,85
19. „	97	2,80	37	3,40	73	2,95
27. „	103	2,70	33	3,00	76	2,85
2. Juni	130	2,80	30	3,75	101	3,10
9. „	122	2,40	36	3,00	133	2,85
18. „	128	2,45	40	3,20	126	2,85
23. „	160	2,80	37	3,50	140	3,05
28. „	170	2,65	39	3,40	146	2,90
7. Juli	161	2,75	40	4,10	138	3,05
14. „	167	2,60	31	3,40	129	2,90
21. „	157	2,75	40	3,50	127	2,70
28. „	175	2,80	31	3,15	143	3,85
11. August	158	3,00	31	4,10	145	3,25
19. „	145	3,10	37	3,90	142	3,30
26. „	154	3,00	39	3,80	129	3,05
31. „	152	2,95	38	3,70	134	2,90
3. September	143	3,20	39	3,70	131	3,80
9. „	125	3,50	27	3,95	105	3,95
16. „	132	3,40	39	3,60	110	3,80
30. „	119	3,30	39	3,70	109	3,70
10. Oktober	104	3,80	31	4,30	90	3,90
17. „	109	3,45	30	4,05	98	3,55
24. „	104	3,65	30	4,10	97	3,75
28. „	120	3,40	36	3,75	101	3,65
9. November	136	3,00	36	3,45	113	3,15
17. „	138	3,15	37	3,80	113	3,40
25. „	139	3,10	39	3,70	116	3,46
5. Dezember	155	3,00	38	3,70	114	3,35
16. „	150	2,95	39	3,45	114	3,10
23. „	146	2,70	40	3,45	112	3,10
30. „	144	3,10	35	3,50	118	3,15
27. „	143	3,05	39	3,50	118	3,30
Durchschnitt	118,2	2,91	36,5	3,53	96,7	3,18

Ueber Mittel zur Vertilgung von Fliegen im Stalle berichtet Dr. Goldbed-Sagan in Nr. 26 der „Deutschen Landw. Tierzucht“:

Mit Hilfe des v. Pettenkofer'schen Respirationsapparates hat Lehmann (Göttingen) festgestellt, daß der Mehrverbrauch an Kraft bei starker Beunruhigung durch Fliegen auf den Tag und das Haupt Großvieh einem Pfund Hafer gleichkommt. An und für sich würde das genügen, um jeden Tierbesitzer entschieden gegen diese Schmarotzer vorgehen zu lassen. Aber es kommt noch dazu, daß die Fliegen auch zu den unangenehmsten Tieren insofern gehören, als sie häufig Krankheitskeime verschleppen.

Die Schwierigkeit der Vernichtung der Fliegen liegt begründet in ihrer ungeheuren Vermehrungsfähigkeit. Man sagt, daß eine weibliche Fliege in einem Jahr 25 Millionen Nachkommen haben kann.

Fliegenvertilgungs-Gründe gibt es also genug. Das älteste Vertilgungsmittel ist das Einfangen der Fliegen mittelst Leim. Nach dem Dietrich'schen Rezept kann man sich Fliegenleim folgendermaßen selbst herstellen: Kolophonium zwei Teile, und Rüböl ein Teil werden auf Feuer zusammengeschmolzen. Nachdem dies geschehen, wird das Gefäß vom Feuer genommen und ein Teil dicker Terpentin zugesetzt. Alsdann wird so lange gerührt, bis die Masse erkaltet ist. Zum Schluß werden noch einige Löffel Honig oder Syrup zugesetzt. Dieser Fliegenleim wird auf Zeitungspapier gestrichen und die bestrichenen Blätter in den Ställen an Säulen und

Digitized by Google

Bänden befestigt, oder es werden Hüte aus Papier geformt und bestrichen. Die Blätter müssen natürlich täglich erneuert werden. Auch hängt man wohl bestrichene Stöcke an der Decke des Stalles befestigt auf. Eine andere Vertilgungsform besteht im Töten mit der Klatsche oder auch im Fangen mit Netzen.

Weitere Verfahren sind folgende: 1. Zwei- bis dreimaliges Streichen des Stalles mit Kalkmilch und Alaun (1 kg Alaun auf einen Eimer Kalkmilch); 2. Streichen des Stalles mit Kalkmilch und Kreolin, Kresolin oder Bagillol (150 g auf 1 l); 3. Insektenpulver; dasselbe wird bei dicht verschlossenen Türen und Fenstern, nachdem die Pferde, Rinder entfernt sind, im Stalle mit Hilfe eines Bläsers verteilt. Man rechnet ½ kg Insektenpulver auf 50 Tiere. Nach zwei bis drei Tagen muß das Verfahren wiederholt werden. Keines Buttergewicht, frei in Berlin oder Hamburg, also nach Abzug der Fracht reines Geld:

Berlin	bis 119	Mk.
Hamburg	„ 121	„

Berlin, 12. August 1905. Butterbericht der Firma **C. F. Wienbrack**, SW., Leipzigerstr. 82, und W., Kronenstr. 32.

Die Nachfrage nach feinster Butter war in dieser Woche lebhafter und gestalteten sich gutes Geschäft der Woche zu sage, daß Preise hierfür wieder weiter anziehen konnten. Leider wird noch viel abfallende Butter von Molkereien, die sonst einwandsfreie Ware an den Markt bringen, geliefert und war diese Qualität schwer zu verkaufen, da russische und sibirische Butter der abfallenden inländischen Ware vorgezogen wird.

Telegramme der Molkerei-Zeitung Berlin.

Berlin, den 12. August 1905. Preisfeststellung der von der ständigen Deputation gemäßigten Notierungs-Kommission. Mitgeteilt von der Firma C. F. Wienbrack, Berlin, Leipzigerstr. 82. Durchschnittspreise für die Woche vom 6. August bis 12. August 1905.

			9. August	12. August
Hof- u. Genossensch.-Butter:	Ia per 50 kg M.		117—119	119—121
do.	do.	IIa „	113—117	114—118
do.	do.	IIIa „	108—113	110—115
do.	do.	Abfallende „	97—106	99—106
		Tendenz:	Fester.	Lebhafter.

Hamburg, Grimm, den 11. August 1905. (Butter-Bericht von Uhlmann u. Bohlen.) Notierung der Notierungs-Kommission der am Butterhandel beteiligten Firmen zu Hamburg. In Hamburg höchstbezahlte Brutto-Preise: 1. Klasse M. 118—125, 2. Klasse M. 108—115 pr. 50 kg. Netto reine Tara. Tendenz: fest.

Der Buttermarkt lag in dieser Woche etwas ruhiger, da fremde Ware fehlte, trotzdem genügten die frischen Einlieferungen völlig, um den Bedarf zu decken, und bleiben abfallende Sachen nur schwer verkäuflich. Unsere Notierung wurde um 4 M. erhöht, während Kopenhagen unverändert notiert.

Fernere Privat-Notierungen für Zufuhr und Abnahme Dauer pr. 50 kg M. 102—105. Schleswig-Holsteinische und ähnliche frische Bauer-Butter M. —. Russische, Sibir. und Livländ. Winterbutter (verzollt) M. 102—110, Baltische (verzollt) M. 89—92. Finnländische Winter-Butter (verzollt) M. —. Amerikanische (verzollt) M. —.

Futternotierungen in Kopenhagen. Den 10. August 1905. Butter: I. Klasse 100—101 Kr. (1 Kr. = 112,5 M.). Tendenz: Fest.

Berlin, 10. August 1905. Amtlicher Marktbericht der städtischen Markthallen-Direktion über den Großhandel in der Central-Markthalle. **Butter.** Preise frante Berlin einschließlich Verpackung. Für 50 kg Ia M. 117—119, IIa M. 115—117, IIIa M. 108—112.

Käse. Import. Emmenthaler Ia p. 50 kg 85—90 M., dito IIa M. 60—80, import. Bärner Kräuterkäse M. 60—, import. Holl. Gouda Ia M. 80—85, import. Holl. Gouda IIa M. —, —, import. Edamer M. 80—, import. Camembert per Dtzd. M. 7,50, import. Gervais M. —, import., Neufchatel per 100 Stück M. 90, import. Roquefort aux choix Ia per 50 kg M. 130—140, import. Parmesan, 3-4 jährig, M. —, dito, 2—3 jährig M. 80—85, import. Chester-Cheddar Ia M. 115—125, dito Chesshire M. 90—95, Goergonzola per 50 kg M. 90—100. Steppenkäse M. —. Inländische. Siehe, Schweizer-Käse Ia per 50 kg M. —, Rauchkäse, do. per 100 Stück M. —, Holländer, rheinischer, Ia per 50 kg M. —, Edamer Ia M. —, Limburger Alpenkäse in Pergament M. —, —, Allgäuer Käse, fette Ia M. 88—90, Allgäuer Käse IIa, halbfette M. 45—50, Harzer per Stück, 100 Stück M. 2,10—2,30, Ia M. 0,75—1,00, Schlesischer per Stück M. 0,60, Schlosskäse per Dutzend M. —, —, Camembert, große I (2. Prima), per Dtzd. M. 6,00, do. II, per Dtzd. M. 4,40, Kasseraler (2. Prima) M. 2,40, Kronenkäse (2. Prima), Frühstückskäse per 50 Stück M. 2,50, Backsteine (2. Prima), Deutscher Gervais Dutzend M. 2,20. Briekäse, Orig.-Packung, per ½ kg M. 0,80.

Butter-Notierungen der Landwirtschaftskammer für die Provinz Schleswig-Holstein. Butter-Kuttionen des Ost-Holsteinischen Meierei-Verbandes.

Hamburg, den 9. August 1905.

1. Klasse 12 Drittel zu 122, 10 Drittel zu 121½, 5 Drittel zu 121, 3 Drittel zu 120½, 12 Drittel zu 120, 6 Drittel zu 119½, 30 Drittel zu 118½, 15 Drittel zu 118, 21 Drittel zu 117½, 10 Drittel zu 117, 10 Drittel zu 116½, 3 Drittel zu 115½, 3 Drittel zu 115, 3 Drittel zu 114½, 3 Drittel zu 114 M. Zusammen 1. Klasse 142 Drittel zu 118,55 M. im Durchschnitt. 2. Klasse 12 Drittel zu 112,67 M. 8 Drittel unverkauft.

Jeder Produzent in Schleswig-Holstein ist berechtigt, die Kuttionen zu besichtigen. **Der Vorstand des Ost-Holstein. Meierei-Verbandes.**

Königsberg i. Pr., 9. August 1905. (Butterbericht von Sybilina, Ebhardt u. Co.) Der Markt hat sich etwas befestigt, speziell für feinste Qualitäten besteht eine bessere Nachfrage, die aber vollauf befriedigt werden konnte.

Wir zahlen heute für feinste Produkt 107—110 M. für 100 Pfd. netto hier. Festerhafte Ware verrechnen wir nach Verkauf.

Hamburg, 8. August 1905. (Bericht von Cölle u. Eliemann.) **Kraftfuttermittel:** Die Nachfrage nach Kraftfuttermitteln aller Art ist lebhaft wie zuvor. Preise werden täglich höher gehalten, und wird eine weitere Steigerung verursacht durch geringes Angebot der Fabrikanten. Es herrscht bei den landwirtschaftlichen Verhältnissen eine große Kauflust, welche eine weitere Erhöhung der Futtermittelpreise bei Eintritt des Bedarfs zweifellos zur Folge haben werden.

Erdnußkuchen 139—162 M., Kokoskuchen 137—140 M. Amerik. Baumwollsaatkuchen und -Mehl 132—142 M., Sesamkuchen 133—140 M., Kapskuchen aus indischer Saat 120—125 M., Palmkernkuchen 117—119 M., Kernkuchen 148—153 M. Amerik. Maiskuchen 132—136 M. für 1000 kg ab hier.

Digitized by Google

Sprechsaal.

Welche Erfolge sind in Bezug auf die Preisbildung für Butter am Berliner Markt durch die genossenschaftlichen Butterverkaufsverbände erzielt worden?

Zu dem diese Frage behandelnden, in Nr. 30 d. Bl. veröffentlichten Vortrag ist, um einer mit der Wirklichkeit nicht übereinstimmenden Legendenbildung vorzubeugen, zu bemerken, daß nicht der Direktor des Verkaufsverbands norddeutscher Molkereien derjenige war, auf dessen Veranlassung vom 1. Januar 1901 ab in Berlin eine Butternotierung eingeführt wurde, die bei gewissenhafter Durchführung die jeweilige Marktlage getreu darzustellen geeignet gewesen wäre.

Ferner ist zu bemerken, daß für die Behauptung, es seien „durch die reguläre Fassung der Notierung" (d. i. die vom 1. Januar 1901 ab eingeführte Notierung) „der Landwirtschaft Millionen von Mark zugeflossen worden", in den aufgeführten Zahlen der Beweis nicht erbracht ist.

B. Martiny.

Handel und Verkehr.

Butterausfuhr von Russisch-Polen nach Deutschland. Der D. L.-Z. wird aus Warschau gemeldet: „Der Verband dänischer Butterfabrikanten hat im Ljubliner Gouvernement und anderen Orten Russisch-Polens eine ganze Anzahl von Molkereien mit Dampfbetrieb zur Herstellung von Butter nach dänischem Verfahren eröffnet. Dieses Unternehmen, das finanziell ziemlich gut begründet ist, verfolgt die Absicht, die so hergestellte Butter hauptsächlich in Preußen unterzubringen; ein Teil derselben soll an den russischen Markt kommen, um eine Verbindung mit der dortigen Bevölkerung zu gewinnen und dadurch das Unternehmen selbst zu fördern. Die Leiter dieses Unternehmens hoffen in Rußland billige Frachtsätze für die Ausfuhr der Butter zu erzielen, um in Deutschland erfolgreicher konkurrieren zu können."

Halle a. S., den 10. August 1905. (Bericht von Gebr. Köhler.) Nach feinen Qualitäten war in der vergangenen Woche größere Nachfrage, und mußten die Preise erhöht werden.

Ausgesucht feinste gelagerte Molkereibutter 121—125 Mk.
I " 118—120 "
II " 115—117 "

in Tonnen von 100 Pfd. und Kübeln von 50 Pfd.

Schweine- und Ferkelmarkt. (Amtlicher Marktbericht vom Magerviehhof in Friedrichsfelde.) Mittwoch, den 9. August 1905. Es standen zum Verkauf: 4938 Schweine, 140 Ferkel.

Verlauf des Marktes: Langsames Geschäft; Preise wenig nachgebend. Im Engroshandel wurden gezahlt für: Läuferschweine, 3—5 Monate alt 37—53 M.; 6—7 Monate alt 53—68 M. für 1 Stück. Ferkel, mindestens 8 Wochen alt 15—23 M.; unter 8 Wochen alt 13—16 M. für 1 Stück.

Die Direktion des Magerviehhofes.

Städtischer Centralviehhof, Berlin, 5. August 1905. Zum Verkauf standen: 3289 Rinder, 1193 Kälber, 10 511 Schafe, 8211 Schweine.

In **Hamburg** wurden bezahlt: für beste Ochsen 70—72 M., junge fette Kühe 62,50—65 M., beste, reine Schweine mit 20 Proz. Tara 68—68½ M. Kälber I. Qualität 83,50—89,50 M., Doppellender 100—105 M.

Molkereischule Fulda für Molkereigehilfen und Meier.

Molkereischule Lauterbach, Hessen für Meiereinnen.

Gemeinsame Dieckhus

unter Aufsicht der Kgl. preuß. und Großherzgl. hess. Regierung.
Ausbildung junger Leute unter sehr günstigen Bedingungen. Stellenvermittelung!

Versuchsstation für Molkereiwesen Kiel.

Versand von Reinkulturen für die Ansäuerung des Rahmes. Ausbildung von Molkereipersonal.

Professor Dr. H. Weigmann.

An dem Milchwirtschaftlichen Institut zu Breslau findet vom **16. August** bis **26. September** ein

Meierkursus

statt. Anmeldungen nimmt entgegen Professor **Dr. Klein, Breslau**, O.-Schl.

Stellen-Angebote.

Centrifugist gesucht.
Hallesche Molkerei, Halle a. S.

Tüchtiger Molkereigehilfe
für Breslau, eventuell. mit Rechnungswesen vertraut, per 15. August cr. **gesucht**. Zeugnisabschriften, Gehaltsansprüche bei freier Station, Angabe der Religion unter **B. F. 4343 an Rudolf Mosse, Breslau.**

Eine Buttermeierin
wird zum sofortigen Antritt **gesucht**. Gehalt monatlich 25 ℳ. freie Station, Wohnung und Wäsche.
Mitscher Molkerei, E. G.

Suche zu sofort einen ordnungsliebenden, fleißigen, kath.
Gehilfen
für dauernde Stellung. Gehalt 25 M. bei freier Station. Beschränkter Betrieb.
H. Oppermann,
Dampfmolkerei Dinklage in Oldenburg.

Junger, lediger Käser,
selbständiger Arbeiter, für französische Weichkäse, sie öfters Hauptkäse gelucht. Erwünscht Erfahrung auch in Gerwaiskäsen. Eintritt sofort. Detailliertere Offerte mit Referenzen und Gehaltsansprüchen unter **„Neu 6724"** befördert **Rudolf Mosse, Wien I**, Seilerstätte 2.

Stellen-Gesuche.

Tüchtiger
Buchhalter,
Handels- und Molkereischule besucht, unverheir., mehrere Jahre praktisch in Molkereien tätig gewesen, auch im Stall. Betrieb erfahren, sucht sofort Stellung in Buttergroßhandlung, städt. Molkerei oder dergl. Derselbe ist praktisch gern mit tätig.

Werte Offerten unter **B. G.** an die Exped. dies. Ztg. erbeten.

Tüchtiger, militärfreier
Gehilfe
sucht dauernde Stellung.
Gefl. Offerten erbittet
Oetze, Göhren b. Vibena i. M.

Tüchtiger, erfahrener
Molkerei-Inspektor,
15 Jahre beim Fach, verheiratet, 1 Kind, zur Zeit Leiter eines städtischen Molkereibetriebes, sucht zum 1. Januar oder 1. April 1906 anderweitige Stelle. Beste Zeugnisse u. Referenzen zur Verfügung. Offerten sub **R. M.** an die Expedition dieser Zeitung erbeten.

Gebildeter junger Mann, 21 Jahre, Holländer, bekannt mit dem Molkereibetriebe (Dampf-) und Kontorarbeiten, **sucht Stellung**
in einer deutschen Molkerei.
Gefällige Angaben sub **F. 320** an die Expedition dieser Zeitung erbeten.

Als **Deutsche** aus Nationalhaß verfolgt, gezwungen, unsere Käsereien in Ungarn unter großen Verlusten aufzugeben, bitten wir um entsprechenden Posten. Meine Frau erstklassige Meierin in Frankreich ausgebildet (Spezialität Hochfeiner Camembert), ich Landwirt, kaufmännisch gebildet, der sowohl Deutsch, Französisch, als Buchhalter, Korrespondent, Reisender verwendbar. Bekannte Persönlichkeit. Beste Referenzen. Eingeführte Camembermarke wird mitgegeben.
Gefl. Offerten erbittet
Rudolf Mayerhöfer
in **Eger** (Oesterreich).

Jungverheirateter
Gehilfe,
welcher mit Melchmeiersystemen der Alt- und Neuzeit, Butterei und Käserei, Benzin-Motor und elektrischer Lichtanlage sowie mit allen anderen Arbeiten vollständig vertraut ist, sucht zum 15. August ob. später Stellung. Selbiger nimmt auch Nichtverheirate-Stellung an. Offerten erbittet
Otto Guschewski,
Molkerei-Genossenschaft Guhrau,
Bez. Breslau.

Für einen jungen Mann,
welcher selber als Buchhalter in unserem Comtoir tätig war und in der Molkereibuchführung gut eingeführt ist, suchen wir auf Ende September, wenn er seine Militär erulassen wird, eine passende Stelle wiederum als Buchhalter in einem Comtoir einer Molkerei.
Gütige Angebote erbet. a. den geschäftsführenden Direktor **F. G. Meinardus,**
Molkerei-Genossenschaft Isbergerhof,
Großh. Oldenburg.

Suche Stellung in **Harzkäse-** oder **Kuhkäsefabrik.**
Werte Offerten unter **A. W.** an die Exped. dies. Ztg. erbeten.

Tüchtiger Gehilfe
sucht Stellung.
Gefl. Offerten erbeten an
Julius Derschel, Gr.-Koschau,
O.-Pr.

Vermischte Anzeigen.

Vollmilch
direkt vom Gut, 1000—2500 Ltr. täglich, gegen Nachnahme zu vom 1. Oktober ab gesucht. Offerten mit genauer Angabe und Preis unter A. B. 100 an die Expedition dieser Zeitung.

Schmal- und Stroh-Späne gratis abzufahren. **Becker, Berlin**, Oranienstr. 189.

Funkes Original-Flachbutyrometer ist das **Instrument** der **Gegenwart** und der **Zukunft.**
Zu beziehen von **Paul Funke & Co., Berlin N. 4,** Chausseestrasse 24

Zur Errichtung einer
Harzkäsefabrik
wird ein tüchtiger **Fachmann als Socius** gesucht. Offerten unter **J. D. 5911** befördert **Rudolf Mosse, Berlin SW.**

Milchgefäß,
ca. 100 Liter, zum Pasteurisieren, wegen Geschäftsvereinderung verkaufen billigst **Chr. Lieg & Co.,**
Schöneberg-Berlin, Merseburgerstr. 3.

Wegen Vergrößerung verkaufe ich meine nur 1 Jahr gebrauchte Kohlensäure-Kühlmaschine
(6000 Calorien) sehr billig. Dieselbe ist im Betrieb zu besichtigen.
„Milka" Nährmittelfabrik G. m. b. H.
Düben a. d. Mulde.

Eine **kompl. Meiereimaschine,**
4 HP., mit Rohrenkessel, 6 — m Heizfl. (Gaggenauer Spaxmotor), für jedes Heimaterial, wenig Raum einnehmend, seit Herbst 98 im Betrieb, behufs Vergrößerung der Anlage für 1200 M. **verkäuflich.** Bis 15. September im Betrieb zu sehen.
Rittergut Warnitkam,
p. Labiau-Insterburg a. d. Ostbahn.

Stall für 14 Kühe mit 1. 10. zu vermieten **Berlin, Boyenstraße 35** bei **Rothe.**

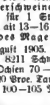
Gutes Geschäft.
In der N. Mainz verl. m. Kollzeh.
Molkerei mit gutbesch. Käsefabrikation
Umstände halber unter günst. Bedingungen sofort verkäuflich. Dieselbe ist mit sämtlichen modernen Maschinen ausgestattet, hochfeine Ware, Absatz in Privatkundschaft. Ehepaare eine dauernde, hochlohnende Lebensstellung. Monatl. Verdienst ca. 400 ℳ. Erford. Kapital ca. 10 Mille. Gefl. Offerten erbeten sub **2565** an die Expedition dies. Zeitung.

Welche **Rhein.** oder **Westfälische Molkerei** übernimmt Lieferung von **wöchentlich 200 Pfd. Butter** auf Jahresabschluß zu festem Preis? Offerten mit Preis sub **C. B. 23** an die Expedition dieser Zeitung.

Verpackung kostenfrei gegen Nachnahme.
für Tilsiter Käse etc. etc.
sucht **H. H. Roell, Danzig.**

Drucksachen aller Art
für jedes Geschäft
liefere schnellstens in sauberer und moderner Ausführung **billigst.** Bitte Musterbücher zu verlangen.
Frankfurter Illustrirte Anhänger billigst.
Weißpapp-Schachteln
für den Postversand von zwei Zehner Käse.
Carl Bonerz, Buchdruckerei,
Rees a. Rhein.

Gebrüder Groh,
Hoflieferanten,
BERLIN O., Blumenstr. 70,
Buttergrosshandlung.
23 eigene Detail-Geschäfte.
Ständige Abnehmer für feine Molkereibutter zu höchsten Tagespreisen bei wöchentlicher Abrechnung und Kasse.
Jahres-Abschluss erwünscht.



Man benutze heute nur
Funkes Original-Flachbutyrometer
und weise **Nachahmungen** zurück.
Original-Instrumente sind zu beziehen von
Paul Funke & Co., Berlin N. 4, Chausseestrasse 24.

Harmol-Säure-Laboratorium A. & T. Schibeck, Bureau Pinneberg i. Holstein.
Farb- Lab Oel.
A. V. Brandt, Hamburg 1.

Butterkisten
liefert billigst
F. W. Amtenbrink,
Kisten-Fabrik,
Detmold.

Butterabschluß.
Wöchentlich 400 Pfund in ½ Pfund geformte, gut ausgearbeitete, feinige **Molkereibutter** von Molkerei zum besten Durchschnittspreise bei wöchentlich. Regulierung gesucht.
Offerten sub **2569** an die Expedition dieser Zeitung.

Hobelspäne
billig abzugeben.
Dav. Francke Söhne,
Berlin, Mühlenstr. 58.

Kaufe jedes Quantum
feine Butter
zu den **höchsten Preisen** gegen **sofortige Kasse.**
R. Schröter,
Berlin SO. 16,
Adalbert-Straße Nr. 58.

GEBR. ROESSLER,
Butterabsatzstelle von Molkereien der Provinz Sachsen und der angrenzenden Staaten.
HALLE a. S.,
Fernsprecher Nr. 858.
Proviantfeldstr. 8.

Gust. Schultze & Sohn,
Berlin C., Gertraudten-Strasse 22.
Butter-Grosshandlung.

F. Oswald Richter
DRESDEN-A. 1.
Wettinerstr. 32
Butter-Gross-Handlung
sucht regelmässige Lieferanten in **feinster** und **feiner Butter** und zahlt höchste Preise bei prompter Abrechnung und Kasse.
Jahresabschlüsse und Uebernahme ganzer Produktionen erwünscht.

Digitized by Google

Die beste Milchtransportkanne

Die beste Milchtransportkanne

Internationale Metallwerke Josef Fliegel,
Mallmitz i. Schles.

Milchfiltrations-Watten

aus chemisch reiner und hygroskopischer Baumwolle
in allen Grössen und Formaten

Wagner & Wolff, Wattenfabrik,
BERLIN SW. 47, Hagelsberger Strasse 50.

Molkerei-Wagen-Fabrik

Heinr. Heine Söhne in Preetz-Holstein

hält grosses Lager ihrer bewährten, stets verbesserten

verschliessbaren

Milchverkaufswagen

in allen Grössen nebst Kannen, für Pferde- und Handbetrieb eingerichtet, mit Eiskühlung.

Erste und älteste Specialfabrik Deutschlands für verschliessbare Milchverkaufswagen mit Eiskühlung und mit Siedel's Einsatz zur Verhinderung der Aufrahmung der Milch während des Verkaufs. D. G. R. No. 128 182. 0

Fabrikation in grossem Maassstabe mit Dampfbetrieb und den neuesten Maschinen.

Erster Preis Hamburg 1903.

„PERFECT"
BURMEISTER & WAIN, MASCHINEN- U. SCHIFFSBAU A/G. BERLIN, S. W. 48.

Deutsche landwirtschaftliche Ausstellung

Berlin vom 21. bis 26. Juni 1906.

Preisausschreiben

für Dauerwaren für In- u. Ausland u. f. den Schiffsbedarf mit Prüfungsreise nach Australien.

Zugelassen werden Molkerei-, Fleisch- und Fischwaren, Obst, Gemüse und Kartoffeln, Teig- und Backwaren, Trauben-, Obst- und Beerenweine, Fruchtsäfte, Bier und sonstige Dauerwaren.

Schluß des Anmeldetermins am 31. August 1905.

Anmeldepapiere sind kostenfrei durch die **Hauptstelle der Deutschen Landwirtschafts-Gesellschaft, Berlin SW., Dessauerstr. 14,** zu beziehen.

Rotirende

Milchpumpen

mit löslichem Seitentheil
bequem, schnell und gründlich
zu reinigen,
sauberste Durchleitung der Milch.

Dierks & Möllmann,
Osnabrück.

[2

Stundenleistung
55–2000 Liter.
Hand- u. Kraftbetrieb.

BALANCE

Modell 1905
unerreicht!
Umtausch
veralteter Centrifugen aller Systeme gegen
BALANCE MODELL 1905.

Holler'sche Carlshütte,
RENDSBURG.

Neu! Luley's Registrator. Neu!

Gesetzlich geschützt! D. R. G. M. 251 098.
Einrichtung zur Regelung des Warenversandes.
Für jede Molkerei unentbehrlich!
Viele Anerkennungen!

Westerstede i. Oldbg **Friedrich Luley.**

Flach
ist
Trumpf
und wird es bleiben.
Probe-Instrumente
erhältlich von
Paul Funke & Co.,
Berlin N. 4,
Chausseen-Strasse 14.

Schweissfüsse

(desgleichen Hand- und Achselschweiss)
werden trocken u. geruchlos nach kurzem Gebrauch von Apoth. H. Noffke kosmet. **„Antarin"**, ges. gesch., ärztl. empf. Erf. gar. Preis 1/1 Fl. M. 2,—, 1/2 Fl. M. 1,20, Probeflasche M. 0,75 exkl. Porto. **„Die Kosten erspart man 10 fach an Strümpfen und Stiefeln."** Apoth. **H. Noffke,** Berlin SW., Yorkstr. 19.

Mikrosol
GEGEN SCHIMMEL UND PILZBILDUNGEN.
ROSENZWEIG & BAUMANN
KASSEL

Dampfkäsewannen

mit über den Rand d. Pitchpineholzbottich greifd. Kupferkessel

400	500	600	800	1000	1500	Ltr.
140	170	190	235	275	375	Mk.

T. Bartels, jetzt Übercassel bei Bonn.

Anlagen

für Flaschen- und Kindermilch
nebst Kindermilchrezepten
liefert als langjährige Spezialität
Theodor Timpe, Magdeburg.

Digitized by Google

Feierabend.

Gebende Hand ist schön, wie sie auch sei.
Shakespeare.

Das Kommißvermögen.

Von Franz Eissenhard.

Nachdruck verboten.

Tante Krügelstein saß am Schreibtisch und stützte den Kopf schwer auf die Hand: Es mußte sein!

Zum ersten Male hatte die liebe Schwester, die Kommerzienrätin, ihr Gretchen aus dem Hause gegeben — Gott, nur vierzehn Tage zum Besuch bei der Tante Krügelstein in der großen Garnisonstadt, bei der Tante, die keine Bälle und großen Feten gab oder besuchte, höchstens spazieren ging. Und nun war das Unglück da — Grete hatte sich verlobt. Das heißt: sie betrachtete sich als Braut, weil es ihr der infame Schlingel, der Oberleutnant Kauer, vorgeredet hatte, der die Sache überhaupt auf die leichte Achsel nahm, als wenn es nicht einen Vater Kommerzienrat gäbe. —

Jedenfalls mußte etwas geschehen, und so schrieb denn Tante Krügelstein seufzend: „Liebe Schwester! Denk' Dir das Glück oder Unglück oder die Dummheit: Grete hat hier den sogenannten Mann für das Leben gefunden, einen Oberleutnant Kauer von dem Grenadier-Regiment, und fühlt sich als Braut; ich weiß nicht, was ich machen soll; bitte, schreibe mir oder, noch besser, komm' her. Deine liebreiche Schwester."

•

Klaus Nathanael Kauer, Oberleutnant im Grenadier-Regiment, kratzte sich seinen geigelten Schädel und dachte nach. Mit Greten war er einig. Was fiel dem reichen Menschen da eigentlich ein, solch ein Mädel auf die Weide zu schicken, ohne sich selbst zu sagen — die geht fort. Zu Hause, ja, da hatte er sie hübsch eingesperrt, das läßt sich machen, aber hier? Tante Krügelstein mußte doch irgend etwas mit ihrer Nichte unternehmen, und da war die Dampferpartie höchst geeignet gewesen, die zarten Fäden zu spinnen. Das Uebrige hat sich dann von selbst gemacht. Das Gesicht von der Tante, als er gestern sie vor die vollendete Tatsache stellte! Im Unklaren hatte sie ihn auch ganz und gar nicht darüber gelassen, daß, wenn es auch vielleicht gelänge, Gretens Mutter zu gewinnen, beim Kommerzienrat sei jeder Versuch, ihm einen Leutnant, einen „Bunten", als Schwiegersohn zu empfehlen, geradezu gefährlich, und der Fall liege gänzlich hoffnungslos. Kaspar hatte allerdings in seiner leichten Manier bemerkt:

„Wenn Ihre Frau Schwester so ist wie Sie, gnädigste Tante, so nimmt sie mich, und den möchte ich sehen, der drei so reizenden Damen — Grete dazu — mit mir im Bunde widerstehen wollte."

Aber die Geschichte war doch nicht so einfach; er hatte genügend von der väterlichen Abneigung gegen zweierlei Tuch vernommen. Jedenfalls aber mußte es etwas ganz Außergewöhnliches sein, womit er seinem Schwiegervater in spe unter die Nase fahren konnte, falls er ihn so mir nichts, dir nichts abschütteln wollte. Und Kaspar durchleuchtete ein Strahl der Erkenntnis: Das Kommißvermögen! — Er war Waise, aber seine lieben Eltern hatten ihm einmal etwas hinterlassen, genau 12000 Taler, früher das Kommißvermögen. Zwar war es längst nicht mehr vollständig, auch genügte die Summe keineswegs den heutigen vorgeschriebenen Maßen von Geld zum Heiratskonsens, aber das schadete nicht — es war der Clou, den er auszuspielen beschloß — für Grete. —

•

Tante Krügelstein hielt die Antwort ihrer Schwester in der Hand. Depesche: „Grete mit dem nächsten Zug nach Hause kommen!" Na, bis zur Abreise gestaltete sich dann die Situation recht tragisch und auch tränenreich; nur Kaspar war unentwegt fröhlich und fragte nur immer wieder nach Einzelheiten über den lieben Papa, so viel er auch schon gehört hatte. Papa sei Hanseat von oben bis unten, Militär sei preußisch, daher ihm verhaßt, aber Patriot war Papa doch durch und durch. Eigentlich liebte er nur die Offiziere nicht, aber sein bester Freund sei der alte Oberst Steinichen, der gerade so auf die vermufften Hanseaten fluchte, wie Papa auf das Militär. Reich sei ja Papa, das wußte alle Welt, aber nach dem Geld sei er ganz und gar nicht, nur schimpfe er über Ausgaben, wenn sie ihm nicht paßten, gebe aber immer gern und auch mehr, als er eigentlich geben solle, und im übrigen: „Papa ist doch so gut zu mir, daß er seine einzige Tochter nicht unglücklich machen will!" — Das klang zwar alles nicht geradezu verzweifelt, aber ermunternd war es auch nicht, und da der Papa die eigentliche Festung war, so nahte man sich ihr mit List, denn Gretelein hatte eine Mine bekommen, bestimmt Bresche zu legen: Einen Brief, in welchem Klaus „der hochverehrten Frau Kommerzienrat, der gütigen Mutter seiner geliebten Grete", allerlei auseinandersetzte und um ihre „sicher ausschlaggebende Hilfe bei seiner Bewerbung" bat — ihr Einverständnis setzte er so halbwegs voraus. Grete hatte die Ansicht, trotz der Depesche. So nahm man denn feierlich Abschied, wobei Klaus seine Grete zum Entsetzen der Tante ganz einfach wie seine richtige Braut behandelte, die sich das auch selbstverständlich gefallen ließ. — In drei Tagen wollte Klaus in Danzig vorsprechen und den Sturm unternehmen. „Leb' wohl, mein Lieb, grüß' Deine liebe Mutter von mir, bohre gehörig vor und passe gut auf, wenn ich da bin!" Da sauste der Zug hin, und halblaut dachte Klaus: „Ganz rausschmeißen wird mich der Alte doch wohl nicht."

•

Aber gerade das wurde stark beabsichtigt. Papa Kommerzienrat war außer sich, gänzlich jedem Zuspruch unzugänglich: „Ein Offizier, ein Leutnant, ein Hungerbruder sein Schwiegersohn, ein Mensch, der natürlich nur das Geld heiratet, denn das wußte alle Welt, daß er ein reicher Mann sei; der solle ihm nur kommen, dem werde er schön zeigen!" — Und er kam, pünktlich, wie er gesagt. — Grete saß mit pochendem Herzen neben Mama. Mama hatte ihre entschlossene Miene aufgesetzt und dann war auch nicht gut Kirschen essen mit ihr, das wußte Papa aus Erfahrung. Sie hatte rund heraus erklärt, daß, wenn der junge Mann ihr gefalle, der Grete liebe, und den sie liebe, sie ihre Einwilligung, vorläufig zur Verlobung, gäbe, sie habe nicht die Absicht, ihre Tochter lange auf Lager zu behalten oder verschachern zu lassen, so an einen Filius von ihres Mannes steifleinenen Geschäftsfreunden, sie bedanke sich für solchen Schwiegersohn, und Gott sei Dank, auf Geld brauche Grete nicht zu sehen, das sei eben gut — sie brauche keine Versorgung. Der letzte Hieb saß doch, denn als nun der Herr Oberleutnant Klaus Nathanael Kauer vom Grenadier-Regiment Kaiser sich melden ließ, bewahrte der Kommerzienrat wenigstens einige Fassung. Seine Ansichten und Absichten hatten sich allerdings durchaus nicht geändert.

Klaus trat ein mit der Miene eines Siegers.

„Herr Kommerzienrat, Sie wissen, weshalb ich hier bin. Ich liebe Grete, sie mich, wir sind einig, geben Sie, bitte, Ihre Einwilligung, ich bin ein anständiger Kerl." —

Donnerwetter, der machte die Sache kurz und bündig. Na, er sollte hören.

„Mein lieber Herr, ich denke gar nicht daran, Grete überhaupt schon so jung wegzugeben, am allerwenigsten aber einem Offizier, und daher kann ich Ihnen nur raten, sich anderswo umzusehen." So, der hatte es!! Aber Klaus blieb ruhig stehen, sah den etwas korpulenten Herrn freundlich an und meinte:

„So ähnlich hatte ich mir Ihre Antwort schon gedacht, aber Sie werden doch nicht annehmen, daß ich nach ein paar Worten so ohne weiteres auf Grete und unsere Zukunft verzichte — das wäre schön feige, und daher hoffe ich, daß Sie als verständiger Herr und geliebter Vater meiner Grete mir die Gründe auseinandersetzen, die Sie zu einer abschlägigen Antwort treiben, die angeführten gelten doch nicht; Grete ist 20 Jahre, und der Soldatenstand hat dem Reiche Ruhm, Ehre und Geld gebracht." —

Dem dicken Herrn wurde dieser Sicherheit gegenüber unbehaglich, er sprach eigentlich zum ersten Male mit einem jungen Offizier und hatte sich die Leutnants ganz anders vorgestellt: Monokelschwingend, schnarrend, oberflächlich, sporenklirrend, und der hier sprach ganz ruhig und, wie er zugeben mußte, ganz verständig. Hübsch war er auch genügend, schlechten Geschmack hatte Grete gerade nicht, das mußte er sich sagen.

„Also nun, Herr Leutnant oder Oberleutnant — is mir egal," begann er, nun aber sitzend; so weit hatte es Klaus schon gebracht, im Hause des Schwiegervaters sich niederlassen zu dürfen, „jeder Mensch weiß, daß ich ein reicher Mann bin, und jeder weiß auch, daß Offiziere nach Geldheiraten sich die Hacken ablaufen. Ich habe aber keine Lust, meine Tochter als Geldsack heiraten zu lassen, denn daß Sie nur nach ihr kommen aus sogenannter Liebe, werden Sie mir erfahrenem Mann nicht weißmachen. Sind Sie nun zufrieden?" —

„Sehr, Herr Kommerzienrat, Ihre Gründe sind äußerst vernünftig. Sie haben vollkommen Recht, und ich danke Ihnen sehr dafür; nun ist ja die Angelegenheit zwischen uns erledigt zu gutem Ziele."

„Was, Herr?! wie, wie meinen Sie das?"

„Oh, sehr einfach, Herr Kommerzienrat, denn sehen Sie: Ein Mitgiftjäger bin ich ganz und gar nicht — sehe ich denn danach aus? Ich habe das Kommißvermögen, und wenn Sie Grete eben soviel geben, können wir famos auskommen. Wie konnten Sie nur glauben, ich käme ganz mit leeren Händen, womöglich mit Schulden, es ist doch Märchen, daß jeder Offizier Schulden hat, und Grete soll ich des Geldes wegen wollen, nicht aus Liebe? Haben Sie sich denn Grete mal gehörig angesehen, ob man sie lieben kann?"

Nein, das war richtig, daraufhin hatte er sich Grete noch nicht angesehen, aber ihm fiel ein, daß so ein sanftes Küßchen von ihr eine sehr gute Sache sei, und als er momentan schwieg, sagte Klaus jubelnd:

„Na also! Rufen Sie sie doch mal her."

Und noch unter dem Eindruck der Worte und der ihn ganz verblüffenden Tatsachen ging der Kommerzienrat zur Tür und rief hinaus: „Grete". — Und ob Grete hörte.

Die nächsten Augenblicke sind dem Kommerzienrat nie völlig klar geworden. Grete kam hereingeflogen, flog Klaus um den Hals, dann ihm, dann lag er wieder in Klaus' Armen, dann war seine Frau mit einem Male auch da und streichelte ihn, und alle bedankten sich bei ihm — ihm wurde ganz wirr. Champagner kam, das Personal gratulierte, und Grete saß strahlend neben ihrem Leutnant. Na, ja, das mußte er schon zugeben: lieben konnte man sie wohl, und er murmelte in sich: „Und den Kerl wollte ich rausschmeißen; na, er hat wenigstens das Kommißvermögen!"

Kaufmännischer Briefstil.

Viele Geschäftsleute glauben immer noch, daß der kaufmännische Stil recht schön und vornehm sei, wenn er möglichst viel gewundene Redensarten, eingeschachtelte Nebensätze und Fremdwörter enthält. Daß dadurch oft lächerliche und sinnentstellende Wendungen entstehen, kümmert sie nicht. Wie viel besser wäre es, wenn sie sich befleißigten, möglichst kurze und klare, allgemein verständliche Sätze zu schreiben. Der Geschäftsmann kann und soll sich ja höflich in seinem brieflichen Verkehr ausdrücken, aber die alten, abgedroschenen Anreden, Einleitungen und Schlußsätze und den übertriebenen Gebrauch von „dürfte" und „würde" sollte er fallen lassen. Je kürzer und knapper seine Ausdrucksweise ist, desto besser. Besonders empfehlenswert ist es, jeden Satz durch einen Punkt zu schließen, wenn der Sinn vollständig erledigt ist. Man soll nicht einen zweiten Satz mit „und" und umgestelltem Zeitwort anhängen, in dem ein anderer Gegenstand besprochen oder der erste weiter ausgeführt wird. Hierzu einige Beispiele:

Nicht:	Sondern:
1. Antwortlich Ihres geehrten vom 28. pass. gestatte ich mir mit Factura über damit gütigst beorderte Waren, die in sorgfältiger Emballage auf den Weg gebracht habe, einliegend aufzuwarten.	Ihr geehrtes Schreiben vom 28. v. M. habe ich erhalten und überreiche Ihnen hierbei Rechnung über die damit gütigst bestellten Waren, die ich bestens verpackt abgesandt habe.
2. Eingefalten retournieren wir Ihnen die uns gefl. zum Incasso remittierte Tratte de M. 2000, zahlbar hier per 6. dts., die Mangels Zahlung protestiert wurde. Die Protesturkunde nebst unserer Ricambio-Rechnung erlauben wir uns beizufügen und wollen Sie den Betrag von M.... gefl. ganz nach Ihrer Convenienz uns remboursieren. Ihren werten Diensten stets mit besonderem Vergnügen gewidmet ...	Den uns zum Einzug eingesandten Wechsel von M. 2000, zahlbar hier am 6. dts. senden wir hierbei, mangels Zahlung protestiert, zurück. Protesturkunde fügen wir bei und bitten uns den Betrag unserer Kostenrechnung von M. . . . ganz nach Ihrem Belieben zukommen zu lassen. Ihren Diensten mit Vergnügen gewidmet . . . .
3. Es restieren von den fraglichen Partial-Obligationen noch folgende Appoints sub Nris 100, 101, 102 und wären wir Ihnen verpflichtet, wenn Sie in Bälde für die Einlieferung obiger Obligationen Sorge tragen würden, event. würde der entfallende Betrag von uns beim gerichtlichen Depot hinterlegt werden müssen.	Es fehlen von den Schuldverschreibungen noch die Stücke 100, 101, 102. Wir bitten Sie für die baldige Einlieferung zu sorgen, anderenfalls müssen wir den entsprechenden Betrag beim Gericht hinterlegen.

Wechselprotest. „Herr Graf, Sie wissen doch, heut' ist der Erste, ich hab' mitgebracht den Wechsel ..." — „Ich kann nicht zahlen, ich will auch nicht zahlen, und einem Juden zahl' ich überhaupt nicht!" — „Nu schön, Herr Graf, werd' ich wiederkommen in zwei Tagen als Protestant!"

Berliner Witz. Man erzählt uns: Ein befreundeter Landpfarrer hörte einst in Berlin auf der Straße zwei ältere Schuljungen über ihren Konfirmanden-Unterricht verhandeln. Der Aeltere rief dem Jüngeren zu: „Wenn du bei'n Prediger gehst, denn geh man bei (er nannte einen bekannten Berliner Geistlichen), der segnet dir aber sauber in!"

Auf derselben Großstadtwanderung berührte mein Freund auch die Passage. An einem ihrer Bilderladen stehend, vernimmt er das Gespräch zweier Jungen über das Porträt eines ordenbesäten Herrn mit sehr spärlichem Haarwuchs. A.: „Du, weeßte, mit wem der hier Aehnlichkeit hat?" — B.: „Nee." — A.: „Na, mit mein Großvata. Die Haare dragt er gerade so, blos die Ordens hat er nich."

In der Parochialgasse, nahe dem im Bau befindlichen großen Verwaltungsgebäude der Stadt Berlin, besteht eine sehr alte, räucherige, aber hochinteressante Kneipe. Im Innern steht an der Wand: „Hier wohnten die ersten Schulzen." Und: „Erbaut 1315." Als nun ein Freund von mir den damaligen Besitzer arglos fragte: „Sollte das Haus wirklich schon so alt sein?" erhielt er die ebenso unerwartete als zutreffende Antwort: „Der Grund und Boden soll noch älter sein!" („Tägliche Rundschau.")

Digitized by Google

C. Neuberg,

Maschinenfabrik, Kupferschmiede,
Grimma in Sachsen,
liefert

komplette Einrichtungen

sowie

einzelne Maschinen und Apparate

zur Darstellung von

Milchzucker,
Casein,
Kondensierter Milch
etc.

Solide Konstruktionen.
Altbewährte, preiswerte Arbeiten!

Dampfkochgefässe mit Rührwerk, je 2000 Liter Inhalt,
zum **Ausfällen** von **Casein**

Einmal gebrauchte **Butter-tonnen** in ausgezeichnet hartem Qualität für Molkereien, Händler sofort auf jede Bestellung & unter garant. Nachnahme **umgehend** zu verkaufen durch **O. Thomack,** Böttchermeister, **BERLIN SO. 36,** Hasenheide 32, Hasenheide 32, und stets sichere Bezugsquelle für Butterfässer. Fernspr.: Amt 4, No. 2427. Gegründet 1869.

Direkte Bezugsquelle!

Butterfarbe, rötlich und gelblich,
Käsefarbe, intensiv färbend,
Labextrakt, Stärke 1 : 10000,
Labpulver, Stärke 1 : 100000,
Germania-Tinktur, unübertroffen,
Wenckebachs haltbare Säure-Entwickler.

Chem.-techn. Laboratorium
Apoth. U. WENCKEBACH Nachfg.
Flensburg (Schlesw.-Holstein).

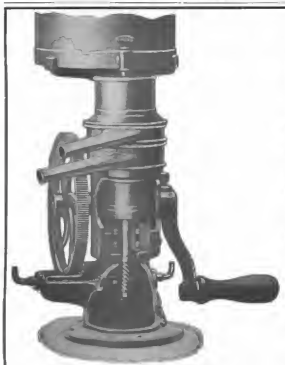
Gepresste Käse-Schachteln
Schmidt & Co. Elberfeld

Man lese
Literatur über das
Original-Flach-butyrometer,
erhältlich von
Paul Funke & Co.,
Berlin N. 4,
Chaussee-Str. 2 d.

Stanz- und Emaillierwerke,
vormals
Carl Thiel & Söhne,
Aktien-Gesellschaft,
Lübeck.

Nahtlose Milchtransportkannen.
Halbgestanzte ,,
Gefalzte ,,
Transport-Milcheimer.
Milch-Messeimer.
Rahm- und Milchständer.
Milchsiebe, doppelt und einfach.
Bassins aus Stahlblech.
Bassins aus Doppelmetall.
Kataloge gratis und franko.

Für einige Gegenden werden noch Vertreter gesucht.



Die neuesten und weitaus besten aller Separatoren sind die

Hansa-Separatoren

für Hand-, Turbinen- und Kraftbetrieb, von **35 - 2300 Liter** stündl. Leistung, welche folgende Vorteile bieten:

1. Schärfste Entrahmung.
2. Grösste Einfachheit der Konstruktion; nur ein einziges Lager.
3. Zapfenspitzenlager nicht vorhanden.
4. Die Antriebsschraube kann, falls nötig, leicht ersetzt werden.
5. Geringe Abnutzung, daher Reparaturen ausgeschlossen.
6. Billigste Preise.

Hansa-Separator-Werk

Berlin NW. 108. *G. m. b. H.* **Wald-Str. 23/24.**

Man verlange Druckzachen. *Vertreter gesucht.*

Digitized by Google

Eis-Maschinen-Fabrik

Quiri & Co.,

Schiltigheim (Els.),

Zweigniederlassung:

Köln a. Rh., Friesenplatz 19

liefert als Specialität

Kühl-Anlagen

für

Molkereien.

Alleinverkauf uns. kleineren Maschinen f. Nord-Ost-Deutschland:

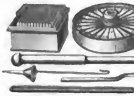
W. H. Kaufmann,

Ingenieur in

Tegel-Berlin.

450 Anlagen.

Lactoskop



Original-Milchuntersuchungs-Apparat D. R.-P. 134 248,

ist nur durch mich zu beziehen.

Anders als durch mich und meine Vertreter bezogene sind nur Nachahmungen.

Flensburger Maschinenfabrik

Inhaber: Jörgen Jacobsen

Flensburg.

Hartung Polygon Hohl

Spar-Roststäbe

D. R. P. 80869

aus Special-Metall.

Boten fett ausgetrank Saure.

Verbrennen sich nicht,

Verschlacken nicht.

Ersparen bis 25% Material,

Boten leicht gereinigte Strom-Material rationell aus.

Lieferung nach Einsendung der Masse oder eines Roststabes.

Feinste Referenzen zu Diensten.

Berliner

Gusstahlfabrik und Eisengiesserei

Hartung Aktiengesellschaft,

Berlin N.O., Proskauer Allee 46.

Ungeschoren lassen

soll man nicht Pferd, Rind, Schaf und Hund. Es giebt **keine** besseren Scheren als die

Hauptner-Scheren. 6

Grosse silberne Denkmünze der D. L. G.

Einfachstes Modell mit Triebrad und 1 Scherkamm 75,— M. Man achte auf die Schutzmarke „Hauptner-Schere." — Kataloge kostenfrei.

Weltausstellung Paris 1900: Grand Prix und Goldene Medaille.

K. Hauptner, Berlin NW., Luisenstr. 53.

Alt, Eberhardt & Jäger, Ilmenau i. Thür.

Glas-Instrumente und Apparate aller Art und in jeder Ausführung für die technische Milchuntersuchung.

Grösstes Lager Thüringens in Laktodensimetern, Aräometern, Messgeräten (Cremometer, Mensuren, Büretten, Pipetten usw.) u. Hohlgläs aller Art. Butyrometer (unter Gewähr für Genauigkeit), Butterwasserprüfer, Laktobutyrometer, Centrifugen u. Centrifugenröhrchen aller Art. Milchfett- usw. -Bestimmungs-Apparate, Abmessvorrichtungen.

Thermometer aller Art

für Molkerei- und Landwirtschafts-Zwecke, z. B. Brat-thermometer, Kontaktthermometer für Feuersignal- und Kontrollzwecke, Psychrometer in allen Ausführungen. Feuchtigkeitsmesser. Regenmesser.

Preisliste auf Verlangen.

Brieft. Kursus in **Molkerei-Buchführung,** techn. u. kaufmänn. **Gründlichste Ausbildung.** Völliger Ersatz für mündlichen Unterricht. Prospekte kostenfrei. Probebriefe à M. 1,—

C. Blank, Berlin-Gr.-Lichterfelde W. 33, Stadtl. Kadettenanst. Lehrmeister f. Molkerei-Buchführung.

3000 Stück Buttertonnen

einmal gebrauchte, gut verböttcherte und gereinigte, ca. 100 Pfund Inhalt, liefert prompt zum Preise von 50 Pfg. per Stück

frei Bahnhof Berlin

H. Zinke,

BERLIN N. 31, Usedom-Strasse 27a.

Versand gegen Nachnahme nicht unter 20 Stück.

Allen voran

sind Dr. Gerbers Original-Apparate

zur Untersuchung von Milch und Milchprodukten.

Zu beziehen durch **Dr. N. Gerber's Acid-Butyrometrie Co.,** G. m. b. H., **Leipzig**

und alle besseren molkereitechnischen Geschäfte.

General-Vertrieb und Lager für Berlin, Brandenburg und Pommern bei Paul Wieske, molkereitechn. Bureau, Berlin N. 24, Oranienburgerstr. 45.

Aufsehen erregt

Schönemann's offener Hochdruck-Milcherhitzer

„Blank"

mit Berieselungs-Wärmeaustausch,

weil er das Problem gelöst hat,

Voll- oder Magermilch bei ständig freier Abdünstung **in offenem Gefässe** bis auf 105° C. zu erhitzen, ohne dass sie zu sieden beginnt, und hierzu **keiner Milchpumpe** und **keines belasteten Austrittsventils** bedarf.

Ungeheure Vereinfachung des Molkerei-Betriebes.

Rückkühlung auf 35 bis 40° C. — Unerreichte Dampfersparnis! — Anbrennen unmöglich!

Wer eine sichere und billige Milcherhitzung einführen will, erhält kostenfrei Anschlag und Beschreibung von

A. Schönemann & Co., Schöningen i. Brschwg.

Filiale: BERLIN N., Oranienburgerstrasse 60/63.

Prospekte auf Verlangen gratis und franko.

Digitized by Google

Bergedorfer Eisenwerk, W. Bergner, Bergedorf

Filialen in

Berlin — Kiel — Hamm/W. — Kassel — Nürnberg — Königsberg/Pr. — Wien.

Renommierteste und weitaus bedeutendste Spezialfabrik

für den Bau von

Molkereimaschinen aller Art

insbesondere

Astra-Separatoren.

Wer irgend eine Molkerei-Maschine, eine komplette Molkerei- oder Kühlanlage anzuschaffen beabsichtigt, sollte unsere Preise einholen und unsern Rat in Anspruch nehmen, der in jedem Falle kostenlos zur Verfügung steht.

Die modernsten und in der Praxis am besten bewährten Molkerei-Maschinen und Geräte liefert

Eduard Ahlborn, Maschinenfabrik,

Danzig Hildesheim München.

Verlangen Sie Angebot auf:

Ahlborn's Dampfspar-Milcherhitzer,
Ahlborn's Reform-Milch- und Rahmpumpen,
Ahlborn's Reform-Butterkneter,
Ahlborn's Teakholz-Butterfässer,
Ahlborn's Kesselspeise- und Spülwasservorwärmer,
sowie sonstige Neuheiten auf milchwirtschaftlichem Gebiete.

Franz Maager, Molkerei-Maschinen-Fabrik, **Breslau.**

Lieferung sämtlicher

Molkerei-Maschinen, -Geräte und Bedarfs-Artikel.

Molkereien verlieren Geld

wenn sie bei Trommel-Reparatur oder -Tausch nicht darauf bestehen, dass sie eine

Original-Alfa-Trommel

erhalten.

Es werden von anderer Seite nachgemachte Trommeln in denselben Dimensionen geliefert. Wir können derartige Nachahmungen später nicht in Tausch nehmen, bei einer später gewünschten Umänderung oder Reparatur müsste dann also eine neue Trommel gekauft werden, ohne dass die alte Trommel angenommen wird.

Der Preis-Unterschied ist dabei erheblich zum Schaden der Molkerei, **deshalb bestehe man von vornherein immer auf Original-Alfa-Trommeln.** Man verwende auch stets nur **Original-Alfa-Reserveteile,** gekennzeichnet durch die allein Garantie bietende Fabrik-VARU MÄRKE Marke, welche nur durch uns und unsere legitimierten Vertreter zu beziehen sind.

Alfa-Laval-Separator G. m. b. H.,
BERLIN 54a.

Verantwortlicher Redakteur: H. Lorisch in Berlin. — Druck u. Kommissionsverlag von J. Harrwitz Nachf. G. m. b. H., Berlin SW., Friedrichstr. 16.

Der heutigen Nummer unseres Blattes ist eine Beilage der Firma **Lefeldt & Lentsch, Schöningen** betr. **„Kältemaschinen"** beigefügt, die wir der Beachtung unserer Leser bestens empfehlen.

Molkerei-Zeitung

Berlin.

Geschäftsstelle: Berlin SW., Großbeeren-Straße Nr. 40.

Telephon: Amt Vln., 11 859. Telegrammadresse: Molkereizeitung Berlin.

Wochenschrift für Gewinnung, Verarbeitung und Verwertung der Milch.

Erscheint jeden Donnerstag. Durch die Post oder Buchhandel bezog. vierteljährlich 1 Mk. 50 Pfg. Von der Geschäftsstelle direkt unter Kreuzband vierteljährlich 2 Mk. Ausland Mk. 2,50. Einzel-Nummern gegen 25 Pfennig in Briefmarken.

Anzeigenblatt des Westpreussischen Butterverkaufsverbandes.

Unter Mitwirkung von Prof. Dr. Adametz in Wien, Dr. Gerber in Zürich, Dr. Kollwitz in Berlin und Prof. Dr. Stutz in Hildesheim, herausgegeben von H. Laeftig, Berlin SW., Großbeerenstraße 40.

Anzeigen werden für die 4,4 cm breite Spaltzeile mit 20 Pf. (Stellungs-Gesuche frei) berechnet und von unserer Geschäftsstelle, Berlin SW., Großbeerenstraße 40 sowie von allen Anzeigen-Geschäften entgegengenommen. Die Gebühr für Beilagen im Gewicht bis 5 gr beträgt für je 1000 Stück 10 Mk.

Nr. 33. Berlin, 19. August 1905. 15. Jahrg.

Inhalt:

Prüfung des Bergedorfer Rückkühlerhitzers Größe I (Modell 1903) der Firma Bergedorfer Eisenwerk, W. Bergner, Bergedorf bei Hamburg. — Mitteilungen aus der Versuchsstation und Lehranstalt für Molkereiwesen zu Kleinhof-Tapiau von Dipl. Ing. Rusche. (Schluß.)

Ueber die Zuverlässigkeit der Milchuntersuchungen mit dem Milchrefraktometer von Zeiß-Wollny. Von Dr. Bayer, Direktor des Nahrungsmittel-Untersuchungsamts der Landwirtschaftskammer für die Provinz Brandenburg.

Tagesgeschichtliche Rundschau. Deutschland. Zum Aufrahmen in den Milchverkaufsgefäßen. — Milchkuren für Schulkinder auf städtische Kosten. — Butterprüfungen in der Provinz Hannover. — Gegen die berliner „hygienische Stadtmolkerei". — Ueberführung der Täter in Milchfälschungs-Prozessen. — Milchfälschung. — Beschlagnahme holländischer Butter. — Genossenschaftlicher Eierverkauf im Anschluß an Molkereigenossenschaften. — Eine Polizei-Verordnung, welche das Ausmelken auf den Markt zu bringender Kühe vorschreibt, ist rechtsgültig. — Ueber angebliche Gesundheitsgefährlichkeit der Kautschukscheiben für Flaschenverschlüsse. — Schweiz. Lage des Käsehandels.

Vereine und Versammlungen. Vereinigung Deutscher Schweizkäsichter.

Beobachtungen, Versuche, Erfahrungen. Zusammensetzung von Buttersalz. — Zur Verkleinerung der Fettkügelchen in der Milch. — Versuche über Abbuttern unter Vermeidung jeglichen Eingießens von Wasser in das Butterfaß.

Handel und Verkehr. Renderung der Handelsgebräuche im schweizerischen Käsehandel. — Versälschung holländischer Butter. — Wochenbericht vom Buttermarkt.

Marktberichte. — Feierabend.

Nachdruck ist nur mit genauer Quellenangabe gestattet.

Prüfung des Bergedorfer Rückkühlerhitzers Größe I (Modell 1903) der Firma Bergedorfer Eisenwerk, W. Bergner, Bergedorf b. Hamburg.

Mitteilungen aus der Versuchsstation und Lehranstalt für Molkereiwesen zu Kleinhof-Tapiau von Dipl. Ing. Rusche. (Schluß.)

Zur genauen Feststellung der beim Arbeiten mit dem Bergedorfer Rückkühlerhitzer stattfindenden Wärmeverhältnisse habe ich für jeden Versuch die Menge der von der Milch aufgenommenen Wärmeeinheiten, den durch Wärmeaustausch erhaltenen Wärmegewinn, die Anzahl der mit dem Dampf in das Gerät gesandten Kalorien, sowie die sich daraus ergebenden prozentischen Werte durch Rechnung bestimmt. Auf die Wiedergabe dieses umfangreichen Zahlenmaterials muß ich wegen Platzmangels verzichten. Ich werde deshalb im folgenden nur die betreffenden Mittelzahlen aller 17 Versuche anführen.

Im Durchschnitt gewann die Milch — ihre spezifische Wärme zu 0,94 angenommen — 314,3 × 83,6 × 0,94 = rund 30 980 Wärmeeinheiten und zwar 19 940 Kalorien = 64,37 Proz. durch Vorwärmung der einfließenden kalten Milch, während der Rest = 11 040 Wärmeeinheiten dem eintretenden Dampfe entnommen wurde. Der gesättigte Wasserdampf mit einer Spannkraft von ungef. 1,5 kg auf 1 qcm besitzt eine freie Wärme von etwa 111° C. und eine Verdampfungswärme für 1 kg = 640,4 Wärmeeinheiten.

Das aufgefangene Kondenswasser (33,8 kg) hatte eine mittlere Temperatur von 94,2° C. Also haben die 33,8 kg Dampf an Wärme abgegeben (640,4 — 94,2) × 33,8 = rund 18 460 Wärmeeinheiten. Da hiervon 11 040 Wärmeeinheiten in die Milch übergegangen sind, so bleiben 7420 Wärmeeinheiten (= 40,19 Proz. aller Dampfkalorien) übrig, die teils zum Erwärmen der Gerätes selbst verbraucht wurden, teils durch Leitung und Strahlung sowie in dem Milchdampf verloren gingen. Ferner wurden an Wärmeeinheiten im Durchschnitt der 17 Versuche überhaupt verbraucht 38 400, und zwar 18 460 Wärmeeinheiten aus dem Dampf und 19 940 durch Vorwärmung wiedergewonnene Kalorien. In der Milch konnten nachgewiesen werden 30 980 Wärmeeinheiten. Es bleibt also wie oben ein Rest von 7420 Wärmeeinheiten = 19,33 Proz. der Summe aller verbrauchten Kalorien.

Ein ähnliches Bild erhält man, wenn statt der durch Vorwärmung der kalten Milch gewonnenen Wärmeeinheiten die durch Abkühlung der heißen Milch wiedererhaltenen Kalorien in obige Rechnungen eingesetzt werden. Summe der in die Milch übergegangenen Wärmeeinheiten = 30 980, Wärmeeinheiten durch Abkühlung wiedererhalten = 18 940, Gewinn an Kalorien also = 61,13 Proz. Dann: Anzahl der Wärmeeinheiten des Dampfes = 18 460 Kalorien, durch Abkühlung der erhitzten Milch wiedergewonnen = 18 940, Summa = 37 400 Wärmeeinheiten. Werden hiervon die von der Milch aufgenommenen Kalorien = 30 980 abgezogen, so bleiben 6420 Wärmeeinheiten übrig (= 17,16 Proz. der Gesamtsumme 37 400). Nimmt man aus den bei Vorwärmung und Abkühlung erhaltenen Zahlen das Mittel, so ergibt sich, daß bei den 17 Versuchen durchschnittlich die Milch infolge des Wärmeaustausches 62,75 Proz. der nötigen Wärmeeinheiten aus sich selbst entnahm, und daß von den zur Erhitzung verwandten Kalorien 6920 (= 18,24 Proz.) von der Milch nicht aufgenommen wurden. Zieht man von der letzten Zahl die bei der Erwärmung des ersten Inhaltes unbenutzt gebliebenen 1909 Wärmeeinheiten ab, so folgt daraus, daß während des kontinuierlichen Betriebes im Mittel 5011 Wärmeeinheiten (= nur 13,22 Proz.) nicht in die Milch übergegangen sind.

Auch in dieser Hinsicht würde der Erhitzer eine noch bessere Leistung aufgewiesen haben, wenn die zu verarbeitende Menge größer gewesen wäre. Als Beleg hierfür können die Versuche I und IX herangezogen werden. Bei Nr. I, bei dem 915 kg Milch verarbeitet wurden, sinkt die Menge der Kalorien, die in der Milch nicht nachgewiesen werden konnten, auf 8,99 Proz., während beim Versuch IX, wo nur 210 kg Milch zur Verfügung standen, die betreffende Zahl 27,26 ist.

Der Bergedorfer Rückkühlerhitzer Größe I (Modell 1903) saß im ganzen während des Betriebs ungefähr 50 kg, wovon etwa 20 kg auf Pumpe, Druckleitung und Raum zwischen Heizkörper und Isolierglocke, ungef. 17 kg auf Sammelraum und Umlaufrohr und etwa 13 kg auf die Spirale entfallen. Da nun im Mittel aller Versuche mit dem Erhitzer in einer Stunde 683,7 kg Milch verarbeitet wurden, von denen 45 kg nach Schluß des Erhitzens in dem Gerät zurückblieben, so verweilte die Milch in dem Erhitzer 50 : 683,7 — 45 = x : 60 oder = 1,70 Minuten. Hierbei blieb jedes Milchteilchen 1,88 Minuten der Erhitzung durch den Dampfmantel ausgesetzt, verweilte dann 1,6 Minuten bei der höchsten Temperatur im Sammelraum und schließlich 1,22 Minuten in der Spirale unter Wärmeabgabe an die im Gegenstrom herabrieselnde frische Milch.

Digitized by Google

Ich möchte an dieser Stelle einschalten, daß es eigentlich nicht ganz richtig ist, bei der Berechnung des Verweilens der Milch in dem Gerät die Durchlaufszeit der ersten Füllung von 50 kg gleich Null zu setzen. Logischerweise müßte diese Menge von der Stundenleistung mit abgezogen oder ihre Durchlaufszeit mit in Anrechnung gebracht werden. Ebenso dürfte, streng genommen, bei Berechnung der stündlichen Leistung, wenn als Arbeitsdauer nur die Zeit vom Beginn des kontinuierlichen Betriebs bis zum Einlauf der letzten zu erhitzenden Milch in den betreffenden Apparat angenommen wird, auch nicht die erste Füllung, sowie die Menge der beim Schluß des Betriebs unerhitzt gebliebenen Milch mitgezählt werden.

Bei der Bestimmung der Stundenleistung und der Durchlaufszeit der Milch beim Bergedorfer Rückkühlerhitzer habe ich diese genauere Rechnung nicht angewandt, da diese Rechnungsweise bisher auch von anderen Versuchsanstellern nicht gebraucht ist.

Es wäre aber sehr **wünschenswert**, wenn auch betreffs einer einheitlichen Berechnung dieser Punkte allgemein gültige Beschlüsse zu stande kämen.

Der Rückkühlerhitzer des Bergedorfer Eisenwerks kostet mit allem Zubehör 1050 M. Teilt man diese Zahl durch die im Mittel erzielte stündliche Leistung $= \frac{1050}{683{,}7}$, so erhält man als Vergleichszahl den niedrigen Wert von 1,53. Auch dieser Wert verbessert sich um so mehr, je größer die zu verarbeitende Milchmenge ist. So ergibt z. B. die beim Versuch 1 erzielte stündliche Leistung von 915 kg die Zahl = 1,15.

Außer der Feststellung der quantitativen Leistung des Erhitzers stellte ich auch noch Beobachtungen betreffs der Haltbarkeit der mit dem Apparat erhitzten Milch an. Bei jedem Versuch wurde eine Probe der rohen, sowie eine von der im Apparat erhitzten Milch in sterilisierte Kannen gefüllt, ein Teil der rohen Milch wurde in gewöhnlicher Weise aufgekocht — es stieg hierbei die Temperatur auf 99 bis 100° C. —, alsdann wurden diese drei Proben in drei sterilisierte Flaschen eingefüllt und nebeneinander in demselben Raum bei der gleichen Temperatur aufbewahrt. Bei mehreren Versuchen stellte ich zwei Proben der gekochten Milch auf, von denen die eine nach dem Erwärmen sofort auf 42° C. (die Temperatur der von dem Erhitzer entnommenen Milch) abgekühlt wurde, während die andere sich selbst überlassen blieb.

Die Temperatur des Aufbewahrungsraumes schwankte während der Zeit, in der die Versuche ausgeführt wurden, von 13,5 bis 19° C. Die drei bezw. vier gleichzeitig aufgestellten Proben waren aber immer derselben Temperatur ausgesetzt.

Die Haltbarkeit der Milch prüfte ich in der Weise, daß das Weitergehen des Acidilätsgrads mit $^1/_4$ Normal-Natronlauge kontrolliert wurde.

Wie ich erwarten ließ, war die Haltbarkeit der rohen Milch je nach der Größe des Bakteriengehalts, sowie nach der Höhe der Lufttemperatur sehr verschieden. Ebenso schwankte die Zeit, in der sich die gekochte, sowie die mit dem Apparat behandelte Milch süß erhielt, stark, da ja durch das Erhitzen nur die vegetativen Bakterien, nicht aber die Sporen vernichtet wurden.

Im Mittel aller 17 Versuche betrug die Dauer der Haltbarkeit der rohen Milch 28,2 Stunden.

Durch die Behandlung mit dem Erhitzer hielt sich die Milch durchschnittlich um 28,5 Stunden länger süß. Nur um vier Stunden größer als die der pasteurisierten Milch war die Haltbarkeitsdauer der über freiem Feuer aufgekochten und dann sofort auf 42° C. abgekühlten Milch, während die Probe der gekochten, nicht abgekühlten Milch, die also noch längere Zeit hohe Wärmegrade besaß, erst 27,3 Stunden später als die im Gerät erwärmte Milch sauer wurde.

Alles in allem kann man sagen, daß der Bergedorfer Rückkühlerhitzer Größe 1 (Modell 1903) sich bei der Prüfung in Kleinhof-Tapiau trotz der für denselben ungünstigen Versuchsbedingungen in seiner Gesamtleistung vorzüglich bewährt hat.

Hervorzuheben sind besonders die hervorragende Wärmerückgewinnung bei obigem Apparat von 62,75 Proz. der überhaupt in die Milch übergegangenen Wärmeeinheiten, ferner die Möglichkeit, die erhitzte Milch noch geraume Zeit in dem Sammelraum bei hohen Temperaturen erhalten zu können, dann, daß das Ausseinandernehmen und Zusammensetzen des Geräts leicht und ohne Schwierigkeit erfolgt, und schließlich das bequeme Reinigen des in allen Teilen leicht zugänglichen Erhitzers. Reparaturen sind während der Versuche an dem Apparat nicht nötig gewesen.

Die gute und solide Ausführung sämtlicher Teile garantieren dem Erhitzer sicher eine lange Haltbarkeit.

Auf Grund obiger Prüfungs-Ergebnisse kann der Bergedorfer Rückkühlerhitzer Größe 1 (Modell 1903) der Praxis in jeder Weise empfohlen werden.

—

Ueber die Zuverlässigkeit der Milchuntersuchungen mit dem Milchrefraktometer von Zeiß-Wollny.

Von Direktor Dr. Bayer.

(Aus dem Jahresbericht über die Tätigkeit des Nahrungsmittel-Untersuchungs-Amts der Landwirtschaftskammer für die Provinz Brandenburg im Jahre 1904.)

Im Nachstehenden sind 132 Ergebnisse vergleichender Milchfettbestimmungen, welche nach der Adamschen, Gottliebschen (n. d. von Farnsteiner angegebenen Modifikation) und refraktometrischen Methode (Wollny) ausgeführt sind, zusammengestellt.

Wir sehen uns hierzu veranlaßt, da in jüngster Zeit ein Chemiker in einem Prozesse sich erlaubt hat, die refraktometrische Untersuchung herabzusetzen, ohne irgend welche Kenntnisse über die Ausführung und Genauigkeit dieser Methode zu haben.

Wir werden uns an anderer Stelle mit dem betr. Fachgenossen noch darüber auseinanderzusetzen haben, halten es aber für angezeigt, auch an dieser Stelle durch aktenmäßige Belege nachzuweisen, daß die Behauptungen des betr. Sachverständigen aus der Luft gegriffen sind und jeglicher Begründung entbehren oder auf völlig ungenügender Information beruhen und deshalb eine entsprechende Zurückweisung erfahren müssen. Die nachstehenden Analysenergebnisse sind den Analysenbüchern des Jahres 1904 entnommen. Es bandelt sich um fast ausschließlich auf amtlichem Wege entnommene Milchproben, die nicht etwa besonders für vorliegenden Zweck ausgewählt wurden. Die Analysennummern sind deshalb jeder einzelnen Probe beigefügt. Die Proben waren vielfach nicht frisch und teilweise schwach ausgebuttert; dieser Umstand ist daher bei dem Vergleiche mit in Betracht zu ziehen:

Vergleichende Milchfettbestimmungen nach der Adamschen und refraktometrischen Methode.

Analysen-Nummern	Fettprozente		Differenz	
	Refraktometer	Adamsche Methode	plus	minus
620	2,41	2,33	0,08	—
621	2,46	2,41	0,05	—
1222	2,56	2,56	± 0	± 0
1473	2,46	2,40	0,06	—
1478	2,57	2,55	0,02	—
1480	2,56	2,53	0,03	—
1483	2,52	2,55	—	0,03
1485	2,34	2,50	—	0,16
1693	2,13	2,17	—	0,04
1766	2,57	2,59	—	0,02
2250	2,51	2,50	0,01	—
2346	2,43	2,46	—	0,03
2347	2,16	2,10	0,06	—
2383	2,56	2,56	± 0	± 0
2389	1,90	1,85	0,05	—
2892	2,60	2,68	—	0,08
2905	2,55	2,69	—	0,14
3117	2,17	2,17	± 0	± 0
3119	2,12	2,12	± 0	± 0
3121	2,59	2,47	0,12	—
3128	2,52	2,50	0,02	—
3129	2,43	2,43	± 0	± 0
Mittel			0,033	0,041
nach der Gottliebschen und refraktometrischen Methode.				
3131	2,46	2,42	0,04	—
3135	2,46	2,50	—	0,04
4035	2,27	2,41	—	0,04
4036	2,47	2,58	—	0,11
4146	2,38	2,38	± 0	± 0
4549	2,44	2,44	± 0	± 0
4706	2,59	2,65	—	0,13
5059	1,91	2,04	—	0,13
5066	2,60	2,64	—	0,04
5068	2,51	2,62	—	0,11
5074	2,34	2,43	—	0,09
5110	1,97	2,05	—	0,08
5146	2,42	2,53	—	0,11
5852	2,06	2,13	—	0,07
5313	2,33	2,38	—	0,05
5605	2,59	2,58	0,01	—
5807	2,38	2,43	—	0,05
5809	1,97	2,11	—	0,14
5617	4,01	4,03	—	0,02
5676	1,59	1,70	—	0,11
5677	1,75	1,77	—	0,02
5678	2,43	2,40	0,03	—
5680	1,37	1,38	—	0,01
5714	2,23	2,25	—	0,02
5716	2,54	2,59	—	0,05
5908	2,52	2,47	0,05	—
5914	2,42	2,40	0,02	—
5916	2,45	2,44	0,01	—
5919	2,61	2,66	—	0,05
5944	2,39	2,35	0,04	—
6264	2,50	2,46	0,04	—
6270	2,16	2,17	—	0,01
6407	2,17	2,20	—	0,03
6523	2,46	2,51	—	0,05
6524	2,29	2,42	—	0,13
6525	2,42	2,52	—	0,10
6526	2,17	2,21	—	0,04

Digitized by Google

Analysen-Nummern	Fettprozent: Refraktometer	Fettprozent: Gottliebsche Methode	Differenz: plus	Differenz: minus
6538	2,59	2,47	0,05	—
6539	2,59	2,66	—	0,07
6600	2,45	2,50	—	0,05
6616	1,90	2,02	—	0,12
6619	1,81	1,90	—	0,09
7245	2,60	2,59	0,01	—
7490	2,34	2,32	0,02	—
7575	2,28	2,27	0,01	—
7585	2,38	2,47	—	0,09
7614	1,88	1,86	0,02	—
7695	2,28	2,25	0,03	—
7698	1,63	1,68	—	0,05
7824	2,20	2,29	—	0,09
7835	2,22	2,20	0,02	—
7838	1,89	1,85	0,01	—
7842	2,39	2,26	0,13	—
7843	1,48	1,49	—	0,01
7846	2,28	2,20	0,08	—
7850	2,46	2,39	0,07	—
7851	1,83	1,82	0,01	—
7853	2,02	1,93	0,09	—
7854	2,29	2,26	0,03	—
7898	2,57	2,58	—	0,01
7967	1,73	1,82	—	0,09
7993	1,10	1,17	—	0,07
7994	2,20	2,28	—	0,08
7995	1,00	1,03	—	0,03
7998	1,26	1,29	—	0,03
8196	1,90	1,89	0,01	—
8252	2,59	2,59	—	0,07
8253	1,50	1,51	—	0,01
8254	2,46	2,48	—	0,02
8263	2,59	2,62	—	0,03
8270	1,78	1,74	0,04	—
8272	1,70	1,66	0,04	—
8282	2,08	1,98	0,05	—
8314	1,60	1,63	—	0,03
8336	2,56	2,55	0,01	—
8355	2,09	2,12	—	0,03
8348	2,57	2,69	—	0,06
8353	2,16	2,18	—	0,02
8503	2,42	2,35	0,07	—
8532	2,55	2,44	0,09	—
8891	2,07	1,98	0,09	—
8892	1,77	1,71	0,06	—
8895	1,94	1,85	0,09	—
8894	2,16	2,14	0,02	—
8767	2,59	2,62	—	0,03
8769	2,57	2,60	—	0,03
8772	1,83	1,82	0,01	—
8824	2,35	2,37	—	0,02
9522	6,55	6,52	0,03	—
10077	3,44	3,50	—	0,06
10042	2,19	2,28	—	0,09
10154	2,20	2,18	0,02	—
10316	2,07	2,11	—	0,04
10317	2,06	2,11	—	0,05
10485	2,22	2,24	—	0,02
10487	2,34	2,34	± 0	± 0
11005	2,16	2,12	0,04	—
11093	2,34	2,34	± 0	± 0
11035	2,33	2,32	0,01	—
11330	2,73	2,74	—	0,01
Mittel			± 0,038	— 0,033

Uebersicht über die Höhe der Differenzen.

Differenz	Adamsche Methode: plus	Adamsche Methode: minus	Gottliebsche Methode: plus	Gottliebsche Methode: minus
0,00	5	5	4	4
0,01	1	—	10	6
0,02	2	1	6	7
0,03	1	2	4	8
0,04	—	1	6	5
0,05	2	—	3	8
0,06	2	—	—	2
0,07	—	—	2	4
0,08	1	1	2	2
0,09	—	—	4	6
0,10	—	—	—	1
0,11	—	—	—	4
0,12	1	—	1	1
0,13	—	—	1	3
0,14	—	1	—	1
0,15	—	—	—	—
0,16	—	1	—	—

Untersuchungen über den Nachweis der Wässerung von Milch mit Hilfe des Refraktometers.

Schon seit einer Reihe von Jahren war es im Untersuchungsamt üblich, das Refraktometer nicht nur zur Bestimmung von Fett und Milchzucker, sondern auch zur annähernden Ermittlung der fettfreien Trockensubstanz zu benutzen. Da bisher darüber noch nichts berichtet wurde und das bis jetzt gesammelte Material zweifellos zu erkennen gibt, daß das Refraktometer auch zur Beurteilung, ob der Milch Wasser zugesetzt ist, wohl herangezogen werden kann, so liegt auch kein Grund vor, mit der Veröffentlichung noch länger zurückzuhalten.

Das Verfahren ist insofern außerordentlich einfach, als es gleichzeitig mit dem Fettbestimmungsverfahren vorgenommen wird und nur eine zweite refraktometrische Ablesung erfordert, nicht aber eine weitere, besondere chemische Behandlung der Milch notwendig ist. Es besteht darin, daß, nachdem das Fett durch Aether und durch Zugabe von Kupferkalilauge aus der Milch abgeschieden ist, mittelst einer Pipette auch von dieser wässerigen, sogenannten „blauen Lösung" einige Tropfen in die Einlauföffnung des Refraktometers gebracht werden. Es muß nur dabei die Vorsicht gebraucht werden, daß nicht gleichzeitig von der Aetherfettlösung etwas in das Refraktometer gelangt, was sich sehr einfach und leicht bewerkstelligen läßt, wenn das Pipettenröhrchen beim Eintauchen zunächst oben zugehalten wird. Die Beobachtung hat nun ergeben, daß der refraktometrische Wert von Milchproben, welche eine Trockensubstanz von unter 8 Prozent besitzen, im allgemeinen immer unter der Zahl 20 liegt, während die höheren Trockensubstanzwerte zwischen 20 bis 23 liegen. Selbstredend ändert sich der Refraktionswert in gleichmäßigen Abstufungen mit der fettfreien Trockensubstanz. (Vergleiche nachstehende Tabelle.)

Untersuchungen über den Nachweis der Wässerung von Milch mit Hilfe des Refraktometers (Zeiß-Wollny'scher Milchrefraktometer).

Gewichtsanalytische Methode, Trockensubstanz in Prozent	Spezifisches Gewicht des Serums	Refraktionswert der blauen Lösung	Gewichtsanalytische Methode, Trockensubstanz in Prozent	Spezifisches Gewicht des Serums	Refraktionswert der blauen Lösung
7,79	1,0253	19,4	7,15	1,0224	17,8
6,53	1,0230	16,8	8,19	1,0260	19,9
5,33	1,0115	15,6	7,32	1,0240	19,0
8,00	1,0262	19,9	8,22	—	20,0
8,98	—	21,6	9,08	—	20,2
9,11	—	21,9	7,45	1,0220	19,3
7,22	1,0229	17,9	8,17	1,0260	20,0
9,24	—	21,9	7,88	1,0253	19,3
8,61	—	20,6	8,24	—	20,2
8,19	1,0262	—	7,92	—	20,3
8,09	1,0262	—	8,13	—	20,3
8,94	—	20,6	8,13	—	20,0
8,97	—	21,3	7,79	—	19,6
8,73	—	20,6	8,15	—	20,0
8,98	—	21,3	7,83	1,0253	19,8
8,73	—	20,6	7,97	1,0253	19,9
8,96	—	21,3	6,08	—	17,9
8,81	—	20,5	7,90	—	19,7
8,98	—	21,9	7,77	1,0250	19,4
8,83	—	21,2	7,26	1,0234	19,0
8,86	—	19,7	7,04	1,0212	18,9
8,38	—	20,4	7,08	1,0220	18,9
8,38	—	20,2	6,73	1,0206	18,6
7,79	1,0250	20,0	8,39	—	20,4
9,22	—	21,4	8,03	1,0261	19,9
8,42	—	20,4	4,85	1,0170	16,6

Da es bei der Zugabe der Kupfer-Kalilauge bei der refraktometrischen Fettbestimmung nicht auf völlig genaues Zumessen derselben ankommt, so stimmt auch demgemäß der Refraktionswert mit der fettfreien Trockensubstanz nicht völlig überein, wenn man jedoch Wert auf peinliches Abmessen der Kupfer-Kalilauge legt, kann man auch eine ziemlich brauchbare Uebereinstimmung erzielen und es läßt sich darauf eine Tabelle zur Ablesung der fettfreien Trockensubstanz nach den refraktometrischen Werten gründen. Eine solche Tabelle existiert auch im Untersuchungsamt, doch ist dieselbe nicht im Gebrauch, weil die Trockensubstanzen doch noch einfacher und sicherer aus dem spezifischen Gewicht und Fettgehalt berechnet werden. Dagegen wird das Verfahren zur Vorprüfung auf Wässerung tagtäglich mit Erfolg benutzt. Der große Wert liegt darin, daß mit einer Operation die beiden wichtigsten Werte, nämlich der Fettgehalt und fettfreie Trockensubstanzgehalt, aus welchen ein Schluß auf Verfälschung gezogen werden kann, bestimmt werden, und daß die Ausführung der spezifischen Gewichtsbestimmung bei der Vorprüfung damit umgangen werden kann. Bei Massenuntersuchungen, namentlich für die Polizei-Kontrolle, ist deshalb die Bestimmung der fettfreien Trockensubstanz nach dem Refraktometer besonders wertvoll; die gleichen Dienste bietet sie auch für Molkereien, technische Zwecke u. s. w. Unsere Beobachtung geht dahin, daß man am besten verfährt, wenn man Proben von 20,0 abwärts als verdächtig annimmt. Im Vorstehenden sind von der großen Zahl Ermittelungen einzelne Werte wiedergegeben.

Tagesgeschichtliche Rundschau.

Deutschland.

Zum Aufrahmen in den Milchverkaufs-Gefäßen. Wegen Uebertretung des Milchregulativs der Stadt Chemnitz hatte der Verwalter der dortigen Genossenschafts-Molkerei Sager eine Straf-

Digitized by Google

verfügung über 200 M. erhalten. Mehrere im April d. J. durch Beamte des Wohlfahrtspolizei-Amts den Milchwagen der Genossenschafts-Molkerei entnommene Milchproben hatten nicht den vorschriftsmäßigen Mindest-Fettgehalt von 2,80 Proz. gehabt, und dies war dem Verwalter zur Last gelegt worden. Letzterer hatte auf gerichtliche Entscheidung angetragen, und diese fiel zu seinen Gunsten aus: er wurde kostenlos freigesprochen. Gestützt auf die Beweisaufnahme und die Gutachten zweier Sachverständiger, der Nahrungsmittel-Chemiker Dr. Lührig und Dr. Huggenberg, gelangte das Gericht zu der Ueberzeugung, daß die Milch aus der Molkerei mit normalem Fettgehalt gekommen war, und daß sie nur durch längeres Stehen der betreffenden Wagen stark „aufgerahmt" hatte, wodurch die in dem unteren Teil der Gefäße befindliche Milch etwas von dem Fettgehalt verlor.

Milchkuren für Schulkinder zur städtische Kosten. Die Stadt Solingen läßt den Kindern der Volksschule während der Herbstferien eine dankenswerte soziale und gesundheitliche Fürsorge zuteil werden. Augenblicklich sind bei den Rektoren und Hauptlehrern der Volksschulen Nachfragen im Umlauf, ob und wieviel Kinder an einer von der Stadt zu veranstaltenden Milchkur teilnehmen wollen. Der städtische Etat weist die hierzu erforderlichen Mittel auf. Die Kinder müssen sich dann während der Milchkur nachmittags an ihren Schulen versammeln, wo die Lehrerschaften in erfreulicher Bereitwilligkeit die Verteilung der Milchportionen und der dazu gehörigen Brötchen besorgen.

Butterprüfungen in der Provinz Hannover. Im XVII. Rundgange haben die Sommer-Butterprüfungen in der Provinz Hannover und dem Herzogtum Oldenburg Ende Juli und Anfang August stattgefunden. Die Prüfungen wurden abgehalten am 22., 25., 26., 28. und 29. Juli in Bückow, Hildesheim, Göttingen, Meppen und Oldenburg, am 1. und 2. August in Bremervörde und Bremen.

Eingeliefert waren 144 Proben, sowie 5 Vergleichsproben. Von den 144 Proben sind 2 wegen zu später Einlieferung nicht beurteilt worden, mithin gelangten 142 Proben zur Prüfung.

Das Gesamtergebnis der 7 Prüfungen ist folgendes:

hochfein	15 Proben	= 11 Proz.	gegen	7 Proz.		
fein	37 „	= 26 „	„	35 „		
gut	80 „	= 56 „	„	46 „	}	1904
mittel	10 „	= 7 „	„	11 „		
abfallend . .	— „	= — „	„	1 „		

es ist mithin etwas besser als im Sommer 1904.

Die Punktbewertung der einzelnen Proben war folgende:

a) hochfein: 7 mit 15 und 8 mit 14 Punkten,
b) fein: 7 mit 13, 14 mit 12 und 16 mit 11 Punkten.
c) gut: 22 mit 10, 27 mit 9, 20 mit 8 und 11 mit 7 Punkten,
d) mittel: 4 mit 6, 4 mit 5 und 2 mit 4 Punkten.

Als Geschmacksfehler sind genannt: bei 24 Proben leicht unrein, unrein, sehr unrein; bei 16 Proben leicht säuerlich, säuerlich, sauer; bei 15 Proben reichlich Salz, salzscharf; bei 5 Proben fettig; bei 4 Proben leicht ölig, ölig; bei 4 Proben käsig; bei 3 Proben nüchtern; bei 2 Proben leicht scharf, scharf; bei 2 Proben bitter; bei 2 Proben Kuhgeschmack; bei 1 Probe leicht alt; bei 1 Probe salzbitter; bei 1 Probe fischig; bei 1 Probe seifig, bei 1 Probe metallisch.

Als Bearbeitungsfehler sind genannt: bei 10 Proben überarbeitet, ungenügend, mangelhaft; bei 24 Proben feucht, reichlich Lake oder Wasser; bei 14 Proben weich, schmierig; bei 15 Proben trübe, dick; bei 1 Probe bunt.

Unter den Geschmacksfehlern ist auffallend die große Anzahl der Proben mit der Bemerkung: „reichlich Salz, salzscharf", und ebenso ist unter Bearbeitung die Bemerkung: „feucht, reichlich Lake oder Wasser" bei 24 Proben zu finden, während im Sommer 1904 diese Fehler nur bei 5 bez. 9 Proben gefunden waren. Mit der Qualität der verwendeten Salze hat dieser Fehler voraussichtlich wenig zu tun. In den meisten Fällen wird es sich darum handeln, daß der Auflösung des Salzes zwischen dem ersten und zweiten Kneten zu wenig Zeit gelassen wird. In Anbetracht, daß die Butter in den letzten Wochen überaus gesucht war, läßt sich ein derartiger Fehler entschuldigen. Immerhin ist es ratsam, mit der Herstellung der Butter etwas vorsichtiger zu Werke zu gehen. Derartige Fehler schleichen sich leicht ein und führen dann doch zu Unannehmlichkeiten und Nachteilen.

Ungenügende Kühlverhältnisse kommen mehrfach zum Vorschein. Hoffentlich nehmen die Arbeiten zur Verbesserung derselben weiteren Fortgang.

In Bezug auf die Verpackung der Probepackete ist wiederholt zu beanstanden, daß dieselben noch häufig ohne Papierumhüllung zur Einsendung gelangen. Bei verschiedenen Proben konnte nachgewiesen werden, daß teils der Geschmack, teils die Konsistenz der Butter durch diese Nachlässigkeit Schaden gelitten hatten.

Trotzdem die Abhaltung der Sommer-Butterprüfung infolge der Erntezeit ungünstig gefallen war, so war der Besuch der Versammlungen teilweise doch sehr befriedigend. Im ganzen nahmen 215 Personen daran teil.

Der XVIII. Rundgang der Butterprüfungen findet Ende Oktober bis Anfang November d. J. statt.

Ernst Kleinschmidt, Molkerei-Instruktor.

Gegen die berliner „hygienische Stadtmolkerei" an der Großen Frankfurter Straße, eine Gründung der vereinigten Milchhändler Berlins, die unter der Devise „Der Kinderwelt zur Kraft, der Bürgerschaft zum Wohl und dem Vaterland zur Macht" ihre Produkte vertreibt, ist auf Grund der Aussagen früherer Angestellter eine Untersuchung eröffnet worden, weil die Polizeiverordnung betr. den Verkehr mit Kuhmilch und Sahne in dieser Molkerei gröblich übertreten worden sein soll.

Die Ueberführung des Täters in Milchfälschungsprozessen. Die vor der Strafkammer in Elberfeld der Milchfälschung angeklagten Landwirt v. Sp. und Milchhändler H. wurden freigesprochen, weil die Fälschung seitens einer dritten Person nicht ausgeschlossen erschien.

Milchfälschung. Die Landwirtsehefrau Christine Dose war vom Landgericht in Flensburg am 24. Oktober v. J. wegen sortgesetzter Milchfälschung zu 2 Monaten Gefängnis und 200 M. Geldstrafe verurteilt worden. — Ihre Revision wurde vom Reichsgericht als unbegründet verworfen.

Beschlagnahme holländische Butter. Der „Berliner Marktballenzig." wird aus Elberfeld geschrieben: „Anfang Juli besuchte mich ein mir bekannter Barmer Agent und offerierte mir holländische Butter mit Reichsstempel von der Molkerei Eindhoven. Ich gab ihm 10 Centner auf. Nach einigen Tagen erhielt ich Rechnung, aus der ich ersah, daß Absender der Butter die bekannte Firma Fr. Crielaers, Eindhoven war. Auf der Rechnung stand ausdrücklich mit einem Stempel vermerkt: „Unsere Sendungen werden nur unter Reichskontrolle verladen." Auf der Butter selbst dagegen fehlte der Reichsstempel. Ich stellte deshalb die Butter telegraphisch zur Verfügung. Die betr. Firma ließ mir aber durch ihren barmer Agenten sagen, daß dies kein Grund zur Verfügungstellung sei, und garantierte nochmals für die Reinheit. Ich traute der Sache aber nicht und ließ darauf die Butter privatim untersuchen, wobei sich herausstellte, daß sie zu viel Wasser enthielt und auch als verfälscht bezeichnet werden mußte. Ich gab hiervon der Firma Kenntnis, und erhielt die Mitteilung, die Butter nach Kaldenkirchen zu retournieren. Um aber zu vermeiden, daß von Kaldenkirchen aus eine andere deutsche Firma mit derselben Butter betrogen würde, erstattete ich pflichtgemäß Anzeige. Die Butter wurde daraufhin vom hiesigen Stadtchemiker untersucht und ebenfalls als verfälscht bezeichnet und beschlagnahmt. Crielaers, der von der Beschlagnahmung Kenntnis erhalten hatte, schickte seinen Sohn mit einem holländischen Chemiker nach hier, um die Butter ebenfalls zu untersuchen. Von dem Besuche gab ich der Polizeibehörde Kenntnis und der junge Crielaers wurde, als der Besitzer der Butterfälschung verdächtig, in Haft genommen. Er befindet sich einstweilen noch im Untersuchungsgefängnis."

Der Detaillistenverband für Hessen und Waldeck erläßt dazu unterm 5. August folgenden Aufruf:

„Wegen Betruges und Nahrungsmittelfälschung ist der Butterhändler Aloysius Balduinus Felix Crielaers, Sohn von Franz Crielaers in Eindhoven (Holland), von der Polizeibehörde in Elberfeld in Untersuchungshaft genommen worden.

Alle Leser, die durch den Genannten geschädigt worden sind, wollen sich an die Polizeiverwaltung in Elberfeld wenden. Um Nachdruck wird gebeten."

Genossenschaftlicher Eierverkauf im Anschluß an Molkerei-Genossenschaften kann, wie der an die Molkerei-Genossenschaft Schmidham in Niederbayern angeschlossene genossenschaftliche Eierverkauf zeigt, mit recht gutem Erfolge durchgeführt werden. Die Molkerei-Genossenschaft Schmidham hat nach vorangegangener wiederholter Beratung mit der Vereinigungsstelle hannoverscher Eierverkaufs-Genossenschaften den gemeinschaftlichen Eierverkauf im Jahre 1902 aufgenommen. Es wurden dabei auch die in der Provinz Hannover mit dem genossenschaftlichen Eierverkauf gemachten Erfahrungen verwertet, soweit es sich um den an Molkerei-Genossenschaften angeschlossenen Eierverkauf handelte. Nach den der „Hannoverschen landw. Zeitung." von der Molkerei-Genossenschaft Schmidham gemachten Mitteilungen hat der genossenschaftliche Eierverkauf sehr befriedigende Ergebnisse geliefert. Im ersten Jahre gab es manche Schwierigkeiten zu überwinden, teils weil die angelieferten Eier zu wünschen übrig ließen, teils weil viele Abnehmer für die garantiert frischen Eier nur ungern einen besseren Preis zahlen wollten als für die oft mehrere Wochen alten ausländischen Eier. Nachdem aber die Schwierigkeiten gehoben waren, hat sich die Einnahme aus den Eiern bedeutend gegen früher gehoben, so daß jetzt etwa ein um 30 Pfg. höherer Preis aus den Eiern, im

Digitized by Google

Vergleich zu dem Preis der vorangegangenen Jahre, erzielt wird. Aehnlich wie es bei hannoverschen Molkerei-Genossenschaften, z. B. bei Oldendorf und Ebersdorf, der Fall ist, die einen Teil der Eier an Butterabnehmer liefern, so setzt auch die Molkerei-Genossenschaft Schmidham einen großen Teil der Eier an Butterkunden ab. Während im ersten Jahre nach der Einrichtung des genossenschaftlichen Eierverkaufs in Schmidham sich der Umsatz auf 142 140 Eier stellte, so belief sich im Jahre 1904 der Umsatz bereits auf 343 244 Stück. Daß der genossenschaftliche Eierverkauf eine gute Wirkung auf die ländliche Nutzgeflügelzucht ausübt, zeigt sich auch in Schmidham. Dem Wunsche der Mitglieder der Molkerei-Genossenschaft entsprechend, werden jährlich zwei bis drei Versammlungen abgehalten, in denen die Fragen der ländlichen Geflügelzucht besprochen werden. Diese Versammlungen sind auch besonders gut von den Frauen besucht. Dem Vorgehen von Schmidham folgend, haben auch die Molkerei-Genossenschaften Egglham und Dietersburg in Niederbayern den genossenschaftlichen Eierverkauf aufgenommen.

Eine Polizei-Verordnung, welche das Ausmelken auf den Markt zu bringender Kühe vorschreibt, ist rechtsgültig. Im Hinblick auf eine Regierungs-Polizei-Verordnung vom 6. März 1903 war ein Gutsbesitzer E. in Strafe genommen worden, weil er Kühe, die nicht ausgemolken waren, auf den Markt gebracht habe. Das Schöffengericht verurteilte E. zu einer Geldstrafe, und das Landgericht verwarf die eingelegte Berufung, erachtete die fragliche Vorschrift für rechtsgültig und nahm an, daß § 360 (13) des Reichsstrafgesetzbuchs die Materie von der Tierquälerei nicht erschöpfend regele. Die Polizeibehörde sei mithin befugt, eine Vorschrift zur Verhütung von Tierquälerei zu erlassen. Diese Entscheidung sochi E. durch Revision beim Kammergericht an und behauptete, die Regierungs-Polizei-Verordnung gehe zu weit, wenn sie Tiere vor Qualen schützen wolle. Das Kammergericht wies jedoch die Revision des Angeklagten als unbegründet zurück, indem unter anderem ausgeführt wurde, es sei allerdings nicht Sache der Polizeibehörde, Tiere vor Qualen zu schützen. Die Polizei habe die Aufgabe, von dem Publikum nach § 10, II, 17 des Allgemeinen Landrechts bevorstehende Gefahren abzuwenden. Die Verordnung sei aber deshalb rechtsgültig, weil sie erlassen sei, um betrügerischen Absichten der Verkäufer entgegenzutreten. Ihre Grundlage bilde § 6a des Polizei-Verwaltungsgesetzes, wonach die Polizeibehörde das Eigentum zu schützen habe.

Ueber angebliche Gesundheitsgefährlichkeit der Kautschukscheiben für Flaschenverschlüsse ging jüngst eine Notiz durch viele Tageszeitungen und auch durch einen Teil der Fachpresse, wonach ein englischer Arzt Dr. Pond durch Analyse gefunden haben wollte, daß diese Kautschukverschlußringe zu rund 1/3 aus Schwefelantimon bestänben und im ganzen etwa 50 Proz. und mehr Mineralbestandteile hätten, also „gesundheitsschädlich" seien. Komme schon der Laie, der Kautschukgegenstände alltäglich in der Chirurgie und Krankenpflege anwenden sieht, an diese Behauptung von der „Gesundheitsschädlichkeit" der Kautschukverschlußringe schwer glauben, so muß sie vom Standpunkte des Fachmannes direkt als absurd und unwahr zurückgewiesen werden. Wie einer der namhaftesten Kautschuk-Chemiker, Dr. Fritz Frank in Berlin, in der „Gummi-Zeitung" ausführt, enthalten nach seinen zahlreichen Analysen die zu Kautschukverschlußringen verwendeten Kautschukmischungen im allgemeinen nicht mehr als 2 bis 3 Proz. Schwefelantimon; das aber ist eine so geringfügige Menge, daß dadurch — falls wirklich einmal von einem schadhaften Verschlußringe ein kleines Kautschukstückchen abbröckelte und in die Flascheninhaltsflüssigkeit geriete — auch nicht die mindeste Gesundheitsstörung entstehen könnte. Im übrigen kann das Publikum sich vor Verunreinigungen der Getränke durch schadhafte Verschlußringe sehr leicht selbst schützen, indem es solche von den Porzellanverschlüssen abreißt und wegwirft. Jedenfalls vermag auch der Nichtkenner leicht einzusehen, daß die glatte, leicht zu reinigende Kautschukscheibe, deren hellrote Farbe jede kleinste Verunreinigung erkennen läßt, ungleich sauberer und hygienisch einwandfreier ist, als ein Korkstöpsel, der selbst durch Dampf und heißes Wasser nicht völlig sterilisierbar ist und in seinen porösen Zellfasern Ablagerungsstätten für sporenhaltigen Staub, Gärungskeime u. s. w. enthält. Ohne den geradezu idealen Flaschenverschluß durch Kautschukringe, den beispielsweise auch die öffentlichen und privaten Anstalten für Herstellung keimfreier Kindermilch unbedenklich anwenden, hätte der Versand von Bier, Milch und Mineralwässern niemals den heutigen Umfang annehmen können. Es erscheint zweckmäßig, das Publikum auf die absolute Unschädlichkeit der Kautschukflaschenverschlüsse hinzuweisen, um einem ganz unbegründeten Mißtrauen gegen einen höchst nützlichen und harmlosen Gebrauchsgegenstand vorzubeugen.

Schweiz.

Zur gegenwärtigen Lage des Käsehandels erläßt das Sekretariat des schweizerischen Käsehändler-Vereins folgende Kundgebung:

Durch das Sekretariat des Vereins schweizerischer Käsehändler sind hinsichtlich der diesjährigen Käseproduktion und der noch vorhandenen Ware in den Lagern der Käsehändler Erhebungen gemacht worden, die auch weitere Kreise interessieren dürften. Die Produktion anbetreffend, haben die in einer großen Anzahl von Käsereien in den verschiedenen Kantonen gemachten Erhebungen ergeben, daß während der Monate Mai und Juni 1905 in 69 Proz. dieser Käsereien mehr Milch, und zwar teilweise ganz erhebliche Mengen mehr, und in 31 Proz. weniger Milch als in der gleichen Zeit 1904 eingebracht worden ist. Infolge der bisherigen, den Futterpflanzen sehr günstigen Witterung, welche voraussichtlich noch längere Zeit in dieser Weise anhalten wird, wird die Mehrproduktion an Milch und Käse während der folgenden Monate Juli, August und September gegenüber der gleichen Zeit des letzten Jahres eine ganz außerordentliche sein. Diese Tatsache wird auch überall und ohne weiteres zugestanden. Man hält ihr aber entgegen, daß infolge des durch die Trockenheit verursachten letzjährigen Ausfalls an Ware die Käsekeller und -Lager überall leer seien und der Markt ein „Mehr" an Ware bedürfe. Die bei den hauptsächlichsten Ausfuhrhäusern gemachten genauen und durchaus zuverlässigen Erhebungen geben indessen dieser Annahme gänzlich Unrecht. Nach den Erhebungen sind an Sommer- und Oktoberware am 1. Juli 1905 nur 4 Proz. weniger vorhanden als am 1. Juli 1904 und an Winterware sogar 27 Proz. mehr. Damit steht im Einklang die durch die Ausfuhrstatistik festgestellte Tatsache, daß die Mehrausfuhr in den ersten sinf Monaten dieses Jahrs gegenüber der gleichen Zeit im Jahr vorher nur 2,067 Kilocentner beträgt. Diese Ergebnisse stehen mit der Anschauung, daß mit einem starken Warenmangel gerechnet werden könne, in Widerspruch, und so herrscht denn auch in Exporteurkreisen die Meinung, daß höhere Preise als letztes Jahr absolut nicht bewilligt werden können. Es ist daher wohl angezeigt, allfällig gehegte überspannte Erwartungen auf ihr richtiges Maß zurückzuführen.

Vereine und Versammlungen.

Sommerversammlung der Vereinigung Deutscher Schweinezüchter. Bei Gelegenheit der diesjährigen Wanderausstellung der Deutschen Landwirtschafts-Gesellschaft in München hielt die „Vereinigung Deutscher Schweinezüchter" wie alljährlich eine Mitgliederversammlung, und zwar am Freitag, den 30. Juni, unter dem Vorsitz des Herrn Geheimen Oekonomierat Steiger-Klein-Bauern ab. Dieselbe bot wie immer viel des Interessanten.

Ueber die Entwicklung der Schweinezucht im Königreich Bayern sprach Herr Tierarzt Seiderer-München. Derselbe berichtete, daß die hervorragendsten 3 Zuchtrichtungen in Bayern das Bayerische Landschwein, das veredelte Landschwein und das weiße Edelschwein seien. Die meiste Verbreitung hat das veredelte Landschwein gefunden.

Die Anzahl der Schweine hat sich innerhalb 20 Jahren in Bayern über das Doppelte vermehrt, was für den erfreulichen Aufschwung der Schweinezucht spricht. Numerisch weist unter den 8 Kreisen Bayerns die größte Anzahl von Schweinen der Kreis Niederbayern mit 337 253 Stück auf. An der Schweinehaltung beteiligen sich die kleinen Betriebe mit 11,11 Proz., die mittleren mit 47,17 Proz. und die großen Betriebe mit 1,13 Proz. Um die Hebung der Schweinezucht haben sich mit großem Erfolge die Organe des landwirtschaftlichen Vereins durch Beschaffung guten Zuchtmaterials verdient gemacht; vielfach wurden Zuchtgenossenschaften und Oberstationen gegründet.

An Zuschüssen aus öffentlichen Mitteln zur Hebung der Schweinezucht wurden gewährt von

	1890—1897	1898—1903
Oberbayern	1101 M.	4 408 M.
Niederbayern . . .	2963 „	7 081 „
Pfalz	4080 „	20 830 „
Oberpfalz	1981 „	430 „
Oberfranken . . .	3279 „	6 015 „
Mittelfranken . . .	6597 „	12 563 „
Unterfranken . . .	1900 „	11 335 „
Schwaben	1047 „	1 880 „
Insgesamt	24 384 M.	64 521 M.

Von Seuchen ist die Schweinezucht in Bayern aber auch nicht verschont geblieben; im Jahre 1904 wurden von Rotlauf 2073 Gehöfte und von Schweineseuche und Schweinepest 2759 Gehöfte betroffen. Die Kosten des Impfstoffes gegen Rotlauf hat, um die Schutzimpfung zu verallgemeinern, die Staatskasse übernommen. Dringend zu wünschen und anzustreben ist, daß durch die Maßnahmen zur Hebung der Zucht die Einfuhr der Schweine von außerhalb unnötig gemacht würde.

Ueber die Fütterung der Schweine hielt Herr Professor Dr. von Sorhlei-München einen höchst interessanten Vortrag. Derselbe betonte, daß Körperoberfläche und Temperament die beiden Ursachen sind, aus denen sich die individuelle Futterverwertung zu

Digitized by Google

sammensetzt. Kleine Tiere brauchen verhältnismäßig eine viel größere Nahrungsmenge als größere Tiere, weil sie im Verhältnis zu ihrem Körpermaße eine größere Oberfläche haben. Vergleicht man ferner bin das fidele bayerische Landschwein mit seinem scharfen Rücken, langen Kopf und seinen langen Beinen mit dem würdigen kurzköpfigen und kurzbeinigen Edelschwein, so kann man nicht im Zweifel darüber sein, worin die Ursachen der verschiedenen Futterverwertung zu suchen sind. — Die geringste Oberfläche im Verhältnis zur Masse hat die Kugel. Da man aber vierfüßige Tiere nicht in diese Form bringen kann, so hat man Formen, die der Kugel am nächsten kommen, gezüchtet, Tiere mit kurzen Beinen und kurzem Rumpf. Dazu müßte man dem eingeschlagenen Gedanken gemäß allerdings noch wünschen, daß das Maskschwein außerhalb der Futterzeiten beständig schliefe; hiervon wollen aber unsere deutschen Züchter schon längst nichts mehr wissen, sondern sie sind zu der Erkenntnis gekommen, daß Gesundheit, Wetter- und Seuchenfestigkeit sowie die Fähigkeit, viele und gesunde Nachkommen zu liefern, auch etwas bedeuten. Zu den Aufgaben der Zucht auf Mastfähigkeit gehört auch die Zucht auf Freßlust, welche ihrerseits die Zucht auf Gesundheit voraussetzt.

Weiterhin sprach der Herr Vortragende von den Wirkungen der verschiedenen Nahrungsmittel auf das Fett der Tiere. Er kam dabei auf einen vor acht Jahren angestellten Fütterungsversuch zu sprechen, welcher gezeigt hatte, wie die natürliche Beschaffenheit des Körperfettes durch Verabreichung großer Mengen ölhaltiger Fette verändert werden kann. Um die durch den Oelgehalt eines Futtermittels hervorgerufene weiche Beschaffenheit des Specks zu korrigieren, empfiehlt der Herr Vortragende, dem weichen, öligen Fett in einem Futtermittel die gleiche Menge eines harten Fettes — z. B. Talg-Stearin entgegenzusetzen.

Es wäre zu erwägen, ob nicht die zahlreichen billigen Arten von Pflanzenfett diesem Zweck nutzbar gemacht werden könnten. Vorerst wird man aber Klarheit darüber gewinnen müssen, worin denn die Festigkeit des Speckes besteht und ob dieselbe wirklich von der Härte des Fettes abhängt. Untersuchungen hierüber könnte vielleicht die „Vereinigung Deutscher Schweinezüchter" anstellen.

Zum Schluß kam der Herr Vortragende noch auf eine Eingabe des Deutschen Fleischer-Verbandes bei dem Herrn Reichskanzler bezüglich Verbotes der Verfütterung von Oelkuchen, Fischen, Fischabfällen, unentölten Fischmehlen u. s. w. an Schweine zu sprechen. Er führte aus, daß seiner Meinung nach der Deutsche Fleischer-Verband besser täte, sich mit der V. D. Sch. zu verbinden, um in gemeinsamer Arbeit mit ihr festzustellen, wie die verschiedenen Futtermittel auf die Güte des Schweinefleisches und Speckes wirken.

Herr Hauptmann a. D. Oetke-Lobenthal-Neckargemünd brachte sodann noch seinen Fall der Uebertragung von Rotlauf zur Sprache, wobei es sich darum handelt, ob es möglich sei, durch Zukauf von Stroh aus einem verseuchten oder verseucht gewesenen Gehöft sich die Rotlaufseuche einzuschleppen, und ob in dem betreffenden Fall eine Stall- oder Gehöftssperre verhängt gewesen sei. Diese Angelegenheit wird wahrscheinlich vor Gericht zum Austrag gebracht werden, was von allgemeinem Interesse sein dürfte und worüber in den „Mitteilungen der V. D. Sch." später berichtet werden wird.

Beobachtungen, Versuche, Erfindungen.

Zusammensetzung von Buttersalz. Drei dem Milchwirtschaftlichen Institut Hameln zur Untersuchung eingesandte Proben Buttersalz enthielten:

	Probe 1	Probe 2	Probe 3
Unlösliches	0,020 Proz.	0,066 Proz.	0,015 Proz.
Kalk (Ca O)	0,46 „	0,36 „	0,50 „
Magnesia (Mg O) . .	0,36 „	0,42 „	0,17 „
Schwefelsäure (S O³) .	0,86 „	1,23 „	0,90 „

Zur Zerkleinerung der Zeitkügelchen in der Milch werden besondere Geräte gebaut, die sogenannten Homogenisierungsmaschinen. Im Milchwirtschaftlichen Institut Hameln wurde die gleiche Wirkung erzielt durch Bearbeitung von auf 50° erwärmter Milch im Butterfasse. Die Entrahmung so behandelter Milch wird sehr unvollkommen oder gelingt überhaupt nicht. Eine Milch mit 3,1 Proz. Fett gab mittels Handcentrifuge entrahmt eine Magermilch mit 0,2 Proz. Fett. Die gleiche Milch nach halbstündiger Bearbeitung im Butterfasse gab eine abgerahmte Milch mit 1,4 Proz. Fett. Nach einstündiger Bearbeitung stieg der Fettgehalt des als Magermilch abfließenden Teiles auf 2,5 Proz., und nach zweistündiger Bearbeitung hatten die aus den Abflußöffnungen für Rahm und Magermilch austretenden Flüssigkeiten gleichen Fettgehalt unter sich und mit der Vollmilch.

Versuche über Abbuttern unter Vermeidung jeglichen Eingießens von Wasser in das Butterfaß wurde aus gegebener Veranlassung am Milchwirtschaftlichen Institut Hameln angestellt. Es stellte sich ein solches Arbeiten als sehr wohl durchführbar heraus, und zwar ohne daß ein ungünstiger Einfluß auf Menge und Beschaffenheit der Butter sich bemerkbar gemacht hätte. Die Versuche wurden durchgeführt im Großbetriebe der Molkerei Hameln unter Benutzung holsteinischer Butterfässer und in dem kleinen milchwirtschaftlichen Betriebe der Landwirtschaftlichen Haushaltungsschule Hameln, in welcher ein Ahlbornsches Triumph-Butterfaß in Gebrauch ist. In beiden Betrieben wird seither jegliches Eingießen von Wasser in das Butterfaß vermieden und somit eine Buttermilch gewonnen, welche zugesetztes Wasser nicht enthält.

Handel und Verkehr.

Aenderung der Handelsgebräuche im schweizerischen Käsehandel. Vor zwei Jahren brach im schweizerischen Käsehandel der sogenannte Prozentkrieg aus, indem die Käsereien sich anfänglich darauf verbeißten, die 6 Proz. Zugewicht, die mit Rücksicht auf das Leichterwerden der Käselaibe auf dem Lager den Händlern seit alters bewilligt worden, nicht mehr zu gewähren. Sie mußten damals nachgeben und haben seither den Kampf nicht wieder aufgenommen. Nun wollen die Käser verluchen, mit einem anderen Usus im Käsehandel aufzuräumen. Bis dahin wurden als Sommerkäse immer die von den Monaten Mai bis und mit September gekauft. Die Oktoberkäse, als etwas minderwertig, kaufte man später. Nun hat der bernische mittelländische Käserverein beschlossen, es sollen bei den Sommerkäseablschlüssen die Oktoberkäse mit eingerechnet werden, und er richtet an alle Käseproduzenten das Ansuchen, beim hervorstehenden Sommerkäsehandel den Produktions-Termin nicht anders als vom 1. Mai bis 31. Oktober festzuhalten, und zwar zu einheitlichen Preise. Ob er damit durchdringen wird, ist sehr fraglich.

Verfälschung holländischer Butter. Wie dem „Materialist" aus Bochum berichtet wird, ist in der letzten Zeit auf vielen Wochenmärkten holländische Butter als verfälscht beschlagnahmt worden. In den meisten Fällen haben Gerichte und Polizeiverwaltungen die Fälschungen durch Zusatz von Margarine den deutschen Butterverkäufern zur Last gelegt, indem man annahm, die Holländer würden sich hüten, das latente deutsche Butterunterscheidungsmittel — Sesamöl — der Naturbutter beizumischen. Diese Ansicht legte auch das Bittener Schöffengericht einem Urteil gegen die Butterhändlerin Kampmann aus Dortmund zu Grunde, gegen die wegen Nahrungsmittelverfälschung auf 100 M. Geldstrafe erkannt wurde. In der Berufungsverhandlung vor der Strafkammer Bochum wurden seitens einiger Zeugen Tatsachen vorgebracht, nach denen manche holländische Butterhändler doch nicht dem deutschen Butterunterscheidungsmittel ganz abhold sind. Die Angeklagte konnte nachweisen, daß sie die verfälschte Butter aus Holland bezogen hatte. Eine andere Händlerin erhielt eines Tages aus Holland offenbar durch Margarine gefälschte Butter zugesandt. Der Lieferant, auf die Fälschung aufmerksam gemacht, bedauerte, daß die Händlerin eine „verkehrte Sorte" erhalten habe. Ein holländischer Butterhändler hat seinen deutschen Abnehmern eine Butterknetmaschine an, mit der sich „viel Geld verdienen lasse". Auch gab er ihnen den Rat, der Butter Wasser zuzusetzen. Die Strafkammer nahm daher nur eine fahrlässige Verletzung des Nahrungsmittelgesetzes an, da die erfahrene Butterhändlerin die grobe Fälschung der Butter habe bemerken müssen. Das Strafmaß wurde auf 75 M. herabgesetzt.

Wochenbericht vom Buttermarkt. Berlin, 19. August 1905. In der Berichtswoche machte sich eine solche Knappheit in allen Sorten Butter fühlbar, daß die Nachfrage nicht gedeckt werden konnte und auch die berliner Notierung, der hamburger um Wochen nachhinkend, jetzt notgedrungen erhöht werden mußte. Es ist keine Doktorfrage zu beantworten, wenn man fragt, weshalb Berlin so lange mit der Preiserhöhung zurückgehalten hat.

Der hamburger Markt berichtet lebhaftes Geschäft trotz der letztwöchigen Preiserhöhung und konnte in Anbetracht der dringenden Nachfrage wiederum die Preise erhöhen.

Berlin notierte Mittwoch 3 M. höher, heute unverändert. Hamburg notiert 3 M. höher.

Marktberichte.

Abrechnungspreise zwischen Molkereien und Butterhändlern. Eigenbericht der Molkerei-Zeitung Berlin. **Berlin,** 19. August 1905. Im Großhandel an die Molkereien für feine Butter wirklich bezahlte Preise. Reines Buttergewicht, frei in Berlin oder Hamburg, also nach Abzug der Fracht eines Zentners:

Berlin	bis 122 **Mk.**
Hamburg	„ 124 „

Berlin, 19. August 1905. Butterbericht der Firma **C. J. Wienbrun,** SW., Leipzigerstr. 82, und W., Kronenstr. 39.

Sehr lebhafte Nachfrage einerseits, kleinere Produktion und dadurch verminderte Eingänge seitens Butter andererseits bewirkten ein weiteres Anziehen der Preise. Auch für alle anderen Arten Butter zeigte sich gleich guter Begehr.

Digitized by Google

Telegramme der Molkerei-Zeitung Berlin.

Berlin, den 19. August 1905. Preisfeststellung der von der ständigen Deputation gewählten Notierungs-Kommission. Mitgeteilt von der Firma C. F. Wienstruck, Berlin, Leipzigerstr. 82. Durchschnittspreise für die Woche vom 13. bis 19. August 1905.

			16. August	19. August
Hof- u. Genossensch.-Butter:		Ia per 50 kg M.	121—124	121—124
do.	do.	IIa „ „ „	118—120	117—121
do.	do.	IIIa „ „ „	112—115	110—116
do.	do.	Abfallende „ „	104—106	100—108
		Tendenz:	Fest.	Fest.

Hamburg, Grimm, den 18. August 1905. (Butter-Bericht von Ahlmann u. Boysen.) Notierung der Notierungs-Kommission der am Butterhandel beteiligten Firmen zu Hamburg. In Hamburg höchstbezahlte Brutto-Preise: I. Klasse M. 122—128. II. Klasse M. 108—115 pr. 50 kg. Netto reine Tara. Tendenz: fest.

Der Buttermarkt lag in dieser Woche trotz der letztwöchentlichen Erhöhung der Notierung besser, als erwartet wurde. Die frischen, feinsten Zufuhren hielten sich zu unveränderten Preisen, teilweise konnte eine erhöhte Forderung durchgeholt werden. Unsere Notierung wurde um 3 M. erhöht, während Kopenhagen unverändert blieb. Sibirische und russische Butter bleibt knapp zugeführt und wurden die frischen Ankünfte schnell geräumt. Es wurde für feinste Ware bis 110—113 M. bezahlt.

Ferner Privat-Notierungen: Fehlerhafte und ältere Butter pr. 50 kg M. 102—105. Schleswig-Holsteinische und ähnliche frische Bauer-Butter M. ———. Russische, Sibir. und Livländ. Winterbutter (verzollt) M. 105—113, Galizische (verzollt) M. 89—92. Finnländische Winter-Butter (verzollt) M. ——. Amerikanische (verzollt) M. ———.

Butternotierungen in Kopenhagen. Den 17. August 1905. Butter: I. Klasse 100—101 Kr. (1 Kr. = 112,5 Pf.). Tendenz: Ruhig.

Berlin, 17. August 1905. Amtlicher Marktbericht der städtischen Markthallen-Direktion über den Großhandel in der Central-Markthalle. **Butter.** Preise franko Berlin einschließlich Provision. Für 50 kg Ia M. 120—124, IIa M. 117—120, IIIa M. 112—115.

Käse. Import. Emmenthaler Ia p. 50 kg 85—90 M., dito IIa M. 60—80, import. Glarner Kräuterkäse M. 60——, import. Holl. Gouda Ia M. 80—85, import. Holl. Gouda IIa M. ———, import. Edamer M. 80—— import. Camembert per Dtzd. M. 7,50, import. Gervais M. —, import., Neufchatel per 100 Stück M. 20, import. Roquefort sur choix Ia per 50 kg M. 130—140, import. Parmesan, 3-4 jährig, M. ———, dito, 2—3 jährig M. 80—85, import. Chester-Viktoria M. 115—125, dito Cheshire M. 80—85, Gorgonzola per 50 kg M. 90—100. Steppenkäse M. —. Inländische. Westpr. Schweizer-Käse Ia per 50 kg M. ———, Neufchatel, do. per 100 Stück M. ———, Holländer, rheinisch, Ia per 50 kg M. ———, Edamer Ia M. ———, Limburger Alpenkäse in Pergament M. ———, Tilsiter Käse, fette Ia M. 58—60, Tilsiter Käse IIa, halbfette M. 45—50, Harzer per Kiste, 100 Stück, M. 2,10—2,30, IIa M. 0,75—1,00, Soldiner per Schock M. 6,00, Schloßkäse per Dutzend M. ———, Camembert, große I (H. Prinz), per Dtzd. M. 6,00, do. II, per Dtzd. M. 4,40, Kaiserkäse (H. Prinz) M. 2,40, Kronenkäse M. ———, Frühstückskäse per 50 Stück M. 3,75 (H. Prinz). Deutscher Gervais Dutzend M. 2,20. Briekäse, Orig.-Packung, per ½ kg M. 0,80.

Butter-Notierungen der Landwirtschaftskammer für die Provinz Schleswig-Holstein. Butter-Auktionen des Ost-Holsteinischen Meierei-Verbandes.

Hamburg, den 16. August 1905.

1. Klasse 6 Drittel zu 126½, 3 Drittel zu 126, 15 Drittel zu 125½, 15 Drittel zu 125, 6 Drittel zu 124½, 20 Drittel zu 124, 10 Drittel zu 123½, 6 Drittel zu 123, 4 Drittel zu 122½, 14 Drittel zu 122, 24 Drittel zu 121½, 5 Drittel zu 121, 4 Drittel zu 120½, 12 Drittel zu 120 M. Zusammen 1. Klasse 144 Drittel zu 123,16 M. im Durchschnitt, 2. Klasse 16 Drittel zu 118,125 M.

Jeder Produzent in Schleswig-Holstein ist berechtigt, die Auktionen zu beschicken. Der Vorstand des Ostholst. Meierei-Verbandes.

Königsberg i. Pr., 17. August 1905. (Butterbericht von Gyßling, Edhardt u. Co.) Die eingetretene Besserung in dem Absatz frischer Butter machte diese Woche weitere Fortschritte. Namentlich sind feinste Qualitäten stark begehrt, und sofort nach Eingang vergriffen.

Wir zahlen heute für feinstes Produkt 106—114 M. für 100 Pfd. netto hier. Fehlerhafte Ware verrechnen wir nach Verkauf.

Hamburg, 15. August 1905. (Bericht von Cölle u. Gliemann.) Kraftfuttermittel: Der Markt für Kraftfuttermittel verkehrt andauernd in sehr fester Haltung. Der Bedarf nimmt fortgesetzt zu, und in Anbetracht der geringen Oelsaaternten dürfte eine Steigerung der Preise zweifellos in Aussicht stehen.

Erdnußkuchen 138—162 M., Kokoskuchen 137—142 M., Amerik. Baumwollsaatkuchen und -Mehl 132—136 M., Sesamkuchen 135—142 M., Rapskuchen aus inländischer Saat 120—125 M., Palmkernkuchen 117—119 M., Leinkuchen 143—148 M., Amerik. Maisölkuchen 134—138 M. für 1000 kg ab hier.

Halle a. S., den 17. August 1905. (Bericht von Gebr. Rößler.) In der vergangenen Woche blieb die Nachfrage anhaltend gut, und mußten die Preise abermals erhöht werden.

Ausgesucht feinste gesalzene Molkereibutter	125—127	Mk.
I „	120—124	„
II „	117—119	„

in Tonnen von 100 Pfd. und Kübeln von 50 Pfd.

Schweine- und Ferkelmarkt. (Amtlicher Marktbericht vom Magerviehhof in Friedrichsfelde.) Mittwoch, den 16. August 1905. Es standen zum Verkauf: 4761 Schweine, 328 Ferkel.

Verlauf des Marktes: Reges Geschäft, Preise unverändert.

Im Engroshandel wurden gezahlt für: Läuferschweine, 3—5 Monate alt 37—53 M.; 6—7 Monate alt 53—68 M. für 1 Stück. Ferkel, mindestens 8 Wochen alt 15—23 M.; unter 8 Wochen alt 13—16 M. für 1 Stück.

Die Direktion des Magerviehhofes.

Städtischer Centralviehhof. Berlin, 12. August 1905. Zum Verkauf standen: 3063 Rinder, 1175 Kälber, 11 220 Schafe, 8612 Schweine.

Bezahlt wurden für 100 Pfund oder 50 kg Schlachtgewicht in Mark (bezw. für 1 Pfund in Pfg.): Für Rinder: Ochsen: 1. vollfleischig, ausgemästet, höchsten Schlachtwerts, höchstens 7 Jahre alt 76—80; 2. junge fleischige, nicht ausgemästete und ältere ausgemästete 71—77; 3. mäßig genährte junge und gut genährte ältere 64—68; 4. gering genährte jeden Alters 60—62. — Bullen: 1. vollfleischige höchsten Schlachtwerts 71—75; 2. mäßig genährte jüngere und gut genährte ältere 66—70; 3. gering genährte 58—64; — Färsen und Kühe: 1. a) vollfleischige, ausgemästete Färsen höchsten Schlachtwerts ———; b) vollfleischige, ausgemästete Kühe höchsten Schlachtwerts, höchstens 7 Jahre alt 62—65; 2. ältere, ausgemästete Kühe und wenig gut entwickelte jüngere 58—60; 3. mäßig genährte Färsen und Kühe 57—58; 4. gering genährte Kühe und Färsen 53—55. — Kälber: 1. feinste Mastkälber (Vollmilchmast) und beste Saugkälber 84—88; 2. mittlere Mastkälber und gute Saugkälber 73—81; 3. geringe Saugkälber 58—68; 4. ältere gering genährte Kälber (Fresser) 56—62. — Schafe: 1. Mastlämmer und jüngere Masthammel 81—84; 2. ältere Masthammel 77—80; 3. mäßig genährte Hammel und Schafe (Merzschafe) 68—72; 4. Holsteiner Niederungsschafe (Lebendgewicht) 34—41. — Schweine: Man zahlte für 100 Pfd. (mit 20 pCt. Tara): vollfleischige, kernige Schweine feinerer Rassen und deren Kreuzungen, höchstens 1¼ Jahr alt, 220—280 Pfund schwer, 68——; schwere, 280 Pfd. und darüber (Käfer) ———; fleischige Schweine 66—67; gering entwickelte 62—65; Sauen 63—— M.

Verlauf und Tendenz des Marktes:

Das Rindergeschäft verlief ziemlich glatt, im übrigen war das Geschäft ruhig, es bleibt geringer Ueberstand. — Der Kälberhandel gestaltete sich glatt. — Bei den Schafen war der Handel in guter Ware lebhaft und fest. — Der Schweinemarkt verlief ruhig und wurde geräumt.

In **Hamburg** wurden bezahlt: für beste Ochsen 70,50—72,50 M., junge fette Kühe 63—65,50 M., beste, reine Schweine mit 20 Proz. Tara 68—— M. Kälber I. Qualität 84,50—90 M., Doppellender 98—105,50 M.

Versuchsstation für Molkereiwesen Kiel.

Versand von Reinkulturen für die Ansäuerung des Rahmes. Ausbildung von Molkereipersonal.

Professor Dr. H. Weigmann.

Molkereischule Fulda für Molkereigehilfen und Meier.
Molkereischule Lauterbach, Hessen für Meierinnen.
Gemeinsame Direktion
unter Aufsicht der Kgl. preuß. und Großherzl. hess. Regierung.
Ausbildung junger Leute unter sehr günstigen Bedingungen. Stellenvermittelung!

Stellen-Angebote.

Suche zu sofort einen ordnungsliebenden, fleißigen, kath.
Gehilfen
für dauernde Stellung. Gehalt 25 M. bei freier Station. Beschränkter Betrieb.
H. Oppermann,
Dampfmolkerei Dinklage
in Oldenburg.

Wissenschaftlicher
Assistent,
milchwirtschaftl. erfahren, insbesond. m. Milch-Analyse u. Bakteriologie vertraut, per 1. September oder 1. Oktober für dauernd gesucht.
Nutricia, Berlin,
Alvenslebenstr. 4.

Junger, lediger Käser,
selbständiger Arbeiter, für französische Weichkäse, für österr. Hauptstadt gesucht. Erwünscht Erfahrung auch in Gervaiskäsen. Eintritt sofort. Detaillierte Offerte mit Referenzen und Gehaltsansprüchen unter **„Neu 4723"** beförd. **Rudolf Mosse, Wien I,** Seilerstätte 2.

Für unsere Rahmstation Anthausen suche ich einen tüchtigen, soliden
Verwalter
zum baldigen Antritt. Gehalt nach Uebereinkunft. **C. Bundgaard,**
Dampfmolkerei Söllichau,
Bez. Halle a. S.

Kräftige, gesunde
Meierin
für sofort oder später gesucht. Anfangsgehalt 25 Mark.
Meierei Heinrichsthal
bei Radeberg i. Sa.

Stellen-Gesuche.

Suche Stellung in **Harzkäse-** oder **Kuhkäsefabrik.**
Werte Offerten unter **A. W.** an die Exped. dies. Ztg. erbeten.

Tüchtiger Gehilfe
sucht Stellung.
Gefl. Offerten erbeten an
Julius Dreschel, Gr.-Koschlau,
O.-Pr.

Tüchtiger, militärfreier
Gehilfe
sucht dauernde Stellung.
Gefl. Offerten erbittet
Oelze, Göhren b. Eldena i. M.

Als **Deutsche** aus Nationalhaß verfolgt, gezwungen, unsere Käserei in Ungarn unter großen Verlusten aufzugeben, bitten wir um entsprechenden Posten. Meine Frau erstklassige Meierin, in Frankreich ausgebildet (Spezialität hochfeiner Camembert), ich Landwirt, kaufmännisch gebildet, der franz. Sprache mächtig, als Buchhalter, Korrespondent, Reisender verwendbar. Bekannte Persönlichkeit. Beste Referenzen. Eingeführte Camembertmarke wird mitgegeben.
Gefl. Offerten erbittet
Rudolf Mayerhöffer
in Eger (Oesterreich).

Tüchtiger
Buchhalter,
Handels- und Molkereischule besucht, unverheir., mehrere Jahre praktisch in Molkereien tätig gewesen, auch im städt. Betrieb erfahren, sucht sofort Stellung in Buttergroßhandlung, städt. Molkerei oder dergl. Derselbe ist praktisch gern mit tätig.
Werte Offerten unter **B. G.** an die Exped. dies. Ztg. erbeten.

Tüchtiger, erfahrener
Molkerei-Inspektor,
15 Jahre beim Fach, verheiratet, 1 Kind, zur Zeit Leiter eines städtischen Vollbetriebes, sucht zum 1. Januar oder 1. April 1906 anderweitige Stelle. Beste Zeugnisse u. Referenzen zur Verfügung.
Offerten sub **R. M.** an die Expedition dieser Zeitung erbeten.

Gebildeter junger Mann, 21 Jahre, Holländer, bekannt mit dem Molkereibetriebe (Dampf-) und Kontorarbeiten,
sucht Stellung
in einer deutschen Molkerei.
Gefällige Angaben sub **F. 320** an die Expedition dieser Zeitung erbeten.

Tüchtiger Gehilfe
sucht Stellung.
Offerten erbeten an
Julius Dreschel, Gr.-Koschlau,
Kr. Neidenburg.

Für einen jungen Mann,
welcher früher als Buchhalter in unserm Comtoir tätig war und in der Molkereibuchführung gut eingeführt ist, suchen wir auf Ende September, wo er vom Militär entlassen wird, eine passende Stelle wiederum als Buchhalter in einem Comtoir einer Molkerei.
Gütige Angebote erbet. a. den geschäftsführenden Direktor **F. G. Meinardus, Molkerei-Genossenschaft Jaderberg,** Großh. Oldenburg.

Vermischte Anzeigen.

Unterhaltene
Molkereieinrichtung,
bestehend aus **Petroleummotor, Centrifuge, Buttermaschine, Butter-, Matzkneter** u. a. m. preiswert zu **verkaufen.** Offerten unter **U. i. 1973** an **Rudolf Mosse, Halle a. S.**

Milchgeschäft

soll in Hamburg für M. 4500 verkauft werden. Ums. tägl. 230 Liter. Miete 400 M. mit großer Wohnung. Einkauf 13 Pfg. per Liter, Verkauf 20—25 Pf. per Liter. Offerten unter **D. 170** an **J. Darmstädter,** Annoncen-Expedition, **Hamburg,** Altonaerstr. 17.

Runkeln

in größeren Posten hat sof. abzugeben
Molkerei u. Milchhandelsgenossenschaft Angermünde.

Digitized by Google

Gr. Butter-Lieferung,
eventl. auch **Käse**, wird von bedeutender Gesellschaft (Verein) an **leistungsfähige** Molkerei oder Engrosfirma, welche Gesellschafter werden muß, dauernd vergeben. Angebote unter **J. Z. 6054** befördert **Rudolf Mosse, Berlin SW.**

Vollmilch
direkt vom Gut, 1000—2500 Ltr. täglich, gegen Nachtvertrag vom 1. Oktober ab gesucht. Offerten mit genauer Angabe und Preis unter A. S. 860 an die Expedition dieser Zeitung.

Schmalz- und Fleisch-Späne gratis abzufahren. **Becker, Berlin,** Oranienstr. 189

Ein fast neuer **Germania-Separator, Modell 1904, 1500 l stündl. Lfg.,** äußerst scharf entrahmend, in allen Theilen wegen sehr billig zu verkaufen, ebenfalls 1 gut erhaltener **Rühbottscher Vorwärmer.** Gefl. Offerten erbitten unter **S. E. 638 Haasenstein & Vogler A.-G.,** Magdeburg.

Milchgefäß,
ca. 100 Liter, zum Pasteurisieren, wegen Geschäftsveränderung preiswerth billigst abzugeben. **Chr. Uhl & Co.,** Schöneberg-Berlin, Merseburgerstr. 3.

Wegen Vergrößerung verkaufe ich meine nur 1 Jahr gebrauchte
Kohlensäure-Kühlmaschine
(6000 Calorien) sehr billig. Dieselbe ist im Betrieb zu besichtigen.
„Milka" Milchmittelfabrik G. m. b. H.
Düben a. d. Mulde.

Kornal-Stern-Butterfarbe D. R. P.
Schönste, reinste, Pulverist
Farbe Lab **Oel.**
A. V. Brandt, Hamburg I.

Butterablaufkuh.
Wöchentlich 400 Pfund in ½ Pfund geformte, gut ausgearbeitete, feinige **Molkereibutter** von Molkerei zum festen Durchschnittspreise bei wöchentlich. Regulierung gesucht.
Offerten sub **3569** an die Expedition dieser Zeitung.

Zur Errichtung einer
Harzkäsefabrik
wird ein tüchtiger **Fachmann als Socius** gesucht. Offerten unter **J. D. 5911** befördert **Rudolf Mosse, Berlin SW.**

Stall für 14 Kühe
u. Up. zu vermieten **Berlin, Bohnstraße 35** bei **Bethe.**

Welche **Rhein.** oder **Westfälische Molkerei** übernimmt **Lieferung von wöchentlich 200 Pfd. Butter** auf Jahresabschluß zu festem Preis? Offerten mit Preis sub **C. B. 23** an die Expedition dieser Zeitung.

Vertretung konkurrenzfähig. Molkerei **für Tilsiter Käse** ꝛc. ꝛc. **sucht H. H. Roell, Danzig.**

Gutes Geschäft.
In der **N. Nahe** verk. m. flottgeh. **Molkerei mit gutbesch. Käsefabrikation.**
Umstände halber unter günst. Bedingungen. Durch Kauf derselb. bietet sich jungem, fachkund. Ehepaare eine dauernde, hochlohnende Lebensstellung. Monatl. Verdienst ca. 400 ℳ. Erford. Kapital ca. 10 Mille. Gefl. Offerten erbeten sub **2565** an die Expedition dieser Zeitung.

Butterkisten
liefert billigst
F. W. Amtenbrink,
Kisten-Fabrik,
Detmold.

Drucksachen aller Art
für jedes Geschäft
liefere schnellstens in sauberer und moderner Ausführung **billigst.**
Bitte Musterbücher zu verlangen.
Frachtbriefe, Manilla-Anhänger billigst.
Weißpapp-Schachteln
für den Postversand von zwei Edamer Käse.
Carl Sonert, Buchdruckerei, Roes a. Rhein.

Eine **Kompl. Meiereimaschine,**
4 HP., mit Röhrenfeuer, 6 □ m Heizfl. (Gaggenauer Sparmotor), für jedes Heizmaterial, wenig Raum einnehmend, seit Herbst 98 im Betrieb, behufs Vergrößerung der Anlage für 1200 M. **verkäuflich.** Bis 15. September im Betrieb zu sehen.
Mittergut Warnitzam,
p. Bahnhof Wargstorf a. d. Oste-Bahn.

Schweissfüsse
(desgleichen Hand- und Achselschweisse)
werden rasch und geruchlos nach kurzem Gebrauch von Apoth. **H. Noffkes** kosmet. **„Antorin",** ges. gesch., ärztl. empf. Ref. gar. Preis ½ Fl. M. 2.—, ½ Fl. M. 1.20, Probeflasche M. 0.75 exkl. Porto. **„Die Kosten erspart man 10fach an Strümpfen und Stiefeln."** Apoth. **H. Noffke, Berlin SW.,** Yorkstr. 19.

Gepresste Käse-Schachteln
Schmidt & Co. Elberfeld

Buttertonnen
in den gangbarsten Dimensionen, in weißer Maserung und bester Ausführung empfehlen billigst
W. Stange & Co., Stettin, Holzfabrik.

Bestes echtes Pergamentpapier,
auch schön bedruckt,
empfehlen preiswert
Schleipen & Eichhorn ß m. b. H.,
Pergamentpapier-Fabrik,
Emmerich am Rhein.

Dampfkäsewannen
mit über den Rand d. Pitchpinneholzbottich greifd. Kupferkessel
400 500 600 800 1000 1500 Ltr.
140 170 190 235 275 375 Mk.
T. Bartels, jetzt Obercassel bei Bonn.

Butterkisten • Käsekisten
in fertig geschnittenen Brettern
od. genagelt lief. jed. Quantum billigst
C. Hartmann, Reichenstein i. Schles.
Dampfsägewerk und Kistenfabrik.

Gebrüder Groh,
Hoflieferanten,
BERLIN O., Blumenstr. 70.
Buttergrosshandlung.
23 eigene Detail-Geschäfte.
Ständige Abnehmer für feine Molkereibutter zu höchsten Tagespreisen bei wöchentlicher Abrechnung und Kasse.
Jahres-Abschluss erwünscht.

Deutsche landwirtschaftliche Ausstellung
Berlin vom 21. bis 26. Juni 1906.

Preisausschreiben
für Dauerwaren für In- u. Ausland u. f. den Schiffsbedarf mit Prüfungsreise nach Australien.

Zugelassen werden Molkerei-, Fleisch- und Fischwaren, Obst, Gemüse und Kartoffeln, Teig- und Backwaren, Trauben-, Obst- und Beerenweine, Fruchtsäfte, Diät- und sonstige Dauerwaren.

Schluß des Anmeldetermins am 31. August 1905.

Anmeldepapiere sind kostenfrei durch die **Hauptstelle der Deutschen Landwirtschafts-Gesellschaft, Berlin SW., Dessauerstr. 14,** zu beziehen.

Neu! Luley's Registrator. Neu!
Gesetzlich geschützt! D. R. G. M. 251 088.
Einrichtung zur Regelung des Warenversandes.
Für jede Molkerei unentbehrlich!
Viele Anerkennungen!
Westerstede i. Oldbg. **Friedrich Luley.**

Soeben erschien:
Praktische Molkereibuchführung
Leitfaden zum Selbstunterricht in der Molkereibuchführung, erläutert durch stenographischen Geschäftsgang, einschliesslich Abschlüssen und Geschäftsbericht, unter spezieller Berücksichtigung städtischer Betriebe.
Von **Adolf Reischer**
Chef der Buchhalterei der Molkereigenossenschaft Leipzig.
Preis in Leinwand gebunden 4 Mark.
Verlag von M. Heinsius Nachfolger in Leipzig.

Butterpfuscherei auf Fett- u. Wassergehalt.
Wir übernehmen die Feststellung des Fettgehalts oder die Wasserbestimmung in Butter zu 1 Mk. für die Probe.
Zwackmässige Versandtschachteln, in denen sich die Proben sicher gegen Wasserverlust als Muster ohne Wert einsenden lassen, werden leihweise von uns abgegeben.
Milch-Kontrollanstalt der Molkerei-Zeitung Berlin. SW., Grossbeerenstrasse 40.

Einmal gebrauchte **Butter-tonnen** in ausgezeichnet bester Qualität für Molkereien ca. 100 Pfund Inhalt, liefert sofort und stets **O. Thonack,** Lommatzsch i. Sachsen.

GEBR. ROESSLER,
Butterabsatzstelle von Molkereien der Provinz Sachsen und der angrenzenden Staaten.
HALLE a. S.,
Freiimfelderstr. 8. Fernspr. No. 858.

Gust. Schultze & Sohn,
Berlin C., Gertraudten-Strasse 22.
Butter-Grosshandlung.

Anlagen
für Flaschen- und Kindermilch nebst Kindermilchrezepten liefert als langjährige Spezialität Theodor Timpe, Magdeburg.

Kaufe jedes Quantum
feine Butter
zu den höchsten Preisen gegen **sofortige Kasse.**
R. Schröter,
Berlin SO. 16,
Adalbert-Straße Nr. 53.

F. Oswald Richter
DRESDEN-A. 1.
Wettinerstr. 32
Butter-Gross-Handlung
sucht regelmässige Lieferanten in feinster und feiner Butter und zahlt höchste Preise bei prompter Abrechnung und Kasse.
Internationales und Uebersee-Patent Produktionen erwünscht.

Digitized by Google

Feierabend.

Wer sich ganz dem Dank entzieht,
Der erniedrigt den Beschenkten.
Grillparzer.

Man kann nicht allen helfen, sagt der Engherzige — und hilft keinem.

Der Rettungsring.

Humoreske von Leo von Torn.

(Nachdruck verboten.)

Baron Robert Berolsheim fischte sich einen Krebs aus der Terrine. Und nicht den kleinsten. Er konnte dem gesunden Egoismus, der ihn in allen Lebenslagen auszeichnete, auch hier um so eher folgen, als seine Gattin zunächst noch kein Interesse für den Frühstückstisch zeigte.

Maud Berolsheim war erst gestern Abend aus England, wo sie mehrere Wochen zum Besuche ihrer Eltern geweilt, in dem deutschen Nordseebade eingetroffen. Die munter blickenden grauen Augen mit dem Schildkrot-Lorgnon bewaffnet, musterte sie die Strandpromenade — und was sie sah, schien sie nicht sonderlich zu befriedigen.

„Sehr wenige Menschen —," sagte sie, ohne das Augenglas abzusetzen.

„Nanu. Wenig? Das finde ich gar nicht, mein Schäfchen," erwiderte der Baron, indem er eine der Krebsscheren kunstgerecht ausnahm. „Es wimmelt doch noch ein ganzer Haufen Volk herum. Allerdings — wir sind in der Nachsaison. So viel wie vor zwei, drei Wochen sind nicht mehr da."

„Es wird seeehr langweilig . . ."

Robert Berolsheim hielt in der Bearbeitung des Krustentiers inne und sah mit gut gespielter Entrüstung auf.

„Erlaube mal —!"

Da die hübsche kleine Frau nicht mit einem Wimperzucken darauf reagierte, sondern die Promenade unentwegt unter Glas behielt, glaubte der Baron, einen stärkeren Grad von Entrüstung markieren zu müssen. Mit den heftigen Bewegungen eines gereizten Menschen rieb er Mund und Hände an der roten Serviette ab. Dann verschränkte er die Arme, warf ein Bein übers andere und starrte finster auf die See hinaus. So verharrte er — unbewegt — auch als er einen zärtlichen Kniff an seinem Oberarm spürte.

„Bist Du angry, Bob —?"

„Aber verflucht angry bin ich!" knurrte er auf. „Da muß ja ein Lamm übellaunig werden! Acht Wochen habe ich auf Lüttjeburg das Vergnügen gehabt, allein mit anzusehen, wie mir das Heu verfault und der Roggen auf dem Holm ausgewachsen ist — bei dem Sauwetter, das wir gehabt haben. Nun bist Du endlich wieder da, und ich freu' mich darauf, von dem Aerger mich ein bißchen zu erholen — da ist Dir das „langweilig"!"

„Aber, Bob —"

„Na, ist doch wahr! Zwei Jahre sind wir verheiratet. Knapp. Acht Wochen haben wir uns nicht gesehen — und nun langweilig — — an einem Orte überdies, wo wir uns verliebt und verlobt haben. Weißt Du wohl gar nicht mehr, he?"

„Oh yes!"

„Da drüben — neben der Schilfhütte, dem Damenbade gegenüber — —"

„Ich weiß, ich weiß," wehrte die junge Frau errötend ab. „Gib mir einen Kuß und dann ist gut — ja?"

„Na also. Das ist doch ein Wort!"

Der Friede war besiegelt, und Robert Berolsheim wandte sich mit frischem Eifer dem Inhalt der Terrine zu. Einige Minuten hörte man auf der kleinen, gegen äußere Neugier durch eine Marquise geschützten Veranda nichts als das Knacken und Knistern der Krebsschalen.

Plötzlich erhob sich Frau Maud mit einem Ausruf freudiger Ueberraschung und schaute angestrengt durch ihr Lorgnon.

„Was hast Du denn, mein Schäfchen?"

„Das — das ist doch Ellen Dearbley!"

„Ganz recht. Eine junge Dame dieses Namens existiert hier. Kennst Du sie —?"

„Aber genau! Wir sind in einer Pension gewesen."

„Das ist mal drollig."

„Nicht wahr? Welche schöne Ueberraschung! Ich werde ihr gleich sagen — —"

„Nee, stop! Das hat Zeit bis zur table d'hôte. Vorläufig mußt Du hier bleiben. Ich erwarte einen Bekannten, den Du Dir übrigens aus der Ferne gleich anschauen kannst."

Ohne seinen Schmaus zu unterbrechen oder auch nur aufzusehen, gab der Baron folgende Schilderung.

„Fünfundzwanzig, höchstens dreißig Schritt hinter Miß Dearbley wirst Du einen jungen Mann sehen — ungefähr so lang wie ich kurz bin. Er trägt einen weißen Flanellanzug, weiße Schuhe —"

„Und einen Panama mit buntem Band."

„Sehr richtig. Sobald Miß Dearbley merkt, daß er ihr folgt, wird sie ihm ausrücken — und wenn sie ihm ausgerückt ist, wird er herkommen."

„Das ist merkwürdig."

„Wieso denn, mein Schäfchen? Ich entsinne mich einer anderen kleinen Engländerin, die auch immer vor ihrem Anbeter flüchtig geworden ist, bis ein — Zufall es gefügt hat, daß man sich vernünftig mit ihr hat aussprechen können."

„Du sollst doch nicht immer davon reden, Bob!" schmollte die junge Frau unter neuem Erröten.

„Na gut, reden wir also von meinem Freunde Recklitz. Der nämliche, welcher hinter Miß Dearbley herschleicht wie der Deibel auf Filzparisern. Du kennst ihn übrigens auch — allerdings nur flüchtig. Er hat auf unserer Hochzeit getanzt. Seither haben sich die Verhältnisse leider sehr zu seinen Ungunsten verändert. Er angelt nach einem Rettungsring —"

„Was — — warum angelt er?"

„Hm. Sieh mal — wenn jemand in Wassernot ist und er kann einen Rettungsring fassen, dann ertrinkt er nicht. Ist nun jemand in Geldnot und er erwischt einen soliden Ehering, so — —"

„O shoking! Das ist —"

„— die natürlichste Sache von der Welt, mein Schäfchen. Mindestens die Hälfte aller Eheringe sind Rettungsringe. Andere Leute fangen es nur geschickter an wie mein Freund Recklitz — und kommen deshalb eher zum Ziel, obgleich sie's viel weniger verdienen. Der arme Kerl angelt nämlich im Grunde gar nicht für sich, sondern für seinen Oheim, der ihn erzogen und bis zum Assessor gebracht hat, kürzlich aber pleite gegangen ist und nun mit den Seinen tief im Elend sitzt. Fritze Recklitz will durch seine Heirat der Familie einigermaßen aufhelfen. Die Sache ist also gar nicht shoking. Er war auch mit der kleinen Miß wundervoll im Zuge. Sie machte kaum noch ein Hehl daraus, daß sie sich für ihn interessiere — und alles wäre in schönster Ordnung, wenn der Unglücksmensch eine minder anständige Gesinnung und dafür etwas mehr Talent hätte, einen Rettungsring richtig anzufassen. Was soll ich Dir sagen — beim ersten traulichen Alleinsein hat er nichts Besseres zu tun gehabt, als ihr klarzulegen, weshalb er ganz plötzlich eine Frau suche —"

„O — —"

„O wie dumm! Das habe ich auch gesagt. Die Folge war, daß die Miß ihm den Rücken drehte und ihn seither meidet wie einen Scharlachkranken. Damit wäre die Episode erledigt und mein Freund Recklitz könnte sich nach einem anderen Rettungsring umsehen, wenn die Sache nicht einen kleinen Haken hätte — — er liebt sie wirklich!"

„Wirklich?"

„Jawohl, wirklich. Du brauchst das gar nicht so ironisch zu singen. Ich verbürge mich dafür. Während es sonst üblich ist, zuerst von der Liebe und dann vom Geld zu reden, hat er es ehrlicherweise umgekehrt gemacht und so ist er mit der Hauptsache gar nicht zu Wort gekommen. Hier an dieser Stelle hat er mir hundertmal geschworen, daß er das Mädel närrisch lieb habe und daß er sie — komme, was kommen mag — heiraten würde, auch wenn sie keinen roten Pfennig besäße. Das helle Wasser hat ihm dabei in den Augen gestanden."

„Bob —" fragte die Baronin nach einer kurzen Ergriffenheitspause, „ist das ganz wahr?"

„So wahr wie ich glaube, daß der arme Kerl nie einen Rettungsring erwischen wird — weil er zu ungeschickt und zu gewissenhaft dazu ist. Da ich aber glaube, daß die kleine Miß nicht weniger leidet wie er, so würdest Du ein gutes Werk tun — — — da kommt übrigens Recklitz! Die Kleine ist ihm also wieder abhanden gekommen. Aber so bleibe doch Kind! — Es ist nicht zu sagen. Nun reißt auch die aus wie Schoßleder . . .

* * *

Fritz von Recklitz hatte seinem Freunde erklärt, daß er die Situation nicht mehr ertrage. Er sei entschlossen, noch heute abzureisen oder besser, sich überhaupt das Leben zu nehmen.

Seit einer halben Stunde war der Baron bemüht, ihm beides auszureden.

„Sie mal, Fritze — vom Totschießen hat man nicht das liebe Leben, und das Abreisen ist ein sehr unsicheres Heilmittel gegen die Liebe. Hier heißt es aushorren und abwarten. Seit dem Eintreffen meiner Frau, von der ich Dir schon sagte, daß sie mit der Kleinen befreundet ist, hat sich die Lage doch sehr zu Deinen Gunsten geändert. Es müßte mit dem Teufel zugehen, wenn sich nun keine Gelegenheit zur Aussprache finden sollte —"

Herr von Recklitz schüttelte trübselig den Kopf.

„Sie wird das zu verhindern wissen."

„Aber doch nicht immer verhindern können, Menschenskind! Wenn Du und meine Frau und ich auf sie Jagd machen, muß das Frauenzimmerchen doch einmal zu stellen sein. Und wenn sie alle List und Tücke anwendet. Auch ein Zufall kann helfen. Sieh mal — ich soll so eigentlich nicht darüber reden — aber, wenn ich heute ein unvernünftig glücklicher Ehemann bin, so verdanke ich das einem merkwürdigen Zufall. Als ich meine Frau vor drei Jahren hier kennen lernte, war sie so scheu und schüchtern, daß ich ums Verrecken nicht zu einer Aussprache kommen konnte. Und je mehr ich mich bemühte, desto schlimmer wurde es. Sobald sie mich nur sah, lief sie davon — genau wie Miß Dearbley. Eines schönen Tages steige ich ihr nach, gerade wie sie vom Damenbad herkommt. Sie verdoppelt ihre Schritte. Ich auch. Sie rennt. Ich auch. Plötzlich bleibt sie stehen — bumsproppenfest — und rührt sich nicht von der Stelle. Ein Köpfchen so rot wie eine Päonie. Obwohl sie mit beiden Händen abwinkt, trete ich auf sie zu und packe nun alles aus, was ich auf dem Herzen habe — in vier Sprachen: Englisch, deutsch, deutsch-englisch, englisch-deutsch. Sie steht unbewegt, die Hände vor dem Gesicht, und hört alles mit an. Dann bittet sie unter Tränen, daß ich sie verlasse. Oh no, mein Fräulein, sage ich, ich weiche nicht vom Fleck, bevor ich nicht weiß, was ich zu hoffen habe. Darauf haucht sie: Sprechen Sie mit meinem Vater — nur gehen Sie jetzt, gehen Sie! Da bin ich denn gegangen — gehüpft, gesprungen bin ich. Am liebsten hätte ich jeden dritten Schritt Kabolz geschlagen vor Glückseligkeit, obwohl ich damals auch schon meine 180 Pfund gehabt habe."

„Ja, lieber Freund, das ist doch ganz etwas anderes. Es ist offensichtlich, daß sie Dir Gelegenheit gegeben hat."

Der Baron schüttelte schmunzelnd den Kopf.

„Ein Zufall, der mir erst später — als wir schon verheiratet waren — anvertraut wurde. Da sie nicht gewohnt ist, sich ohne Zofe anzuziehen, hat sie nach dem Bade das Bändchen eines gewissen Kleidungsstückes nicht fest genug geschlossen. Auf der raschen Flucht vor mir hat sich das Bändchen gelöst — — na — und so ist es gekommen . . ."

„Da hast Du eben Glück gehabt," warf Herr von Recklitz mit halbem Lächeln ein.

„Ganz richtig. Weshalb aber sollst Du nicht auch Glück haben — es braucht sich ja nicht in der gleichen Form zu äußern. Jedenfalls wirst Du weder abreisen, noch Dich umbringen, sondern jede Gelegenheit wahrnehmen — und dann, wenn ich bitten darf, ein bißchen schlauer als das erste Mal."

* * *

Nach zwei Tagen saßen die Berolsheimschen Herrschaften zur Frühstückszeit wiederum auf der Terrasse. Frau Maud mit einem geheimnis- und erwartungsvollen Gesichte. Von Zeit zu Zeit richtete sie ihr Lorgnon wie von ungefähr nach der Richtung, wo die Schilfhütte stand.

„Da kommt Herr von Recklitz!" rief sie plötzlich.

„Wo denn, mein Schäfchen — ich sehe nichts."

„Dort drüben. Er scheint sehr munter, denn er kommt im Laufschritt."

„Wahrhaftigen Gott! Na, da wird er wohl endlich — — — Grüß Gott, Recklitz! All right? — Darf man gratulieren?"

„Guten Morgen, meine Herrschaften! Verzeihen Sie, daß ich hier so hereinplatze" — rief der Assessor außer Luft und Atem. „Ich traf Miß Dearbley — wie sie vom Damenbad her den Strand hinaufeilte. In der Nähe der Schilfhütte ist sie dann ganz plötzlich still stehen geblieben — und da möchte ich annehmen — — ich befürchte — — würden Sie, gnädigste Frau Baronin, nicht die Güte haben, nach der Aermsten, die ja Ihre Freundin ist, zu sehen . ."

Eine Sekunde lang wanderten Bob Berolsheims runde Frageaugen von dem Assessor zur Gattin, die sich jäh abgewandt hatte und nun sogar mit dem Fuße aufstieß.

Dann kam ihm das Verständnis — und damit ein Lachen, wie er es noch nie gelacht hatte.

„Hab' ich Dir nicht gesagt, Schäfchen," schrie er in den höchsten Tönen des Entzückens, „der Mensch ist zu gewissenhaft für einen Rettungsring!"

Flotter Titel. Der „Hannoversche Anzeiger" erzählt in Nr. 213 vom 10. September 1904 folgende wahre Geschichte aus dem Gerichtssaal. Der Steinträger G. hatte sich im Berufungsverfahren wegen groben Unfugs zu verantworten. Als er bei der Vernehmung über seine Personalien von dem Vorsitzenden gefragt wurde: „Sie sind Steinträger?" antwortete er: „Nein das bin ich nicht." Vorsitzender: „Was sind Sie denn?" Angeklagter: „Ich bin Baumaterialientransporteur." Allgemeines Gelächter. — So der Bericht. Aber das Blatt setzt nicht hinzu, daß der Herr Materialientransporteur ungemein viele Gesinnungsgenossen hat, auch unter den Zuhörern und hinter den Tintenfässern des grünen Gerichtstisches, mögen sie sich bei seiner Aeußerung noch so herzhaft am „allgemeinen Gelächter" beteiligt haben.

(Aus der Zeitschrift des A. D. Sprachvereins.)

Verrückt? Von Carnegie und seinem Kammerdiener erzählt der „Gil Blas" ein Geschichtchen, aus welchem ersichtlich ist, wie gründlich ein Milliardär und Stahlkönig von einem schlichten Mann aus dem Volke „abgeführt" werden kann. An einem besonders heißen Tage dieses Sommers klingelt Carnegie, der sich gerade vom Millionenverschenken ein wenig ausruht, seinen französischen Kammerdiener herbei und befiehlt ihm, sich telephonisch mit einem Lieferanten in Verbindung zu setzen. Der Diener führt den Auftrag nach bestem Wissen und Gewissen aus, aber es zeigt sich, daß Carnegie, dem während der Auftragserteilung wahrscheinlich eine neue Volksbibliothek durch den Kopf gegangen war, genau das Gegenteil von dem, was er eigentlich wollte, gesagt hat, so daß das Resultat des Auftrags genau dem Gegenteil seiner Wünsche entspricht. In maßloser Wut klingelt der Milliardär den Kammerdiener noch einmal herbei. „Donnerwetter!" schreit er, „einer von uns beiden ist verrückt: Sie oder ich!" Der andere aber erwidert ruhig: „Einen verrückten Diener würde der gnädige Herr wohl nicht engagiert haben!"

Digitized by Google

Preussischer Beamten-Verein in Hannover.

(Protektor: Seine Majestät der Kaiser.)

Billigste Lebensversicherungs-Gesellschaft für alle deutschen Reichs-, Staats- und Kommunalbeamte, Geistliche, Lehrer, Lehrerinnen, Rechtsanwälte, Aerzte, Zahnärzte, Tierärzte, Ingenieure, Architekten, Molkereibeamte, Kaufmannsstöchter und sonstige Privat-Beamte.

Versicherungsbestand 267 407 350 Mk.,

Vermögensbestand 89 750 000 Mk.,

Ueberschuss im Geschäftsjahre 1904: 2 656 815 Mk.

Alle Gewinne werden zu Gunsten des Mitgliedes der Lebensversicherung verwendet. **Die Zahlung der Dividenden, die von Jahr zu Jahr steigen und bei Versicherungen und dem Jahre 1877 bereits 80 bis 90 % der Jahresprämie betragen, beginnt mit dem ersten Jahre.** Betrieb ohne bezahlte Agenten und deshalb die niedrigsten Verwaltungskosten aller deutschen Gesellschaften. Wer rechnen kann, wird sich davon überzeugen, daß der Verein unter allen Gesellschaften die günstigsten Bedingungen bietet.

Zusendung der Drucksachen erfolgt auf Anfordern kostenfrei durch

Die Direktion
des Preussischen Beamten-Vereins
in Hannover.

Bei einer Drucksachen-Anforderung wolle man auf die Ankündigung in diesem Blatte Bezug nehmen.

3000 Stück **Buttertonnen**

einmal gebraucht, gut verspündete und gereinigte, ca. 100 Pfund Inhalt, liefert prompt zum Preise von 50 Pfg. per Stück

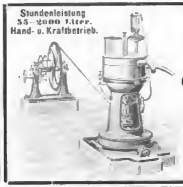
frei Bahnhof **Berlin**

H. Zinke,

BERLIN N. 31, Usedom-Strasse 27 a.

☛ Versand gegen Nachnahme nicht unter 20 Stück. ☚

BURMEISTER & WAIN, MASCHINEN- U. SCHIFFSBAU A/G. BERLIN, S.W. 48.



Stundenleistung 35–2000 Liter. Hand- u. Kraftbetrieb.

BALANCE

Modell 1905

●● unerreicht! ●●

Umtausch

veralteter Centrifugen aller Systeme gegen

BALANCE MODELL 1905.

Holler'sche Carlshütte,

RENDSBURG.

Post-Butterkisten, Käsekisten, Tilsiter Käserollen.

Preislisten gratis und franko.

L. Wurm, Bartenstein, O.-Pr.

Dampfsägewerk, Holzhandlung, Kistenfabrik.

PERGAMENTPAPIER-FABRIK SOHLEIPEN & CARL KEUSSEN RATINGEN

Stanz- und Emaillierwerke,

vormals

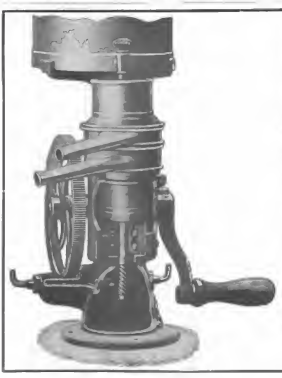
Carl Thiel & Söhne,

Aktien-Gesellschaft,

Lübeck.

Nahtlose Milchtransportkannen.
Halbgestanzte „
Gefalzte „
Transport-Milcheimer.
Milch-Messeimer.
Rahm- und Milchständer.
Milchsiebe, doppelt und einfach.
Bassins aus Stahlblech.
Bassins aus Doppelmetall.
Kataloge gratis und franko.

☛ **Für einige Gegenden werden noch Vertreter gesucht.** ☚



Die neuesten und weitaus besten aller Separatoren sind die

Hansa-Separatoren

für Hand-, Turbinen- und Kraftbetrieb, von 35 - 2300 Liter stündl. Leistung, welche folgende Vorteile bieten:

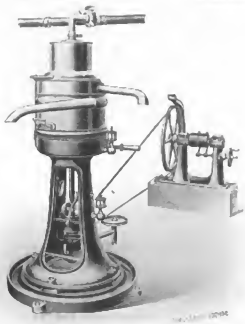
1. Schärfste Entrahmung.
2. Grösste Einfachheit der Konstruktion; nur ein einziges Lager.
3. Zapfenspitzenlager nicht vorhanden.
4. Die Antriebsschraube kann, falls nötig, leicht ersetzt werden.
5. Geringe Abnutzung, daher Reparaturen ausgeschlossen.
6. Billigste Preise.

Hansa-Separator-Werk

Berlin NW. 108. ***G. m. b. H.*** **Wald-Str. 23/24.**

☛ *Man verlange Drucksachen.* ☚ ☛ *Vertreter gesucht* ☚

Digitized by Google



„Westfalia“

Milchcentrifugen für Hand- und Kraftbetrieb
von 20—2000 Liter Stundenleistung.

Ramesohl & Schmidt, Aktien-Gesellschaft,
Oelde i. Westf.

Zeugnis.

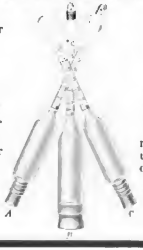
Hierdurch kann ich Ihnen mitteilen, dass mir die von Ihren Generalvertretern, Herren Carl Loose & Co., Hamburg, gelieferte Centrifuge „Westfalia“ für Kraftbetrieb sehr gefällt. Sie erfordert einen geringen Kraftverbrauch, geht ganz geräuschlos und entrahmt sehr scharf, so dass ich in jeder Beziehung mit derselben zufrieden bin. Die Reinigung ist sehr einfach, indem sie sich vermittelst des beigegebenen Waschkastens sehr leicht ausführen lässt.

Hochachtungsvoll
ges. **H. Kuhne,** Centrifugal-Meierei.
Hamburg, den 20. August 1901

Bücher und Formulare für Molkerei-Buchführung
in Bezug auf praktische Brauchbarkeit das Vollkommenste, was es in dieser Hinsicht giebt, empfiehlt
C. Hinck, Berlin-Gr. Lichterfelde W. 33.
Reichhaltige Auswahl! Passend für jeden Betrieb!
Preislisten und Mustermappen portofrei!

Milchuntersuchungen auf Fettgehalt
übernimmt zum Preise von 50 Pfg. für Einzelproben, von 30 Pfg. im Abonnement
die Milchkontrollanstalt der Molkerei-Zeitung Berlin.

Molkereitechnisches Institut Sichler & Richter,
Leipzig,
eigenes chemisch-technisches Laboratorium,



empfiehlt sich zur Lieferung **aller milchwirtschaftlich chemischen Instrumente und Apparate** in anerkannt bester Ausführung unter weitgehendster Garantie zu mässigen Preisen.

Spezialität:
Sichler's Sinacidbutyrometrie.
einfachste, genaueste, billigste Schnellfettbestimmungsmethode für Milch und Milchprodukte ohne ätzende und giftige Chemikalien. — Von Autoritäten anerkannt.

„Fix“
Automatisch. Magermilchverteiler in Form einer Waage.

Lieferung auf Probe. Preis Mark 225.—

Flensburger Maschinenfabrik
Inhaber: Jörgen Jacobsen.
Flensburg.

Hartung Polygon **Hohl**

Spar-Roststäbe
D. R. P. 80689
aus Special-Metall.
Geben fast unbegrenzte Dauer, Brechen nie nicht, Verschleifen nicht, Schleifen nie 25% Material, Brennen fleissig geringere Brennmaterial rationell aus.
Lieferung nach Einsendung der Masse oder alten Roststabes.
Feinste Referenzen zu Diensten.
Berliner
Gussstahlfabrik und Eisengiesserei
Hartung Aktiengesellschaft,
Berlin NO., Prenzlauer Allee 46.

Dr. Blumenthal's reines Naturlab,
Butter- und Käsefarbe,
offeriren **Chemische Werke** vorm. Dr. Heinrich Byk, Berlin NW.

Ungeschoren lassen
soll man nicht Pferd, Rind, Schaf und Hund. Es giebt **keine** besseren Scheren als die
Hauptner-Scheren. 6
Grosse silberne Denkmünze der D. L. G.
Einfachstes Modell mit Triebrad und 1 Scharkamm 75,— M. Man achte auf die Schutzmarke „Hauptner-Schere.“ — Kataloge kostenfrei.
Weltausstellung Paris 1900: Grand Prix und Goldene Medaille.
H. Hauptner, Berlin NW., Luisenstr. 53.

PEFTON für Molkereien, bakterientötend, untersucht vom vereidigten städt. Chemiker Dr. Paulmann, Kassel.
Alleinige Fabrikanten: **Rosenzweig & Baumann**
Königliche Hoflieferanten **KASSEL.**

Fliegels Milch- u. Rahmerhitzer
für mittlere und hohe Erhitzungsgrade nachgewiesen die einzigen Apparate, mit welchen die Krankheitskeime echte bei Erhitzung bis 70° mit Sicherheit abgetötet u. die Milch in ihrem Nährwert u. Geschmack bei grösster Haltbarkeit unverändert erhalten bleibt.

Apparate für Dampf-, Gas- und Kohlenheizung.

Apparate mit und ohne Regenerativwirkung.

Internationale Metallwerke, Josef Fliegel, Mallmitz i. Schl.

Digitized by Google

Bergedorfer Eisenwerk, W. Bergner, Bergedorf

Filialen in

Berlin — Kiel — Hamm i. W. — Kassel — Nürnberg — Königsberg i. Pr. — Wien.

Renommierteste und weitaus bedeutendste Spezialfabrik

für den Bau von

Molkereimaschinen aller Art

insbesondere

Astra-Separatoren.

Wer irgend eine Molkerei-Maschine, eine komplette Molkerei- oder Kühlanlage anzuschaffen beabsichtigt, sollte unsere Preise einholen und unsern Rat in Anspruch nehmen, der in jedem Falle kostenlos zur Verfügung steht.

Die modernsten und in der Praxis am besten bewährten Molkerei-Maschinen und Geräte liefert

Eduard Ahlborn, Maschinenfabrik,

Danzig Hildesheim München.

Verlangen Sie Angebot auf:

Ahlborn's Dampfspar-Milcherhitzer,
Ahlborn's Reform-Milch- und Rahmpumpen,
Ahlborn's Reform-Butterkneter,
Ahlborn's Teakholz-Butterfässer,
Ahlborn's Kesselspeise- und Spülwasservorwärmer,
sowie sonstige Neuheiten auf milchwirtschaftlichem Gebiete.

Franz Maager, Molkerei-Maschinen-Fabrik, Breslau

Lieferung sämtlicher

Molkerei-Maschinen, -Geräte und Bedarfs-Artikel.

Auf mehrfache Anfragen

erklären wir hiermit, dass

Original-Alfa-Separatoren,
Original-Alfa-Teile,
Original-Alfa-Oel und
Original-Alfa-Trommeln

in Deutschland **nur** von der unterzeichneten Firma und ihren legitimierten Vertretern zu beziehen sind, und dass keine Firma ausser der unsrigen den Namen „Alfa" zu benutzen oder Original-Alfa-Teile anzubieten berechtigt ist.

Alfa-Laval-Separator, G. m. b. H., Berlin, 54 a.

Einzige deutsche Alfa-Fabrik.

Verantwortlicher Redakteur: H. Laeslig in Berlin. — Druck u. Kommissionsverlag von J. Harrwitz Nachf. G. m. b. H., Berlin SW., Friedrichstr. 16.

Molkerei-Zeitung

Geschäftsstelle: Berlin SW., Großbeeren-Straße Nr. 40.

Berlin.

Telephon: Amt VIa., 11859. Telegrammadresse: Molkereizeitung Berlin.

Wochenschrift für Gewinnung, Verarbeitung und Verwertung der Milch.

Erscheint jeden Sonnabend. Durch die Post oder Buchhandel bezog. vierteljährlich 1 Mk. 50 Pfg. Von der Geschäftsstelle direkt unter Streifband vierteljährlich 2 Mk., Ausland Mk. 2,50. Einzel-Nummern gegen 15 Pfennig in Briefmarken.

Anzeigenblatt des Westpreussischen Butterverkaufsverbandes.

Unter Mitwirkung von Prof. Dr. Adametz in Wien, Dr. Gerber in Zürich, Dr. Kolitwiz in Berlin und Prof. Dr. Siats in Hildesheim, herausgegeben von H. Laessig, Berlin SW., Großbeerenstraße 40.

Anzeigen werden für die 5,4 cm breite Grundzeile mit 20 Pf. (Ausstellungs-Gebühr frei) berechnet und von unserer Geschäftsstelle, Berlin SW., Großbeerenstraße 40 sowie von allen Ankündigen-Geschäften entgegengenommen. Die Gebühr für Beilagen im Gewicht bis 5 gr berechnet für je 1000 Stück 10 Mk.

Nr. 34. Berlin, 26. August 1905. 15. Jahrg.

Inhalt:

Ueber Wasser- und Salzgehalt der Butter. Von Johs. Siedel-Breslau.

Ueber die Fütterung der Schweine. Vortrag von Prof. Dr. von Soxhlet, München.

Tagesgeschichtliche Rundschau. Deutschland. Der Stand der Wiesen und Futterfelder in Preußen um Mitte August 1905. — Die Margarine und der gesunde Menschenverstand. — Eine Aktien-Gesellschaft für dänische Milchausfuhr nach Deutschland. — Zum Handel mit sterilisierter ausländischer Milch. — Halbmilch, wie sie vom berliner Milchhandel zu Vollmilchpreisen verkauft wird, führen wir nicht. — Typhusverbreitung durch Milch. — Vollmilch statt Kindermilch gilt als Betrug. — Wegen Milchverunfreiel. — Schweden. Eine neue Meiereischule. — Niederland. Butterüberwachungsstellen. — England. Die Butterreinfuhr Englands während des ersten Halbjahrs 1905. — Neuseeland. Ausfuhr von Butter und Käse.

Beobachtungen, Versuche, Erfindungen. Ueber den Einfluß des Lichtes auf das Lab. — Mißfärbung von Harzkäse durch Metallsalz.

Handel und Verkehr. Nachmausbutter nach Deutschland. — Vorsicht beim Zukauf von Butter durch Molkereien. — Uebermachung des Butterhandels in Preußen. — Gegen die Verfälschung von Butter. — Wochenbericht vom Buttermarkt.

Marktberichte.

Literaturend.

Nachdruck ist nur mit genauer Quellenangabe gestattet.

Ueber Wasser- und Salzgehalt der Butter.

Von Johs. Siedel-Breslau.

Die zu den von der Milchwirtschaftlichen Centralstelle in Göttrow veranstalteten regelmäßigen Butterprüfungen eingesandten Butterproben wurden auf meine Veranlassung hin von 1899 an bis 1903 einer eingehenden chemischen und physikalischen Untersuchung im Laboratorium der Milchwirtschaftlichen Centralstelle unterzogen, von 1903 an dagegen nur noch der Wasser- und Salzgehalt dieser Proben festgestellt. Ueber die Ergebnisse dieser Untersuchungen ist von mir in den Jahresberichten der Milchwirtschaftlichen Centralstelle bis Ende 1903 ausführlich berichtet worden. Hier möge eine Zusammenstellung der Ergebnisse der Untersuchung aller bis zum März 1905 eingegangenen Proben auf Wasser- und Salzgehalt folgen.

Zu den fraglichen Prüfungen konnten die Butterproben infolge der Art und Weise der Einforderung derselben nicht besonders hergestellt werden; der angegebene Salz- und Wassergehalt der Proben entspricht mithin dem der gewöhnlichen mecklenburgischen Verkaufsbutter der Guts- und genossenschaftlichen Molkereien, und es kann hier gleich gesagt werden, daß der Gehalt an Salz und Wasser sich in niedrigen Grenzen bewegt und die Butter im großen Durchschnitt mit 12,50 v. H. Wasser und 1,28 v. H. Salz einen niedrigen Wasser- und Salzgehalt aufweist.

Die Prüfungen fanden alljährlich im Frühjahr, Sommer, Herbst und Winter je einmal statt, so daß also Butter jeder Jahreszeit, mithin ebenso bei Weidegang oder Grünfütterung als auch bei Trockenfütterung, namentlich auch bei der sehr starken Schnitzel- und Rübenkopffütterung hergestellte Butter zur Untersuchung kam. Die Beurteilung fand fast immer durch dieselben Richter statt, d. h. von den drei Richtern, welche das Richteramt gütigerweise übernommen hatten, waren mindestens zwei Richter bei jeder Prüfung zugegen.

Die dadurch bedingte Gleichmäßigkeit der Beurteilung der Proben war für die Sache selbst vorteilhaft und nicht unwichtig hinsichtlich der aus den Ergebnissen zu folgernden Schlüsse.

Es fiel bald auf, daß die Zusammensetzung der Winterbutter von der der Sommerbutter nicht unerheblich abweicht, weshalb bei allen diesbezüglichen Zusammenstellungen eine Zusammenstellung der Proben in Winter- und Sommerbutter getrennt geboten erschien. Bei den ersten 358 Proben gesalzener Butter war die durchschnittliche Zusammensetzung der Sommer- und Winterbutter in Hundertteilen folgende:

		Fettes Fett	Wasser	Eiweiß	Milchzucker	Salz	Asche
184 Proben Sommerbutter		85,36	12,31	0,57	0,50	1,17	0,11
Deren Grenzwerte	von	81,58	8,86	0,36	0,36	0,39	0,06
	bis	88,86	14,69	0,83	0,78	2,49	0,17
174 Proben Winterbutter		84,71	12,50	0,68	0,56	1,41	0,11
Deren Grenzwerte	von	81,70	8,96	0,44	0,27	0,40	0,07
	bis	88,55	14,84	1,05	0,84	2,90	0,20
Durchschnitt aller 358 Proben		85,04	12,40	0,63	0,53	1,29	0,11

Die Winterbutter ist demnach um 0,19 v. H. an Wasser, 0,11 v. H. an Eiweiß, 0,09 v. H. an Milchzucker und 0,24 v. H. an Salz reicher als die Sommerbutter. Dieses Mehr an Wasser, Eiweiß, Milchzucker enthielt demnach einer Flüssigkeit mit 48,82 Hundertteilen Wasser, 28,30 Hundertteilen Eiweiß und 23,09 Hundertteilen Milchzucker und weicht in seiner Zusammensetzung von der Zusammensetzung der Milch sehr wesentlich ab, woraus hervorgehen dürfte, daß dieser kennzeichnende Unterschied in der Hauptsache durch die Bearbeitung der Butter, das Auskneten derselben hervorgerufen wird. Die den Unterschied ausmachende Flüssigkeit enthält einschließlich des Salzes in Hundertteilen an Wasser 30,16, an Eiweiß 17,46, an Milchzucker 14,29 und an Salz 38,09, ist also eine sehr salzhaltige Flüssigkeit.

In den nachfolgenden Zusammenstellungen sind die 495 Proben in Sommer- und Winterbutter getrennt aufgeführt, und dadurch außer den Durchschnitten und Grenzwerten neben der Probenzahl jeder einzelnen Prüfung die Zeit der Herstellung der Butterproben angegeben, ferner wie viele Proben bei jeder Butterprüfung auf die von 1 zu 1 Hundertteil ansteigenden Klassen im Wassergehalt und von $^1/_2$ zu $^1/_2$ Hundertteil ansteigenden Klassen im Salzgehalt entfallen, um so ein möglichst klares Bild von den obwaltenden Verhältnissen zu geben.

Als Gesamt-Durchschnitt für 245 Proben Sommerbutter ergibt sich ein Gehalt an Wasser von 12,31 und für Winterbutter von 12,69 Hundertteilen, also ein um 0,38 Hundertteile höherer Wassergehalt. Die äußersten Grenzen sind im Sommer 8,88 und 15,41, im Winter 8,96 und 15,81 Hundertteile Wasser. Die obere Grenze liegt demnach bei der Sommerbutter etwas höher als bei der Winterbutter, aber dennoch liegt der Durchschnitt bei letzterer höher, denn die Zahl der Proben mit einem Wassergehalt von 12 bis 14 Hundertteilen ist bei der Winterbutter erheblich größer als bei der Sommerbutter. Es hatten nämlich von je 100 Butterproben

einen Wassergehalt	von	8,00	9,00	10,00	11,00	12,00	13,00	14,00	15,00
	bis	8,99	9,99	10,99	11,99	12,99	13,99	14,99	15,99
Proben Sommerbutter		0,40	0,82	10,61	33,06	38,53	18,78	8,98	0,82
Proben Winterbutter		0,00	0,40	4,40	18,80	34,40	30,00	11,00	—

Also von je 100 Proben hatten einen Wassergehalt von weniger als 12 Hundertteilen 44,89 Proben Sommerbutter, aber nur 24,60

Digitized by Google

Lfd. Nummer	Zeit der Herstellung	Probenzahl	Wassergehalt der Butter in Hundertteilen: Niedrigster	Höchster	8,00—8,99	9,00—9,99	10,00—10,99	11,00—11,99	12,00—12,99	13,00—13,99	14,00—14,99	15,00—15,99	im Durchschnitt
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
	Sommerbutter												
1	August 1899	21	9,56	13,90	—	1	4	7	2	7	—	—	11,99
2	Juni 1900	25	10,22	14,10	—	—	3	9	8	4	1	—	12,13
3	September 1900	23	8,88	14,40	1	1	4	10	5	1	1	—	11,67
4	Juni 1901	23	10,86	13,96	—	—	1	9	6	7	—	—	12,31
5	September 1901	23	10,75	14,48	—	—	2	10	4	4	3	—	12,39
6	Juni 1902	24	10,49	14,69	—	—	2	5	5	7	5	—	12,80
7	September 1902	23	10,93	14,68	—	—	2	4	11	4	2	—	12,52
8	Juni 1903	22	11,49	14,38	—	—	—	7	7	6	2	—	12,66
9	September 1903	21	11,09	14,92	—	—	1	6	6	2	6	—	12,75
10	Juni 1904	20	10,91	15,41	—	—	2	7	6	1	2	2	12,37
11	September 1904	20	10,61	13,42	—	—	5	7	5	3	—	—	11,80
	Zusammen	245	—	—	1	2	26	81	65	46	22	2	—
	Winterbutter												
1	Oktober 1899	24	10,86	14,42	—	—	1	8	10	4	1	—	12,39
2	März 1900	22	10,73	14,84	—	—	2	8	6	4	2	—	12,29
3	Dezember 1900	21	8,96	14,56	1	—	—	6	9	3	2	—	12,40
4	Februar 1901	20	10,93	14,02	—	—	1	5	9	4	1	—	12,44
5	Dezember 1901	21	10,19	14,55	—	—	2	5	7	5	2	—	12,49
6	Februar 1902	22	10,52	14,67	—	—	1	5	6	8	2	—	12,70
7	Dezember 1902	23	9,86	14,31	—	1	2	3	7	8	2	—	12,51
8	März 1903	21	10,48	14,18	—	—	2	3	5	8	3	—	12,79
9	Dezember 1903	19	11,69	14,17	—	—	—	2	3	10	4	—	13,27
10	Februar 1904	20	12,13	14,40	—	—	—	—	6	8	6	—	13,40
11	Dezember 1904	20	11,21	14,82	—	—	—	2	10	5	3	—	12,78
12	März 1905	17	12,01	14,00	—	—	—	—	8	8	1	—	13,06
	Zusammen	250	—	—	1	1	11	47	86	75	29	—	—

Proben Winterbutter, dagegen zeigte sich der Wassergehalt höher als 12 Hundertteile bei nur 65,11 Proben Sommerbutter, aber bei 76 Proben Winterbutter. Der hohe Durchschnitt der Winterbutter ist also nicht durch einige besonders hohe Einzelproben bewirkt worden, sondern entspricht voll und ganz der Höhe, in welcher sich die einzelnen Proben bewegen.

Dieselben Verhältnisse zeigen sich bezüglich des Salzgehaltes:

Lfd. Nummer	Zeit der Herstellung	Probenzahl	Salzgehalt der Butter in Hundertteilen: Niedrigster	Höchster	unter 0,50	0,50—0,99	1,00—1,49	1,50—1,99	2,00—2,49	2,50—3,00	im Durchschnitt
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
	Sommerbutter										
1	August 1899	21	0,38	2,49	1	10	8	—	2	—	1,02
2	Juni 1900	25	0,56	1,99	—	10	11	4	—	—	1,17
3	September 1900	23	0,68	2,02	—	6	13	3	1	—	1,25
4	Juni 1901	23	0,81	1,50	—	10	12	1	—	—	1,12
5	September 1901	23	0,50	2,00	—	8	11	3	1	—	1,13
6	Juni 1902	24	0,68	2,22	—	7	8	7	2	—	1,32
7	September 1902	23	0,58	2,02	—	8	10	4	1	—	1,15
8	Juni 1903	22	0,66	2.13	—	9	9	3	1	—	1,18
9	September 1903	21	0,55	2,16	—	5	13	2	1	—	1,18
10	Juni 1904	20	0,53	1,66	—	11	8	1	—	—	0,95
11	September 1904	20	0,76	2,97	—	4	13	2	—	1	1,27
	Zusammen	245	—	—	1	88	116	30	9	1	—
	Winterbutter										
1	Oktober 1899	24	0,40	2,23	1	3	9	7	2	—	1,38
2	März 1900	22	0,79	2,24	—	5	12	5	2	—	1,34
3	Dezember 1900	21	0,59	2,14	—	4	12	3	2	—	1,31
4	Februar 1901	20	0 70	2,90	—	5	7	4	3	1	1,49
5	Dezember 1901	21	0,64	2,84	—	7	6	6	1	1	1,44
6	Februar 1902	22	0,75	2,66	—	3	7	5	3	4	1,62
7	Dezember 1902	23	0,69	2,67	—	5	11	6	—	1	1,35
8	März 1903	21	0,52	2,10	—	3	8	9	1	—	1,39
9	Dezember 1903	19	0,65	1,68	—	3	11	5	—	—	1,27
10	Februar 1904	20	0,78	2,33	—	6	8	5	1	—	1,29
11	Dezember 1904	20	0,81	2,19	—	2	9	7	2	—	1,45
12	März 1905	17	0,79	2,08	—	1	12	3	1	—	1,38
	Zusammen	250	—	—	1	47	112	65	18	—	—

Die Sommerbutter hat einen durchschnittlichen Salzgehalt von 1,16 v. H., die Winterbutter steht um 0,23 v. H. höher mit ihrem Durchschnitt von 1,39. Die äußersten Grenzen stellen sich bei der Sommerbutter auf 0,38 und 2,97 v. H., der Salzgehalt der Winterbutter dagegen schwankt hier zwischen fast denselben Grenzen, nämlich zwischen 0,40 und 2,90 v. H. Der trotz gleicher Grenzwerte sich herausstellende Unterschied hat demnach seinen Grund darin, daß auch hier die Proben mit niedrigerem Salzgehalt im Sommer dem Winter gegenüber vorherrschen, denn es waren von je 100 Proben

im Salzgehalt zwischen	0,00 bis 0,50	0,51 bis 0,99	1,00 bis 1,49	1,50 bis 1,99	2,00 bis 2,49	2,50 bis 2,99	v. H.
bei der Sommerbutter	0,41	35,92	47,35	12,24	3,67	0,41	Proben,
„ „ Winterbutter	0,40	18,80	44,80	26,00	7,20	2,80	„

Bei der Sommerbutter hatten also von je 100 Proben 73,68 Proben weniger als 1,50 v. H. Salz und nur 26,82 Proben mehr als 1,50 v. H., bei der Winterbutter hingegen stehen 64,00 Proben mit weniger als 1,50 v. H. Salz 36,00 Proben mit höherem Salzgehalt gegenüber.

Die Proben stammen aus 8 Guts- und 30 Genossenschafts-Molkereien; zum weitaus größten Teil sind mithin die Proben in denselben Betrieben hergestellt worden, zumal nur deren kleinere Anzahl (44 Proben) von Betrieben, an Zahl 12, eingesandt worden sind, welche sich nur einige wenige Male an den Prüfungen beteiligten; die übrigen 26 Betriebe sandten fast ausnahmslos zu jeder Prüfung Butterproben ein. (Schluß folgt.)

Ueber die Fütterung der Schweine.

Vortrag von Prof. Dr. von Soxhlet
in der Versammlung der Vereinigung deutscher Schweinezüchter.

Die wissenschaftlichen Grundlagen für die zweckmäßige Fütterung der Schweine sind heute noch nicht genügend tragfähig, um darauf feste Regeln zu gründen. Freilich habe ich mit einer gewissen Schadenfreude aus Ihren früheren Verhandlungen entnommen, daß die Praxis hier nicht, wie sonst so häufig, der Wissenschaft vorausgeeilt ist, denn die Meinungen der Praktiker gehen selbst über wichtige Grundfragen noch sehr auseinander. Die große Bedeutung, welche die inländische Schweinezucht für die Volksernährung hat, und die nach Eintritt der neuen Zollverhältnisse noch größer werden wird, drängt zum Nachdenken und zur Arbeit, womit ja durch die jüngsthin von Ihnen angeregten grundlegenden Untersuchungen und Versuche ein erfreulicher Anfang gemacht worden ist. Bei diesem Stande der Dinge dürfen Sie von mir nicht mehr erwarten, als daß ich über Einiges spreche, worüber ich eben nur nachgedacht habe.

Wenn gleich alte und gleich schwere Schweine verschiedenes Futter bekommen und von demselben Futter verschiedene Mengen verzehren und dabei verschieden an Gewicht zunehmen oder verschiedene Mengen Fett ablagern, so ist daran nichts Merkwürdiges. Wenn sie aber von einem und demselben Futter die gleiche Menge verzehren und sich dann auch noch so verschieden verhalten, dann wird der Fall schon merkwürdiger. Bei meinen Versuchen im Jahre 1881, wo ich zum erstenmal die Fettbildung aus Kohlenhydraten nachgewiesen hatte, mußte ich eine schmerzliche Enttäuschung erleben: Zwei gleich alte und gleich schwere, verschnittene männliche Schweine aus einer Zucht hatten in elf Monaten die gleiche Menge Gerste und darauf in 2½ Monaten die gleiche Menge Reis verzehrt und dabei gleichviel an Gewicht zugenommen; bei der Analyse der Tiere am Schlusse des Versuchs hatte sich aber herausgestellt, daß das eine um 11 kg oder fast ein Viertel mehr Fett enthielt als das andere.

Ueber die Erklärung solcher Fälle sucht man hinwegzukommen, indem man von „individueller Futterverwertung" spricht; jüngst hat man dafür das ebenso leere Wort „Futterdankbarkeit" geprägt. Dringt man auf die Erklärung solcher Redensarten, so erhält man meist die Antwort: ein Tier verdaut eben das Futter vollständiger als das andere. Es steht aber unzweifelhaft fest, daß verschiedene Menschen und ebenso verschiedene Tiere, wenn sie gesund sind und auch ihre Kauwerkzeuge in Ordnung haben, dieselbe Nahrung in gleichem Maße verdauen. Der Verdaulichkeitsgrad der Nahrung und die Fähigkeit des Tieres, aus dem verdauten Teil der Nahrung mehr oder weniger Körpermasse zu bilden, sind ganz verschiedene Dinge; das eine ist eine fast unveränderliche, das andere eine sehr veränderliche Größe. Wovon die Veränderlichkeit abhängt, ergibt sich aus der Betrachtung des Schicksals der verdauten Stoffe im Körper. Wenn ein erwachsenes ruhendes Tier Erhaltungsfutter zugemessen bekommt, so verbraucht es nur einen sehr kleinen Teil der verdauten Stoffe zur Erzeugung von Arbeit und fast die ganze Menge zur Erzeugung von Wärme, womit es den Wärmeverlust deckt, den es beständig durch Ausstrahlen von seiner Oberfläche, zum Teil auch durch Wasserverdampfung durch Haut und Lunge erleidet. Je größer die wärmeausstrahlende Oberfläche des Tieres und je unruhiger es ist, um so größer ist sein Nahrungsverbrauch. Kleine Tiere brauchen verhältnismäßig eine viel größere Nahrungsmenge als große, weil sie im Verhältnis zu ihrer Körpermasse eine größere Oberfläche haben; so hat z. B. 1 kg erwachsener Mensch 287, 1 kg Ratte aber 1650 qcm oder eine fast sechsmal größere Oberfläche. Berechnet man die Menge des notwendigen Erhaltungsfutters nicht auf das gleiche Körpergewicht, sondern auf die gleiche Körperoberfläche, so findet man, daß 1 qm Schwein, Mensch, Hund und Maus die gleiche Nahrungsmenge verbrauchen. Man wird also auch finden müssen, daß von zwei Tieren, die gleiches Körpergewicht, aber verschieden große Oberflächen haben, dasjenige mehr Erhaltungsfutter verbrauchen wird, das die größere Oberfläche hat. Je kleiner aber das Erhaltungsfutter ist, um so mehr bleibt bei einer Mastfuttergabe für die Erzeugung von Körpermasse übrig. Das Verhältnis des Körpergewichts zur Körperoberfläche spricht sich in der Form des Tieres aus, des-

Digitized by Google

halb hat man immer, wenn auch meist ohne Kenntnis des wirklichen Grundes, bei der Zucht von Mastlieren eine bestimmte, erfahrungsmäßig günstige Form angestrebt und man schließt auch heute noch mit Recht aus der Form des Tieres auf seine Futterverwertungsfähigkeit.

Man hat noch nicht daran gedacht, die Oberfläche der Zuchttiere zu messen. Wenn es gelänge, dies am lebenden Tiere auszuführen, so wäre damit gewiß ein wertvolles Mittel zur Beurteilung der Leistungsfähigkeit unserer landwirtschaftlichen Nutztiere gewonnen, und könnten wir unsere Futternormen für den Quadratmeter Schweine-Oberfläche berechnet aufstellen, so wäre dies zweifellos ein richtigerer Maßstab, als die Zumessung des Futters nach dem Gewicht der Tiere. Aber wenn wir uns auch nur darauf beschränkten, die Oberfläche geschlachteter Tiere durch Ausmessen der abgezogenen Haut zu ermitteln, so ließe sich schon damit über manches Aufschluß erhalten, wofür man jetzt nur eine Redensart hat.

Wenn sich ein Tier vollkommen ruhig verhält, so fällt ein kaum meßbarer Teil des Nahrungs- und Kraftverbrauchs auf geleistete Arbeit, nämlich nur auf die Bewegungen des Herzens, der Lunge und des Darms. In Wirklichkeit ist dieser Ruhezustand aber nur dann vorhanden, wenn das Tier liegt und schläft. Armsby hat gezeigt, daß Ochsen, wenn sie stehen, um fast ein Drittel mehr Erhaltungsfutter verbrauchen, als wenn sie liegen, und Aehnliches hat auch Kellner festgestellt. Wenn schon das Stehen eine Arbeit ist, die mit einem sehr merklichen Mehrverbrauch an Nahrung verbunden ist, so werden wirkliche Bewegungen in noch höherem Maße den Futterverbrauch vergrößern, und unruhige Tiere, die auf alle Eindrücke, wie zappelige Menschen, mit einer Bewegung antworten, werden auch schlechte Futterverwerter sein. Auf eine hierher gehörende bemerkenswerte Beobachtung über das Fettwerden von Menschen hat mich unser Kliniker Prof. Friedrich Müller aufmerksam gemacht: Menschen, denen ein Bein amputiert wird, werden später meist fett, nicht aber diejenigen, die einen Arm verloren haben; die einen sind an ausgiebiger Bewegung gehindert, die anderen nicht.

Körperoberfläche und Temperament, das sind die beiden Größen, aus denen sich die individuelle Futterverwertung zusammensetzt. Vergleicht man das fidele bayerische Landschwein mit seinem scharfen Rücken, großen Kopf und seinen langen Beinen mit der würdigen kurzköpfigen und kurzbeinigen Walze einer englischen Masthochzucht, so kann man nicht im Zweifel darüber sein, worin die Ursachen verschiedener Futterverwertung zu suchen sind.

Die geringste Oberfläche im Verhältnis zur Masse hat die Kugel, das Kugelschwein hätte also die Idealform eines Mastschweines. Da man aber füglich vierfüßige Tiere nicht in diese Form bringen kann, so hat man kurze Cylinder, die der Kugel am nächsten kommen, gezüchtet, mit kurzen Beinen und kurzem Kopf, denn diese sind schädliche Gliedmaßen, die nur die Oberfläche unnütz vergrößern und auch wirtschaftlich geringwertiger sind. Dazu müßte man nach dem eingeschlagenen Gedankenwege von unserem Maltideal, dem Kugelschwein, auch noch verlangen, daß es außerhalb der Futterzeiten beständig schläft. Aber unsere deutschen Züchter wollen von einer schlafenden Schweinekugel schon lange nichts mehr wissen, und sie sind auf dem Wege schon längst wieder umgekehrt, den unsere Milchviehzüchter jetzt beschritten haben. Diese verlangen von der Kuh nur Milch, Milch und Milch, auch sie werden schließlich, wenn die Kühe sich das Fäßbein werden abgewöhnt haben und die Tuberkulose sich in ihren Milchadern noch fester eingenistet haben wird, zur Erkenntnis kommen, daß Gesundheit, Better- und Seuchenfestigkeit und vor allem die Zähigkeit, viel und gesunde Nachkommen zu liefern, auch etwas bedeuten, jedenfalls mehr, als der Mehrertrag von 500 l Milch, die die Kuh zu doch nicht umsonst dreingibt und die sie zum Teil dem ungeborenen Kalbe abgezwackt hat.

(Schluß folgt.)

Tagesgeschichtliche Rundschau.

Deutschland.

Der Stand der Futterfelder und Wiesen in Preußen um die Mitte des Monats August 1905 stellt sich nach den Angaben der „Statist. Korrespondenz“ des Königl. Statistischen Landesamts in Berlin vom 19. d. M., welche in einer Tabelle die Noten für die 35 Regierungsbezirke im einzelnen aufführt, im Durchschnitt der Noten für den Staat folgendermaßen*):

	August 1905	Juli 1905
Kartoffeln	2,4	2,4
Klee	2,6	3,0
Luzerne	2,4	2,5
Bewässerungswiesen .	2,3	2,3
Andere Wiesen . . .	2,5	2,7

*) Beobachtungsziffern (Noten): 1 = sehr gut, 2 = gut, 3 = mittel, 4 = gering, 5 = sehr gering.

Hieran knüpft das „Königl. Statistische Landesamt“ u. a. folgende Bemerkungen:

Die nach mehrwöchiger trockener Hitze Anfang Juli einsetzenden kräftigen Niederschläge haben angehalten, so daß die Zahl der Regentage während der verflossenen Berichtszeit in den meisten Bezirken ungewöhnlich hoch gewesen ist. Es trat aber weniger der andauernde, unter Umständen so verderbliche Landregen auf, von dem kein Tropfen wirkungslos verloren geht, sondern es gingen zahlreiche starke Regenfälle, großenteils mit Gewitterregen verbunden, nieder, so daß in manchen Gegenden kaum mehrere Tage hintereinander davon frei blieben. Jedoch genügten die Pausen, um das Wasser sich verlaufen zu lassen, so daß von längeren Ueberschwemmungen fast gar nicht berichtet wird. Bei dem in der Regel geringen Bereiche der Gewitterregen ist es nicht zu verwundern, daß aus denselben Regierungsbezirken, ja Kreisen, teils über zu viel Nässe geklagt, teils nach durchdringendem Regen verlangt wird. Nur die südlichen Teile der Regierungsbezirke Kassel, Wiesbaden, Koblenz und Trier hatten durchweg unter Dürre zu leiden. So wird aus dem Kreise Kreuznach berichtet, daß seit Juni kein Regen gefallen, aus dem Landkreise Wiesbaden sogar, daß solcher seit drei Monaten ausgeblieben sei.

Die Futterkräuter haben jedenfalls den größten Vorteil von der feuchtwarmen Witterung gehabt. Nur ganz vereinzelt wird aus den Regierungsbezirken Königsberg, Frankfurt, Stettin, Magdeburg, Lüneburg und Stade über Ueberschwemmungen berichtet.

Klee und Luzerne werden um 0,4 und 0,1, die gewöhnlichen Wiesen um 0,2 besser beurteilt; Bewässerungswiesen haben ihre günstige Note beibehalten. Aus den jetzigen Noten allein läßt sich jedoch auf die gesamte Heuernte des Jahrs nicht schließen, da durch die Noten nur der augenblickliche Stand bezeichnet wird ohne Rücksicht auf die größere oder geringere Menge des eingebrachten ersten Schnitts. Die Schätzung einer Mittelernte ergiebt für Kleeheu einen Jahresertrag von 4741, für Luzernenheu von 5775, für Bewässerungswiesenheu von 4641 und für anderes Wiesenheu von 3823 kg vom Hektar.

Die Margarine und der gesunde Menschenverstand. Unter diesem Titel wurden kürzlich in diesem Blatt, s. Nr. 25, 29 und 30, neben den Widersinnigkeiten des Margarinewesens auch die Mängel der darauf bezüglichen Gesetzgebung erörtert. Einen weiteren Beitrag hierzu lieferte eine Gerichtsverhandlung, über welche die „Tägl. Rundschau“ in ihrer Nr. 391 d. J. wie folgt berichtet:

„Eine Lücke im Margaringesetz wurde vor dem Schöffengericht festgestellt. Bei einer polizeilichen Revision im Geschäft des Kaufmanns B. hatte es sich ergeben, daß die zum Verkauf gestellte Margarine nicht den vom Bundesrat vorgeschriebenen Sesamölgehalt hatte. Es wurde deshalb, da B. bereits einmal verwarnt worden war, ein Strafbefehl gegen ihn erlassen. Infolge seines Widerspruchs kam die Sache vor dem Schöffengericht zum Austrag. B. machte geltend, daß er nur Vertreter der hamburger Firma Klatt u. Dittmann und diese für den Sesamgehalt verantwortlich sei. Der Amtsanwalt beantragte zur Klarstellung dieses Punktes Vertagung, während der Verteidiger sofortige Freisprechung aus Rechtsgründen erbat. Der Gerichtshof trat diesem Antrage und seiner Begründung bei und verkündete folgende, für die beteiligten industriellen und landwirtschaftlichen Kreise wichtige Entscheidung: Nach § 6 des Margaringesetzes vom 15. Juni 1897 muß ein die Erkennbarkeit erleichternder Zusatz jeder Margarine zugesetzt werden. Das ist im vorliegenden Falle geschehen. Im Gesetz ist ferner vorbehalten, daß der Bundesrat nähere Bestimmungen über den Zusatz erlassen kann. Eine Verordnung des Bundesrats vom 4. Juli 1897 bestimmt nun, daß Sesamöl bei Margarine in Höhe von 10 v. H. zugesetzt werden muß. Gegen diese Verordnung hat der Angeklagte verstoßen. Es ist aber eine Strafbestimmung wegen Verletzung dieser Bundesratsbestimmung nicht gegeben. Im § 18 des Gesetzes werden nur die Zuwiderhandlungen gegen alle Vorschriften des Gesetzes selbst und gegen die zu §§ 11 und 12 des Gesetzes erlassenen Bundesrats-Verordnungen (die bekannten Bestimmungen wegen Aufschrift u. dgl.) mit Strafe bedroht, nicht aber die Zuwiderhandlungen gegen die zu § 6 erlassenen Bundesrats-Verordnungen. Demnach liegt ein Versehen oder eine Lücke im Gesetz vor — wie man es bezeichnen will —, und nach der gegenwärtigen Gesetzeslage kann der Handel mit Margarine nicht gezwungen werden, überhaupt gerade Sesamöl oder die vom Bundesrat vorgeschriebene Menge dessen anzuwenden.“

Eine Aktien-Gesellschaft für dänische Milchausfuhr nach Deutschland ist jetzt in Kopenhagen gegründet worden. Die Kopenhagener „Berlingske Tidende“ schreibt darüber: Die dänische Milchausfuhr nach Deutschland und besonders nach Berlin hat in der letzten Zeit einen starken Aufschwung genommen. Von mehreren Seiten wird nun hier im Lande daran eifrig gearbeitet, in Berlin einen

Digitized by Google

dauernden Markt für die dänische Milch zu schaffen und besonders daran, daß die Einfuhr unter Erfüllung der allermodernsten hygienischen Forderungen stattfindet, so daß die deutschen Agrarier, welche die Einfuhr abzusperren versuchen, mit irgend welchem Grunde das Eingreifen der Gesundheitsbehörden gegen die dänische Milcheinfuhr nicht verlangen können. In diesen Tagen ist hier im Lande eine größere Aktiengesellschaft gegründet worden, die unter dem Namen „Aktiengesellschaft für dänische Milchausfuhr" die Milch nach Berlin über Giedser ausführen will, und es wird beabsichtigt, eine regelmäßige tägliche Versendung von Milch nach der deutschen Hauptstadt vom 1. Oktober ab zu beginnen. Der leitende Direktor der Gesellschaft wird Direktor Axel Schoppe aus Maribo werden, der mit der dänischen Milchausfuhr südwärts viel beschäftigt gewesen ist und kürzlich eine große Sahneausfuhr von Laaland und Falster nach Warnemünde zu stande gebracht hat, wo eine Butterstation errichtet worden ist. In dem Vorstand der Gesellschaft befinden sich verschiedene dänische Landwirte und Geschäftsleute und der Großkaufmann Max Heeckt in Hamburg, der zu denjenigen deutschen Kaufleuten gehört, die von Anfang an für die dänische Milch sich zu interessieren begonnen und die Einfuhr organisiert haben. Die Milch wird in sterilisiertem Zustande versendet und die Sterilisierung in einer dazu besonders eingerichteten Meierei auf Falster nach einem dänischen Patent vorgenommen werden, das der Gesellschaft von der dänischen Sterilisierungskompagnie übertragen worden ist. In der Sterilisierungsstation wird die Milch im abgekühlten Zustande direkt in Eisenbahntankwagen gezapft, welche ausschließlich für diesen Transport mit Isolation u. s. w. versehen sind, um die Milch in genauer Temperatur zu erhalten. Es besteht die Absicht, daß diese Tankwagen den Schnellzügen über Giedser nach Berlin angehängt werden sollen, so daß die Milch nach acht oder neun Stunden in Berlin eintreffen kann, wo sie in einer besonderen Station ausgezapft und in den Handel gebracht wird. In der nächsten Zukunft soll mit dieser ganzen Ausfuhrmethode ein Versuch angestellt werden, wozu einer von den neuen in Deutschland gebauten Tankwagen bereits angekommen ist. Die eigentliche Ausfuhr wird indessen erst vom Oktober ab beginnen, und es hat die Gesellschaft schon für diese Zeit bedeutende Aufträge von den Vereinigten Milchhändlern in Berlin."

Die Lieferungsverträge mit den Vertretern des berliner Milchhandels sollen auf diese „Aktieselskabet Dansk Malkeeksport" übergegangen sein. Die Einfuhr dänischer Milch soll außer nach Berlin auch nach Hamburg, Kiel, Hannover, sowie London in großem Maßstabe eingeleitet werden.

Zum Handel mit sterilisierter ausländischer Milch schreibt uns die Milchcentrale:

Kürzlich wurde vom Verbande der Milchhändler-Genossenschaften in berliner Zeitungen ein Schreiben verbreitet, in welchem eine Reihe von amtlichen Verordnungen angeführt werden, die das Thema behandeln: „Das Weggeben unabgekochter Magermilch, Buttermilch und Molken sei verboten; außerdem habe ein bekannter Milchtechniker empfohlen, auch diejenige Vollmilch zu erhitzen, die zur Verarbeitung auf Butter gelange."

Die Tatsache, daß alle Magermilch, Buttermilch und Molken, welche aus Sammelmolkereien an die Landwirte zurückgehen, um als Schweinefutter verwendet zu werden, pasteurisiert wird, ist selbstverständlich im ganzen Reiche bekannt. Ebenso ist es jedem Molkereitechniker bekannt, daß sich Butter aus gekochter Milch besser hält, als Butter aus ungekochter Milch.

Dem Verbande berliner Milchhändler-Genossenschaften ist es aber vorbehalten gewesen, dem berliner Publikum durch Veröffentlichungen dieser amtlichen Vorschriften vorzuspiegeln, daß sich diese gesetzlich angeordnete Zwangspasteurisierung für Molkereirückstände, die zur Verfütterung an Schweine gelangen, vergleichen lasse mit der Pasteurisierung dänischer Milch!

Die dänische Milch wird in Berlin von den Milchhändlern verkauft, nachdem sie vor etwa 36 Stunden in Dänemark pasteurisiert und in Berlin, um den Koch- und Faulgeschmack zu verdecken, mit märkischer Milch vermischt wurde. Diese Mischmilch wurde sowohl von der Gesellschaft gegen die Kindersterblichkeit, wie von Professor Ostertag und dem dänischen Professor Böggild, als durchaus ungeeignet für Säuglinge, Kinder und Rekonvaleszenten erklärt und Professor Flügge, der Direktor des Hygienischen Instituts zu Breslau, stellte fest, daß sterilisierte und pasteurisierte Milch sehr gefährliche Giftwirkungen entfalten. Dr. Neumann, der bekannte berliner Kinderarzt, verlangt geradezu den Deklarationszwang für pasteurisierte Milch, da eine Zunahme des Säuglingssterbeles auf pasteurisierte und sterilisierte Milch zurückzuführen sei.

Der dänische Professor Böggild hat diese Anschauungen der deutschen Hygieniker lediglich bestätigt. — An diesen tatsächlichen Feststellungen läßt sich nicht mehr rütteln; daß man es aber wagen kann, die Zwangspasteurisierung der Molkereirückstände, welche an die Schweine verfüttert werden, in Vergleich zu ziehen mit der Pasteurisierung der dänischen Milch, um dem erstaunten berliner Publikum das Märchen aufzubinden, daraus sei zu folgern, daß auch die dänische pasteurisierte Milch zum Genuß für Menschen geeignet sei, zeigt lediglich, mit welchen vergifteten Waffen seitens der Milchhändler-Kreise gekämpft wird.

„Halbmilch, wie sie vom berliner Milchhandel zu Vollmilchpreisen verkauft wird, führen wir nicht." Diesen Satz hatte die „Centrale für Milchverwertung" zu Berlin seit in einem Cirkular abgedruckt, das sie an die berliner Hausfrauen versandte. Weiter war darin noch gesagt, daß sich jeder selbst einen Liter Halbmilch zu 14 Pfg. aus einem halben Liter Vollmilch zu 10 und einem halben Liter Magermilch zu 4 Pfg. herstellen könnte, dafür also nicht 20 Pfg. zu zahlen brauchte. Die berliner Milchhändler wurden somit als Milchmischer hingestellt. Der Milchhändler B. fühlte sich dadurch geschädigt und klagte aus § 1 des Wettbewerbgesetzes gegen die Centrale auf Unterlassung dieser Anpreisung. Sache der Centrale war es nun, zu beweisen, daß ihre Behauptung auf Tatsachen beruhe. Sie ließ deshalb Tausende von Milchproben im Untersuchungsamt der Landwirtschaftskammer für die Provinz Brandenburg untersuchen und feststellen, daß bei ungef. 80 Proz. derselben ein geringerer Fettgehalt als bei ihrer Vollmilch vorhanden war. Dagegen führte die Beklagte aus, daß diese Proben größtenteils von berdächtigen Händlern entnommen seien.

Landgericht und Kammergericht Berlin erkannten nach Klageantrag und verurteilten die Centrale zur Unterlassung solcher Anpreisungen. Das Cirkular „Vom berliner Milchhandel" belage, daß alle Händler minderwertig verkauften, dies sei aber nicht bewiesen. Nach Feststellungen des Polizei-Präsidiums hätten nur (!) 29 bis 31 Proz. aller 1900 berliner Milchhändler gefälschte Milch verkauft, vom Kläger aber sei dies nicht nachgewiesen. Die Beklagte hatte gegen dieses Urteil Revision bein Reichsgericht eingelegt und erzielte eine Aufhebung des Urteils unter Zurückverweisung der Sache an das Kammergericht, da noch einige Beweisanträge gestellt, diese aber abgelehnt worden waren.

Typhusverbreitung durch Milch. In der Stadtverordnetensitzung in Posen vom 17. d. M. wurde die Typhusfrage erörtert. Es lag ein Gutachten des hygienischen Instituts vor, wonach die Verbreitung des Typhus in Posen durch den Genuß infizierter Milch erfolgt ist. Die Stadt beabsichtigt die Errichtung einer eigenen Milchversorgungscentrale.

Vollmilch statt Kindermilch gilt als Betrug. Gegen einen Milchhändler in Pommerensdorf wurde in Stettin ein Straf-Verfahren wegen Betrugs eingeleitet, weil er Vollmilch unter der Versicherung, es sei Kindermilch, für den Preis von 20 Pf. für das Liter in den Handel gebracht hatte. Amtlich hatte derselbe nur Handel mit Voll- und Magermilch angemeldet.

Wegen Milchpanscherei verurteilte das Schöffengericht Groß-Gerau den Landwirt Bartel II zu 400 M. Geldstrafe oder 40 Tagen Gefängnis, seine Ehefrau zu 50 M. Geldstrafe oder 5 Tagen Gefängnis.

Schweden.

* **Eine neue Melkmaschine** ist von den Brüdern Fredrik und Birger Ljungström erfunden worden. Die Aktiengesellschaft Separator hat, wie Nord. Mejeri-Tidn. meldet, den Bau der Maschine übernommen und gedenkt, sie noch in diesem Herbst auf den Markt zu bringen. Eine Beschreibung der Maschine soll in einer der nächsten Nummern dieser Blatter folgen.

Niederland.

* **Butterüberwachungsstellen** der in diesem Blatt wiederholt gekennzeichneten Art, mit dem Zweck, dem Käufer die Echtheit der in den Großhandel gebrachten Butter zu verschern, bestanden im Juli d. J. folgende acht mit der daneben gesetzten Zahl ihnen angeschlossener Molkereien und der von ihnen ungef. erzeugten Buttermenge in Tonnen zu 1000 kg.

Sitz der Ueberwachungsstelle	Angeschlossene Molkereien	Erzeugte Buttermenge t
1. Leeuwarden	107	11 300
2. Groningen	41	1 100
3. Assen	54	2 500
4. Deventer	73	4 500
5. Leiden	85	2 000
6. Middelburg	10	200
7. Eindhoven	155	3 500
8. Maastricht	150	2 500
	zusammen 675	Molkereien mit ungef. 27 600 t Butter.

Die angeschlossenen Molkereien sind im Nederl. Landb. Weekbl. Nr. 32 und im Nederl. Weekbl. v. Zuivelbereid. en Veeteelt Nr. 20 namhaft gemacht.

England.

* **Die Buttereinfuhr Englands während des ersten Halbjahrs 1905** hat gegen den gleichen Zeitraum des Vorjahres eine Zunahme

Digitized by Google

nur erfahren von Neusüdwales mit 1825 cwt. (1 cwt. = 50,8 kg) und von Neuseeland mit 18 357 cwt., von allen übrigen einführenden Ländern dagegen sich vermindert um 183 239 cwt.

Neuseeland.

* **Die Ausfuhr von Butter und Käs** während des am 31. März endigenden Rechnungsjahres betrug:

	Butter		Käs	
	cwt.	Wert Pfrl.	cwt.	Wert Pfrl.
1904/05 . .	342 797	1 500 735	82 369	179 879
1903/04 . .	314 319	1 416 884	80 535	206 870
1904/05 . . +	28 478	81 271	— 4 166	26 991
				Smör. Tid.

Beobachtungen, Versuche, Erfindungen.

* **Ueber den Einfluß des Lichts auf das Lab** berichtete Schmidt-Nielsen von Kristiania auf einer im Juni d. J. abgehaltenen Versammlung der Physikalischen Gesellschaft zu Stockholm. Von ihm angestellte Versuche ergaben, nach Nord. Mejeri-Tidn., daß der im Lab wirksame Zersetzungserreger von den ultravioletten Strahlen des Lichts beeinflußt wurde; der Einfluß war so stark, daß das Lab in kurzer Zeit seine Wirksamkeit verlor. Das also ist der Grund, weshalb man aufzubewahrendes Lab vor diesen Strahlen zu schützen hat.

Mißfärbung von Harzkäse durch Metallsalz. Der Umstand, daß von Harzkäsefabrikanten vielfach die Behauptung aufgestellt wird, aus bestimmten Quarklieferungen ließen sich verkaufsfähige Käse nicht herstellen, veranlaßte im Milchwirtschaftlichen Institut Hameln Versuche über die Einwirkung von Metallsalzen in kleinen, gesundheitlich durchaus unschädlichen Mengen auf die Beschaffenheit, namentlich die Farbe der gereiften Käse. Die Versuche ergaben folgendes: Zinnsalz bewirkt eine wenig auffällige, lichtgraue Färbung. Eisensalz hat eine ähnliche, etwas stärker hervortretende, aber unregelmäßig auftretende Wirkung. Kupfersalz bringt schon in minimalen Mengen eine stark bleigraue, in etwas größeren Mengen sehr dunkele, an der Oberfläche fast schwarze Färbung hervor.

Auch in Labkäse, welcher im unverzinnten Kupferkessel hergestellt war, konnte Kupfer nachgewiesen werden. Ein Verfärbung aber trat — jedenfalls infolge der ganz anderen Zersetzungsvorgänge bei der Reifung — nicht ein.

Handel und Verkehr.

* **Rahmausfuhr nach Deutschland.** Die Nord. Mejeri-Tidn. läßt die Nachricht entnehmen, daß seit dem Mai d. J. Unterhandlungen schweben, die seitens der Vereinigten Pommerschen Meiereien, A.-G. pommerscher Rittergutsbesitzer, durch deren Leiter, Herrn Max Düsing, angeknüpft wurden, um Rahm aus Schonen zu beziehen. Angeblich handele es sich um die tägliche Lieferung von 10-15 000 kg Rahm, der in Safznik verbuttert werden solle. Die Nachricht würde kaum glaubhaft erscheinen, wenn sie nicht durch eine Erklärung des amtlichen Molkereiberaters Karl Hultmann zu Malmö verbürgt wäre.

Vorsicht beim Zukauf von Butter durch Molkereien. In letzter Zeit, schreibt die „Deutsche Tageszeitung", sind größeren deutschen Molkereien von Butter-Importfirmen Schreiben zugegangen, in denen ihnen „in der Annahme, daß in kurzer Zeit ihre eigene Produktion den Bedarf nicht decken werde", feinste frische Meiereibutter zu regelmäßiger Lieferung empfohlen wird. Schon der Umstand, daß diese lockenden Angebote aus den Hafenplätzen stammen und der scheinbar billige Preis lassen die Vermutung gerechtfertigt erscheinen, daß die offerierte Butter dänischen oder holländischen oder russischen Ursprungs ist. An und für sich schon dürfte bei Ankauf solcher Ware große Vorsicht und sorgfältige Untersuchung geboten sein. Aber auch davon abgesehen, möchten wir die deutschen Molkereibesitzer dringend bitten, sich nicht zu solchen Geschäftsabschlüssen bewegen zu lassen. Der relativ kleine Vorteil, der für sie vorübergehend dabei herauszuhacken könnte, wenn sie sich dazu hergeben wollten, fremdländische Butter unter falscher Flagge auf unseren Markt zu bringen, würde in einem großen Mißverhältnis zu dem bedeutenden Schaden stehen, der dadurch dem deutschen Molkereiwesen in seiner Gesamtheit zugefügt werden müßte. Würde dieser bedenklichen Versuchung der Importhändler von einer größeren Anzahl deutscher Molkereien nachgegeben, so muß die notwendige Folge ein beträchtlicher Druck auf die Preise für Butter guter Beschaffenheit sein. Darunter würden in erster Linie die nur mit inländischem Material arbeitenden Butterproduzenten leiden, schließlich aber müßte doch auch die Entwertung der eigenen Butterproduktion bei den mit den Importhändlern in Verbindung tretenden Molkereien so groß werden, daß sie den erhofften Gewinn aus dem Weitervertriebe der gekauften ausländischen Butter mehr als aufwiegen würde.

Ueber die Ueberwachung des Butterhandels in Preußen wird in dem neuesten Berichte über das Gesundheitswesen in Preußen mitgeteilt:

Der Nachweis einzelner Arten der Butterverfälschung begegnet erheblichen Schwierigkeiten, weil derselbe vielfach systematisch betriebene Voruntersuchungen und umfangreiche polizeiliche Erhebungen notwendig macht, auch eingehende wissenschaftliche Untersuchungen statt der üblichen Handelsanalysen verlangt. Einzelne Arten der Verfälschung, wie Wasserzusatz oder die Beimengung tierischer, nicht kennlich gemachter Fette, lassen sich nur auf Grund ganzer Untersuchungs- und Vergleichsreihen derart nachweisen, daß eine strafrechtliche Verfolgung Erfolg verspricht. Die groben Verfälschungen, die insbesondere von den Kleinbetriebslisten beliebt wurden, sind erheblich zurückgegangen. Im einzelnen ist folgendes zu bemerken: Im Regierungsbezirk Gumbinnen wird als ein Nebelstand der Verkauf minderwertiger Butter seitens der kleinen Landwirte angesehen: dieselbe wird aus der Sahne hergestellt, die mühsam 8 bis 10 Tage hindurch aus dem täglichen Gewinn zusammengehalt ist; ferner ist die Reinlichkeit bei Herstellung dieser Butter meist ungenügend, so daß die Gefahr der Weiterverbreitung ansteckender Krankheiten besteht. Allerdings wird diese billigere Butter meist nur zum Kochen verwendet. In Berlin wurden Butterproben heimlich durch Vertrauenspersonen und nach polizeilicher Vorprüfung entnommen. Die Vorprüfung erstreckt sich auf die äußere Sinnenprüfung und auf ein Abschmelzverfahren, das sowohl die Anwesenheit fremder Fette als auch einen Wasserzusatz bei groben Verfälschungen hinreichend sicher vermuten läßt. Die Vorprüfungen wurden von der Butterkommission des Gewerbekommissariates vorgenommen, und zwar wurden 1397 Butterhandlungen besichtigt. Bei 2388 Buttervorräten wurde die Vorprüfung vorgenommen und dabei 299 verdächtige Proben gefunden, von denen bei der eingehenden chemischen Untersuchung 128 beanstandet wurden. Das Verfälschen der Butter mit Margarine und Kokosfett läßt nach, da die in der staatlichen Anstalt übliche genaue Analysierung der Butter zur Aufdeckung gegenüber der Einzelprobe führt, dagegen steigt die Verfälschung durch Wasserzusatz, bei welcher der Fälscher oft nur auf Grund umfangreicher Erhebungen überführt werden kann. Zu derartigen Fälschungen werden Milchmaschinen verwendet, die auch durch Motore betrieben werden können. Der betrügerische Verkauf von Margarine statt Butter ist auf derselben Höhe geblieben, wie im Vorjahre. Derselbe ist nur durch heimliche Ankäufe aufdeckbar. Im Reg.-Bez. Bromberg unterdrückt die Molkereibutter die kleinen Einzelbetriebe fast vollständig. Im Reg.-Bez. Minden ist das Vermischen von Butter mit Margarine durch die häufige Kontrolle seltener geworden. Dagegen war die Butter nicht selten verdorben, enthielt mehr als 16 v. H. Wasser und 3 v. H. Kochsalz oder weniger als 80 v. H. Fett, so daß einige Male Bestrafungen stattfanden. In Dortmund und Bochum (Reg.-Bez. Arnsberg) fanden die Chemiker bei der holländischen Butter, daß die Reichert-Meißlschen Zahlen verhältnismäßig niedrig lagen; es wurde meist nur eine Zahl von 24—25 erhalten, während bei Butter aus der Umgegend unter gleichen Umständen 28—29 oder mehr gefunden wurde. Die Chemiker halten den Verdacht für begründet, daß die holländische Butter vielfach mit Tierfett bis zu 15—20 v. H. verfälscht ist, ohne daß dies gegenüber der Einzelprobe mit Sicherheit auf chemischem Wege nachzuweisen wäre. In Holland wird bekanntlich die Margarine nicht chemisch kenntlich gemacht, so daß der Margarineguß zu Butter nicht durch einfache chemische Verfahren festgestellen ist. In Barmen (Reg.-Bez. Düsseldorf) wurden von 58 Butterproben 9 beanstandet, weil sie 12,8—25 v. H. Wasser enthielten; in Düsseldorf wurden von 285 Proben 69 beanstandet, in Krefeld von 69 Proben 14, weil sie mit fremden Fetten versetzt waren. Auch hier war dies meist holländische Butter, die mit raffiniertem Rindstalg (Cleomargarine) versetzt wird.

Gegen die Verfälschung von Butter durch den Zusatz fremder Fette wie Margarine führt Polizei und Gericht fortgesetzt einen umfassenden Kampf. Das Kaiserliche Gesundheitsamt hat jetzt eine Reihe von gerichtlichen Bestrafungen deshalb zusammengestellt. Das Landgericht I in Berlin ist in drei Fällen beteiligt. Ein Händler hatte die Hälfte Margarine zugesetzt und wurde dafür zu 100 M. Geldstrafe verurteilt. Wegen eines Zusatzes von 30 Prog. Margarine wurde ein anderer Händler zu 50 M. Geldstrafe verurteilt und die Verurteilung bekannt gemacht. Wegen des Zusatzes von 15—50 Prog. Margarine wurde ein anderer Händler zu 50 M. Geldstrafe und Veröffentlichung der Bestrafung verurteilt. Drei Monate Gefängnis und 300 M. Geldstrafe erhielt ein Großhändler, der 25 Prog. Margarine zugesetzt hatte. Das Landgericht Frankfurt a. O. verurteilte zu 30 M. Geldstrafe wegen 15—20 Prog. Kokosfett. Ein Kolonialhändler hatte Molkerei- und Bauernbutter mit 30 Prog. Margarine gemischt und als „feinste Molkereibutter" und prima Molkereibutter für 1,08 und 1,20 M. das Pfund verkauft. Die Strafe lautete auf 1200 M. Der Vorsteher einer Dampfmolkerei konnte die nötige

Digitized by Google

Butter nicht mehr auftreiben und verkaufte deshalb Butter mit dem Zusatz minderwertiger russischer Butter als Molkereibutter. Die Strafe lautete auf 75 M. — 1 Monat Gefängnis und 300 M. Geldstrafe erhielt ein Händler von dem Landgericht Altona wegen eines Zusatzes von 20 Proz. Margarine. Dasselbe Gericht verurteilte zu 500 Geldstrafe wegen Zusatzes von Kokosfett. Wegen 25 Proz. Margarine verurteilte das Landgericht Essen einen Händler zu fünf Monaten Gefängnis. 6 Wochen Gefängnis verhängte das Landgericht Köln über einen Butterhändler, der Talg zugesetzt hatte. Auf 2 Monate Gefängnis und 500 M. erkannte das Landgericht Düsseldorf gegen einen holländischen Butterfabrikanten, der Margarine und amerikanisches Schweineschmalz zugesetzt hatte. Wasser und Margarine waren im Bezirk des Landgerichts Elberfeld zugesetzt worden. Die Strafe lautete auf 1 Monat Gefängnis. Wegen ähnlicher Vergehen verhängten Geldstrafen die Landgerichte Nürnberg, Schweinfurt und Hamburg.

Wochenbericht vom Buttermarkt. Berlin, 26. August 1905. Der 1,40-Stich, welcher bei den jetzigen Preisen durchgesetzt werden muß, wenn der Kleinhändler bestehen soll, ist nicht überall so schnell durchzuführen und die Nachfrage deshalb zurückhaltend, so daß die Eingänge unter Heranziehung ausländischer Ware ausreichen.

Der hamburger Markt berichtet über unveränderte Marktlage und kann die letztwöchige Notiz von 128 Mk. halten.

Berlin notiert 2 M. höher, Hamburg unverändert.

Marktberichte.

Abrechnungspreise zwischen Molkereien und Butterhändlern. Eigenbericht der Molkerei-Zeitung Berlin. **Berlin**, 26. August 1905. Im Großhandel an die Molkereien für feine Butter wirklich bezahlte Preise. Reines Buttergewicht, frei in Berlin oder Hamburg, atto nach Abzug der Fracht reines Geld:

Berlin	bis 124 Mk.
Hamburg	„ 124 „

Berlin, 26. August 1905. Butterbericht der Firma **C. F. Wienstruck**, SW., Leipzigerstr. 82 und W., Kronenstr. 32.

Der Konsum, besonders feinster Butter war in dieser Woche etwas schwächer. Die Eingänge genügten der Nachfrage, zumal auch das Ausland bei unseren hohen Preisen seine Rechnung findet und feinste Ware nach hier legt.

Telegramme der Molkerei-Zeitung Berlin.

Berlin, den 26. August 1905. Preisfeststellung der von der ständigen Deputation gewählten Notierungs-Kommission. Mitgeteilt von der Firma C. F. Wienstruck, Berlin, Leipzigerstr. 82. Durchschnittspreise für die Woche vom 20. bis 26. August 1905.

			23. August	26. August
Hof- u. Genossensch.-Butter:		Ia per 50 kg M.	122—124	123—126
do.	do.	IIa „ „ „	117—121	114—122
do.	do.	IIIa „ „ „	109—116	106—116
do.	do.	Abfallende „ „	102—109	98—110
		Tendenz:	Fest.	Fest.

Hamburg, Grimm, den 25. August 1905. (Butter-Bericht von Ahlmann u. Boysen.) Notierung der Notierungs-Kommission der am Butterhandel beteiligten Firmen zu Hamburg. In Hamburg höchstbezahlte Brutto-Preise: I. Klasse M. 122—128, II. Klasse M. 108—115 pr. 50 kg. Netto reine Tara. Tendenz: fest.

Die letzte Erhöhung der Notierung um 3 Mk. hat die Käufer zurückhaltend gemacht und wurde von feinster Butter nur das Notwendigste gekauft, sodaß solche, obwohl die Einlieferungen klein waren, nicht gänzlich geräumt wurde; bezahlt wurde bis 128 Mk. Von sibirischer Butter trafen ca. 5000 Faß ein, welche dagegen alle sofort verkauft werden konnten und wurde von 107 bis 114 Mk. verzollt bezahlt. Notierung blieb unverändert, Kopenhagen ebenfalls.

Ferner Privat-Notierungen: Fehlerhafte und ältere Butter pr. 50 kg M. 102—105. Schleswig-Holsteinische und ähnliche frische Bauer-Butter M. ——. Russische, Sibir. und Livländ. Winterbutter (verzollt) M. 105—114, Galizische (verzollt) M. 89—92. Finnländische Winter-Butter (verzollt) M. ——. Amerikanische (verzollt) M. ——.

Butternotierungen in Kopenhagen. Den 24. August 1905. Butter: 1. Klasse 100—101 Kr. (1 Kr. = 112,5 Pf.). Tendenz: Ruhig.

Berlin, 24. August 1905. Amtlicher Marktbericht der städtischen Markthallen-Direktion über den Großhandel in der Central-Markthalle. **Butter.** Preise franko Berlin einschließlich Provision. Für 50 kg Ia M. 120—124, IIa M. 117—120, IIIa M. 112—115.

Käse. Import. Emmenthaler Ia p. 50 kg 85—90 M., dito IIa M. 60—80, import. Glarner Kräuterkäse M. 60——, import. Holl. Gouda Ia M. 80—85, import. Holl. Gouda IIa M. ——, import. Edamer M. 80—— import. Camembert per Dtzd. M. 7,50, import. Gervais M. —, import., Neufchatel per 100 Stück M. 20, import. Roquefort sur choix Ia per 50 kg M. 130—140, import. Parmesan, 3-4 jährig, M. ——, dito, 2—3 jährig M. 80—85, import. Chester-Viktoria M. 115—125, dito Cheshire M. 80—85, Gorgonzola per 50 kg M. 90—100. Steppenkäse M. —. Inländische. Westpr. Schweizer-Käse Ia per 50 kg M. ——, Neufchatel, do. per 100 Stück M. ——, Holländer, rheinisch, Ia per 50 kg M. ——, Edamer Ia M. ——, Limburger Alpenkäse in Pergament M. ——, Tilsiter Käse, fette Ia M. 58—60, Tilsiter Käse IIa, halbfette M. 45—50, Harzer per Kiste, 100 Stück, M. 2,10—2,30, IIa M. 0,75—1,00, Soldiner per Schock M. 6,00, Schloßkäse per Dutzend M. ——, Camembert, große I (H. Prinz), per Dtzd. M. 6,00, do. II, per Dtzd. M. 4,40, Kaiserkäse (H. Prinz) M. 2,40, Kronenkäse M. ——, Frühstückskäse per 50 Stück M. 3,75 (H. Prinz). Deutscher Gervais Dutzend M. 2,20. Briekäse, Orig.-Packung, per $\frac{1}{2}$ kg M. 0,80.

Butter-Notierungen der Landwirtschaftskammer für die Provinz Schleswig-Holstein. Butter-Auktionen des Ost-Holsteinischen Meierei-Verbandes.

Hamburg, den 23. August 1905.

1. Klasse 12 Drittel zu 128, 12 Drittel zu $127\frac{1}{2}$, 19 Drittel zu 127, 3 Drittel zu $126\frac{1}{2}$, 3 Drittel zu 126, 5 Drittel zu $125\frac{1}{2}$, 13 Drittel zu 125, 11 Drittel zu $124\frac{1}{2}$, 7 Drittel zu 124, 7 Drittel zu $123\frac{1}{2}$, 7 Drittel zu 123, 20 Drittel zu 122, 9 Drittel zu 121, 7 Drittel zu $120\frac{1}{2}$, 1 Drittel zu 120 M. Zusammen 1. Klasse 136 Drittel zu 124,59 M. im Durchschnitt, 2. Klasse 18 Drittel zu 118,25 M. 4 Drittel unverkauft.

Jeder Produzent in Schleswig-Holstein ist berechtigt, die Auktionen zu beschicken. Der Vorstand des Ostholst. Meierei-Verbandes.

Königsberg i. Pr., 24. August 1905. (Butterbericht von Gutzling, Ebhardt u. Co.) Das Geschäft ist ein wenig ruhiger geworden. Immerhin sind feinste Qualitäten nach Ankunft meistens sofort vergriffen.

Wir zahlen heute für feinstes Produkt 110—117 M. für 100 Pfd. netto hier. Fehlerhafte Ware verrechnen wir nach Verkauf.

Hamburg, 22. August 1905. (Bericht von Tölle u. Gliemann.) Kraftfuttermittel: Unser Markt verkehrt andauernd in sehr fester Haltung und ist auch die Kauflust allgemein eine recht gute. Es dürfte sich empfehlen, eine Eindeckung des Herbst- und Winterbedarfes ungesäumt vorzunehmen, da zum Herbst, sobald der größere Konsum einsetzt, bei den kleinen Beständen mit weiteren Preissteigerungen zu rechnen sein wird.

Erdnußkuchen 138—158 M., Kokoskuchen 134—145 M., Amerik. Baumwollsaatkuchen und -Mehl (Oktober 1905 bis April 1906) 127—142 M., Sesamkuchen 131—142 M., Rapskuchen aus inländischer Saat 114—125 M., Palmkernkuchen 114—117 M., Leinkuchen 143—148 M., Amerik. Maisölkuchen 130—135 M. für 1000 kg ab hier.

Halle a. S., den 24. August 1905. (Bericht von Gebr. Rößler.) Infolge der erhöhten Preise war das Geschäft in der vergangenen Woche etwas ruhiger. Die Preise blieben unverändert und ist anzunehmen, daß die Nachfrage nächste Woche wieder besser wird.

Ausgesucht feinste gesalzene Molkereibutter	125—127	Mk.
I „	121—125	„
II „	118—120	„

in Tonnen von 100 Pfd. und Kübeln von 50 Pfd.

Schweine- und Ferkelmarkt. (Amtlicher Marktbericht vom Magerviehhof in Friedrichsfelde.) Mittwoch, den 23. August 1905. Es standen zum Verkauf: 5128 Schweine, 481 Ferkel.

Verlauf des Marktes: Reges Geschäft, Preise unverändert.

Im Engroshandel wurden gezahlt für: Läuferschweine, 3—5 Monate alt 37—53 M.; 6—7 Monate alt 53—68 M. für 1 Stück. Ferkel, mindestens 8 Wochen alt 15—23 M.; unter 8 Wochen alt 13—16 M. für 1 Stück.

Die Direktion des Magerviehhofes.

Städtischer Centralviehhof. Berlin, 19. August 1905. Zum Verkauf standen: 3441 Rinder, 1153 Kälber, 14 085 Schafe, 9006 Schweine.

Bezahlt wurden für 100 Pfund oder 50 kg Schlachtgewicht in Mark (bezw. für 1 Pfund in Pfg.): Für Rinder: Ochsen: 1. vollfleischig, ausgemästet, höchsten Schlachtwerts, höchstens 7 Jahre alt 76—88; 2. junge fleischige, nicht ausgemästete und ältere ausgemästete 71—75; 3. mäßig genährte junge und gut genährte ältere 64—68; 4. gering genährte jeden Alters 60—62. — Bullen: 1. vollfleischige höchsten Schlachtwerts 71—75; 2. mäßig genährte jüngere und gut genährte ältere 66—70; 3. gering genährte 60—64; — Färsen und Kühe: 1. a) vollfleischige, ausgemästete Färsen höchsten Schlachtwerts ——; b) vollfleischige, ausgemästete Kühe höchsten Schlachtwerts, höchstens 7 Jahre alt 62—65; 2. ältere, ausgemästete Kühe und wenig gut entwickelte jüngere 59—60; 3. mäßig genährte Färsen und Kühe 57—59; 4. gering genährte Kühe und Färsen 54—57. — Kälber: 1. feinste Mastkälber (Vollmilchmast) und beste Saugkälber 86—91; 2. mittlere Mastkälber und gute Saugkälber 76—82; 3. geringe Saugkälber 59—69; 4. ältere gering genährte Kälber (Fresser) 58—63. — Schafe: 1. Mastlämmer und jüngere Masthammel 81—84; 2. ältere Masthammel 77—80; 3. mäßig genährte Hammel und Schafe (Merzschafe) 68—72; 4. Holsteiner Niederungsschafe (Lebendgewicht) 33—42. — Schweine: Man zahlte für 100 Pfd. (mit 20 pCt. Tara): vollfleischige, kernige Schweine feinerer Rassen und deren Kreuzungen, höchstens $1\frac{1}{4}$ Jahr alt, 220—280 Pfund schwer, 69——; schwere, 280 Pfd. und darüber (Käser) ——; fleischige Schweine 67—68; gering entwickelte 64—66; Sauen 64—— M.

Verlauf und Tendenz des Marktes:

Das Rindergeschäft war in guter Ware lebhaft, in mittlerer und geringer ruhig, es bleibt Ueberstand. — Der Kälberhandel gestaltete sich lebhaft, der Markt wurde früh geräumt. — Bei den Schafen war das Geschäft lebhaft. — Der Schweinemarkt war lebhaft und wurde zeitig geräumt.

In **Hamburg** wurden bezahlt: für beste Ochsen 71—73,50 M., junge fette Kühe 63—66 M., beste, reine Schweine mit 20 Proc. Tara 69—— M. Kälber I. Qualität 87—93 M., Doppellender 100,50—108 M.

Geschäftliche Mitteilungen.

Hierdurch teile ich allen Interessenten höflichst mit, daß ich bereits seit Monaten mit der Ausarbeitung einer Milchfettbestimmungs-Methode auf kaltem Wege beschäftigt bin.

Weitere Mitteilungen behalte ich mir vor.

Dr. O. Wendler.

Versuchsstation für Molkereiwesen Kiel.

Versand von Reinkulturen für die Ansäuerung des Rahmes. Ausbildung von Molkereipersonal.

Professor Dr. H. Weigmann.

Molkereischule Fulda für Molkereigehilfen und Meier.
Molkereischule Lauterbach, Hessen für Meierinnen.
Gemeinsame Direktion
unter Aufsicht der Kgl. preuß. und Großherzl. hess. Regierung.
Ausbildung junger Leute unter sehr günstigen Bedingungen. Stellenvermittelung!

Studium der Landwirtschaft an der Universität Leipzig.

Beginn der Immatrikulationen für das Wintersemester 1905/06 am **16. Oktober**, der Vorlesungen am **26. Oktober**. Programm (auch über das Studium der Kulturtechnik und das Pädagogische Seminar für Landwirtschaftslehrer) und Vorlesungsverzeichnis versendet, sowie jede Auskunft erteilt

Dr. W. Kirchner,
Geheimer Hofrat, ord. öffentl. Professor,
Direktor des Landwirtschaftlichen Instituts der Universität Leipzig.

Digitized by Google

Landwirtschaftsschule in Hildesheim.

Das Wintersemester beginnt am **Montag, den 9. Oktober.** — Aufnahme für **Kolonialschule** und **Borschule** der berechtigten **Landwirtschaftsschule.** — Hospitanten-Kursus.
Nähere Auskunft durch

Dr. **Wilbrand,** Direktor.

Versuchsstation und Lehranstalt für Molkereiwesen zu Kleinhof-Tapiau.

Beginn eines dreimonatigen **Molkereikursus** am **2. Oktober.** Nähere Auskunft erteilt
Dr. Hittcher.

Stellen-Angebote.

Wissenschaftlicher
Assistent,
mildwirtschaftl. erfahren, insbesond. m. Milch-Analyse u. Bakteriologie vertraut, per 1. September oder 1. Oktober für dauernd gesucht.
Nutricia, Berlin,
Abwalsdenstr. 4.

Junger, lediger Käser,

selbständiger Arbeiter, für französische Weichkäse, für ältere, Hauptstadt gesucht. Freundliche Erledigung auch in Gerwolkäsen. Eintritt sofort. Detaillierte Offerte mit Referenzen und Gehaltsansprüchen unter **„Neu 4723"** befördert **Rudolf Mosse, Wien I,** Seilerstätte 2.

Für unsere Rohmstation Knthausen suche ich einen tüchtigen, soliden
Verwalter
zum baldigen Antritt. Gehalt nach Uebereinkunft.
C. Bundgaard,
Dampfmolkerei **Sölitchau,**
Bez. Halle a. S.

Kräftige, gesunde
Melterin
für sofort oder später gesucht. Anfangsgehalt 25 Mark.
Molkerei Heinrichsthal
bei Radeberg i. Sa.

Ein nicht zu junger
Käser
für Quark- u. Sauermilchkäsefabrikation zum **sofortigen Antritt** gesucht. Guter festen Gehalt **Gewinnanteil.**
Hallesche Molkerei, Halle a. S.

Molkerei-Gehilfen
finden in anerkannt erstem Musterbetrieb gewissenhafte Ausbildung. Eintritt sogleich. Anfangsgehalt pro Monat 50 Kronen.
I. südböhmische Molkereigenossenschaft in Chrt-Baumgarten in Böhmen.
Verwalter Jacob Pfistrader.

Stellen-Gesuche.

Suche Stellung in **Harzkäse** oder **Knbfäsebrik.**
Werte Offerten unter **A. W.** an die Exped. dies. Ztg. erbeten.

Tüchtiger, militärfreier
Gehilfe
sucht dauernde Stellung.
Gefl. Offerten erbittet
Oelze, Göhren b. Eibena i. M.

Tüchtiger, fleißiger **Gehilfe,** 18 Jahre alt, 4 Jahre beim Fach, vertraut mit Kessel, Maschine, Alfa, Balance, Dänische Centrifuge, Butterei und Käserei, sucht zum 1. Oktober oder später Stellung.
Wirt, Molkerei Silterbach, Ostpr.

Gebildeter junger Mann, 21 Jahre, Holländer, bekannt mit dem Molkereibetriebe (Dampf-) und Kaufmannbereien, **sucht Stellung**
in einer deutschen Molkerei.
Gefällige Angaben sub **F. 320** an die Expedition dieser Zeitung erbeten.

Tüchtiger
Buchhalter,
Handels- und Molkereifachle besucht, unverheir., mehrere Jahre praktisch in Molkereien tätig gewesen, auch im südd. Betrieb erfahren, sucht sofort Stellung in Buttergroßhandlung, südd. Molkerei oder dergl. Derselbe ist gewillt gern mit tätig.
Werte Offerten unter **B. G.** an die Exped. dies. Ztg. erbeten.

Tüchtiger Gehilfe
sucht Stellung.
Offerten erbeten an
Julius Dreichel, Gr.-Kolschau,
Kr. Neidenburg.

Tüchtiger, erfahrener
Molkerei-Inspektor,
15 Jahre beim Fach, verheiratet, 1 Kind, zur Zeit Leiter eines südschlesischen Vollbetriebes, sucht z. 1. Januar oder 1. April 1906 anderweitige Stelle. Beste Zeugnisse u. Referenzen zur Verfügung. Offerten sub **K. M.** an die Expedition dieser Zeitung erbeten.

Als **Techniker** zur Rationalisatzig verlangt, gezwungen, unsere Käsereі in Ungarn unter großen Verlusten aufzugeben, bitten wir um entsprechenden Posten. Meine Frau erstklassige Meierin, in Frankreich ausgebildet (Spezialität hochfeiner Camembert), ich Landwirt, kaufmännisch gebildet, der franz. Sprache mächtig, als Buchhalter, Korrespondent, Reisender verwendbar. Bekannte Persönlichkeit. Beste Referenzen. Eingeführte Camembertmarke wird mitgegeben.
Gefl. Offerten erbittet
Rudolf Mauerhöffer
in Tyer (Oesterreich).

Vermischte Anzeigen.

Milchgeschäft

soll in Hamburg für M. 4500 verkauft werden. Umf. tägl. 250 Liter. Miete M. 300, mit großer Wohnung. Einkauf 13 Pfg. per Liter, Verkauf 20—25 Pf. per Liter. Offerten unter **D. 170** an **J. Z. Zarmstädter,** Annoncen-Expedition, **Hamburg,** Altonaerstr. 17.

Gr. Butter-Lieferung,

eventl. auch **Käse,** wird von bedeutender Gesellschaft (Verein) an **leistungsfähige** Molkerei oder Engrosfirma, welche Gesellschafter werden muß, dauernd vergeben. Angebote unter **J. Z. 8054** befördert **Rudolf Mosse, Berlin SW.**

Gr. Milchgeschäft,
ca. 100 Liter, zum Paßeurisieren, wegen Geschäftsveränderung verkaufen billigst
Chr. Lieg & Co.,
Schöneberg-Berlin, Meiereigerstr. 3.

Runkelbeete,

ca. 1500 Centner, hat zu verkaufen
H. Bammer, Tarnow bei Fehrbellin.

Patafinierte **Pappverschlüsse,** sow. **Etiketten für Milchflaschen** billigst.
Gustav Wald, Braunschweig.

+ Schweissfüsse +

(desgleichen Hand- und Achselschweiss) werden trocken u. geruchlos nach kurzem Gebrauch von Apoth. **H. Nolkes** kosmet. **„Antorin",** gem. geschützt, ärztl. empf. Kef. gar. Preis ½ Fl. M. 2.—, ¼ Fl. M. 1.20, Probeflasche M. 0.75 exkl. Porto. **„Die Kosten erspart man 10 Tach an Strümpfen und Stiefeln."** Apoth. **H. Nolkes,** Berlin SW., Yorkstr. 19.

Flach
ist
Trumpf
und wird es bleiben
Preise in Reichsmark
Paul Funke & Co.,
Berlin N. 4,
Chaussee-Strasse 2d.

Compl. Molkerei-Anlage

mit Lifsenbahl-Maschine u. Sicherheitskessel, alles gut erhalten, verkaufen billigst.
Gefällige Offerten unter Chiffre **2613** an die Expedition dieses Blattes.

Guterhaltene
Molkereieinrichtung,
bestehend aus **Petroleummotor, Centrifuge, Buttermaschine, Butter-, Mahkneter** u. a. m. preiswert **zu verkaufen.** Offerten unter **U. L. 1073** an **Rudolf Mosse, Halle a. S.**

2 Centner guter Kümmel-Käse

wöchentlich sofort gesucht. Angebote m. Preisangabe erbittet **Ernst Günther,** Käsehdl., Löbau i. Sa., Georgenwiesestr. 7.

50 Fuhren Maschinenspäne

à Fuhre 1 ℳ gibt sofort ab
Holzwarenfabrik M. Lanzenberger,
Berlin O.-Wilhelmsberg.

Bester Anstrich

für alle Eisenteile in Stallungen, Molkereiräumen, Landwirtschaftlichen Betrieben etc. ist unsere

Bessemer-Farbe (Marke Ambos).

Rosenzweig & Baumann, Königliche Hoflieferanten, **Kassel.**

3 Ztr. Käsereife 3 Mk.,
inkl. Anleitung. In 3 Tagen ist jeder Käse serienbäßig, goldgelb u. darzügl. im Geschmack, versd. **B. Haffebrand, Gehsen** a. H.

Welche **Rhein.** oder **Westfälische Molkerei** übernimmt **Lieferung von wöchentlich 200 Pfd. Butter** auf Jahresabschluß zu festem Preis? Offerten mit Preis sub **C. B. 23** an die Expedition dieser Zeitung

Ein fast neuer **Germania-Separator. Modell 1904, 1500 l Stdl.** Kfg., äußerst **scharf entrahmend,** ist **Umstände** wegen sehr **billig zu verkaufen,** ebenfalls 1 gut erhaltener **Rhbrnischer Vorwärmer.** Gefl. Offerten erbitten unter **S. L. 838 Haasenstein & Vogler A.-G., Magdeburg.**

Dampfkäsewannen

mit über den Rand 4 Pitchpinehoizbottich greifd. Kupferkessel
400 500 600 800 1000 1500 Ltr.
140 170 190 235 275 375 Mk.
T. Bartels, jetzt Obercassel bei Bonn.

Butterkisten

liefert billigst
F. W. Amtenbrink,
Kisten-Fabrik.
Detmold.

Anlagen

für Flaschen- und Kindermilch nebst Kindermilchrezepten liefert als langjährige Spezialität
Theodor Timpe, Magdeburg.

F. Oswald Richter

DRESDEN-A. 1.
Wettinerstr. 32
Butter-Gross-Handlung
sucht regelmässige Lieferanten in **feinster** und **feiner Butter** und zahlt höchste Preise bei prompter Abrechnung und Kasse.
Jahresabschlüsse und Uebernahme ganzer Produktionen erwünscht.

Wer liefert
wie wöchentlich **5—6 Ctr. gute**
Molkerei-Butter
auf Jahresabschluß. Netto Kasse. Offert. sub **V. 414 an G. Clemens, Annoncen-Expedition, Schöneberg** a. Berl.

Suche wöchentlich 2—3 Centner feinste
Tafelbutter

ohne Salz auf Jahresabschluß gegen sofortige Kasse unter wöchentlicher Abrechnung von südd. Molkerei zu kaufen.
F. Hub, Chemnitz, Theaterstr. 32.

1 Butterfaß, 200 Ltr. Zahne, m. **Dampfturbine, 1 Butterkneter** für Matzbretter vom Vorgebäuder Eisenwerke gebaut, **1 Butterpackenwip, Kartmaschine** 700×800 mm, **1 Butter-Walzmaschine** 1000 mm Walzenlänge, für Kraftbetrieb, von Zimmermann, Cöln, gebaut, alles sehr gut erhalten, **billig zu verkaufen.**
J. Joachimsthal, Leipzig, Kapbachstr.

Man beachte beim Kauf
Funkes Original-Flach-butyrometer
und seine **Nachahmungen** genau.
Original-Instrumente sind zu beziehen von
Paul Funke & Co., Berlin N. 4, Chaussee-Str 2d

Kornel-Stern-Extrakteur B. & T. Milchsäure. Borax. Pottasche
Farbe Oel. Lab. Hamburg1.
A.V. Brandt.

Gebrüder Groh,

Hoflieferanten.
BERLIN O., Blumenstr. 70,
Buttergrosshandlung.
22 eigene Detail-Geschäfte.
Ständige Abnehmer für feine Molkereibutter zu höchsten Tagespreisen bei wöchentlicher Abrechnung und Kasse.
Jahres-Abschluss erwünscht.

GEBR. ROESSLER,

Butterabsatzstelle von Molkereien der Provinz Sachsen und der angrenzenden Staaten.
HALLE a. S.,
Freimfelderstr. 8. Fernspr. No. 858.

Gust. Schultze & Sohn,

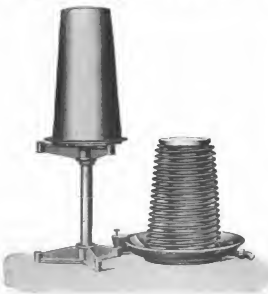
Berlin C., Gertraudten-Strasse 22.
Butter-Grossshandlung.

Kaufe jedes Quantum
feine Butter
zu den **höchsten Preisen** gegen **sofortige Kasse.**
R. Schröter,
Berlin SO. 16,
Adalbert-Straße Nr. 58.

Digitized by Google

Fliegels nahtloser, auseinandernehmbarer, runder

Gegenstromkühler



ist im Gegensatz zu den bisher bekannten, im Mantel aus **einem** Stück Kupferblech konisch gewalzt und ist in jeder Beziehung den bisherigen Kühlern weit überlegen. Ist jede Nahtstelle für Milchgefässe von vornherein schon zu verhüten, weil sie nichts anders als ein Schmutzmagazin bedeutet, so sollen unter allen Umständen auch die Kühler nahtlos sein, besonders jene, über welche die Milch nach dem Pasteurisieren läuft.

Prospekte stehen zur Verfügung.

Internationale Metallwerke,

Josef Fliegel,

Mallmitz in Schlesien.

Milchuntersuchungen auf Fettgehalt

übernimmt zum Preise von 50 Pfg. für Einzelproben, von 30 Pfg. im Abonnement die Milchkontrolanstalt der Molkerei-Zeitung Berlin.

PERGAMENTPAPIERFABRIK SCHLEIPEN & ERKENS AKT.-GESELLSCH. RATINGEN

Funkes Original-Flachbutyrometer ist das Instrument der Gegenwart und der Zukunft.

Zu beziehen von Paul Funke & Co., Berlin N. 4, Chaussee-Strasse 2 d

---

Stundenleistung 55–2000 Liter. Hand- u. Kraftbetrieb.

BALANCE

Modell 1905

unerreicht!

Umtausch

veralteter Centrifugen aller Systeme gegen

BALANCE MODELL 1905.

Holler'sche Carlshütte,

RENDSBURG.

Ein **wirklich brauchbares** Milchsieb ist unser

Kegel-Milchsieb, D. R. P.

für ländliche Verhältnisse berechnet: **einfach, praktisch, wirksam,** wie hundertfältige Lieferungen beweisen; u. A. geliefert an Molkerei-Genossenschaft **Ottmachau** 10 Siebe, **Gross-Rambin** 41 Siebe, Hauptgenossenschaft **Hannover** 61 Siebe etc.

Nr.	5	4	3	2
Kuhzahl	über 50	bis 50	bis 20	bis 10
Preis mit 2 Siebtüchern Mk.	12,—	10,—	8.—	6.—

Alexanderwerk A. von der Nahmer A.-G.

Abteilung für hygienische Milchbehandlung u. Kühlanlagen, **Patent Heim.**

Berlin S., Neue Jakobstrasse 6.

Molkerei-Wagen-Fabrik

Heinr. Heine Söhne in Preetz-Holstein

hält grosses Lager ihrer bewährten, stets verbesserten

verschliessbaren

Milchverkaufswagen

in allen Grössen nebst Kannen, für Pferde- und Handbetrieb eingerichtet, mit Eiskühlung.

Erste und älteste Specialfabrik Deutschlands für verschliessbare Milchverkaufswagen mit Eiskühlung und mit Siedel's Einsatz zur Verhinderung der Aufrahmung der Milch während des Verkaufs. D. G. R. No. 132 123. 6

Fabrikation in grossem Maassstabe mit Dampfbetrieb und den neuesten Maschinen.

Erster Preis Hamburg 1903.

Milchfiltrations-Watten

aus chemisch reiner und hygroskopischer Baumwolle in allen Grössen und Formaten

Wagner & Wolff, Wattenfabrik,

BERLIN SW. 47, Hagelsberger Strasse 50.

Holstein'sche Buttermaschinen

verschiedener Bauarten mit Räder- und oberem Antrieb.

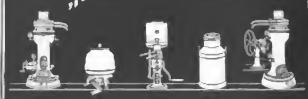
Specialität:

Victoria-Buttermaschinen

Dierks & Möllmann, Osnabrück.

13 Molkereimaschinenfabrik.

„PERFECT"



BURMEISTER & WAIN, MASCHINEN- U. SCHIFFSBAU A/G. BERLIN, S. W. 48.

Hermann Jordan, Molkerei-Maschinenfabrik,

BERLIN SO., **jetzt** *Michaelkirchstr. 21,*

empfiehlt

Milch-Centrifugen „Siegena", Vertikale Röhren-Milchkühler,

„Victoria"-Buttermaschinen, „Rhenania"-Butterkneter,

Transportkannen, Melk-Eimer, Mess-Eimer, Rahmstangen, Siebe etc. etc.

Digitized by Google

Feierabend.

Zwei Dinge sollten tapfren Mann
Nicht mit Verdruß erfassen:
Die, die er nicht mehr ändern kann,
Und die sich ändern lassen.
Julius Lohmeyer.

Der Pedant.

Skizze von Paul A. Kirstein.

(Nachdruck verboten.)

Sie hätte am liebsten hell aufgelacht, als der Arzt mit Bestimmtheit auf eine Sommerreise drang. Und doch war der Anlaß dazu gewiß nicht gut zu nennen. Die ununterbrochene, angreifende Arbeit hatte die Gesundheit ihres Mannes untergraben. Nun lag er, da der Sommer gekommen, matt auf seinem Lager, unfähig die Glieder zu rühren, und zu willensschwach, um ernstlich die Gedanken zu sammeln.

Und doch jubelte es unwillkürlich in ihr auf, denn eine Sommerreise . . . . die war seit langen Jahren schon ihr sehnlichster Wunsch gewesen.

Freilich . . . . ein wenig später, bei so ruhigem Nachdenken, erschien ihr diese Freude schlecht, denn sie brachte ihrem Manne neue Sorgen, und die konnte er wohl bei seinem Befinden am wenigsten gebrauchen. Aber man kam doch wieder einmal hinaus, man brauchte doch nicht immer nur in den engen vier Pfählen hausen, man sah doch die Welt auch einmal von jener Stufe aus, wo sie nicht durch das ewige graue Einerlei verdunkelt wurde!

Wie schlecht das wirkte, sah sie ja jetzt an ihrem Mann. Hatte nicht selbst der Arzt gesagt, es wäre kein Wunder, wenn sich die Kraft eines Menschen aufzehrte, der nur seine Arbeit, und keine Erholung, keine Abwechslung kannte? Hatte er nicht gesagt, nur neue Bilder, neue Situationen könnten den Geist wieder auffrischen und ihn wach erhalten, daß er auch dem Körper genügende Aufmerksamkeit schenkte?

O, er hatte wohl recht! Sie fühlte es an sich selber, wie müde und stumpf sie in den fünf Jahren geworden war, weil niemals ein besonderer Lichtblick ihren Tag erhellt hatte.

Die schönen Worte hatte sie kürzlich in einem Roman gelesen, und sie waren ihr im Gedächtnis haften geblieben, weil sie eine unglückliche Frau gesprochen hatte, die von ihrem Gatten schlecht behandelt wurde, trotzdem sie ihn aus reinster Liebe und gegen den Willen der Eltern geheiratet hatte.

Unglücklich gerade war sie ja nicht — manchmal sogar das direkte Gegenteil — aber auch sie hatte nach ihrer Ansicht sehr zu klagen. Ihr Gatte hatte seinen Kopf für sich. Er ließ sich nicht lenken, und ging durchaus nicht immer auf alle ihre Wünsche ein. Wenn sie ein Kleid wollte oder einen Hut, fand er die alten noch wunderschön und gut, trotzdem sie oft schon ganz unmodern waren. Wollte sie ausgehen, mußte er dringend arbeiten, wollte sie Besuch einladen, fand er jeden Aufwand überflüssig — kurz, sie fand ihn so pedantisch, wie nach ihren Begriffen eben nur ein Oberlehrer, der nebenbei noch „Wissenschaft trieb", sein konnte.

Und deshalb freute sie sich so auf die Sommerreise, denn auch die hatte er ihr bisher immer aus Sparsamkeit abgeschlagen.

„Wir brauchen es doch nur meinem Vater zu sagen," hatte sie oft eingewandt, „der gibt uns doch sofort das Geld!"

„Nein," erwiderte er, „meine Frau soll von dem leben, was ich verdiene, und nicht von dem, was ihr Vater gibt!"

Lächerlich!

Aber das war auch der Grund, weshalb er die Mitgift nicht genommen hatte. Als ob nicht die meisten Menschen nur heiraten, um die Mitgift zu erhalten!

Daß sie darüber einmal sehr glücklich gewesen war, weil es ihr als Zeichen galt, daß er sie wirklich nur aus reinster Liebe genommen hatte . . . das gestand sie sich in diesem Augenblick nicht ein.

Sie stürzte wieder zu ihrem Manne ins Zimmer. „Siehst Du," rief sie schon von der Tür aus, „was ich immer gesagt habe . . . Nur schaffen und arbeiten, und sich gar keine Ruhe und Erholung gönnen, das kann auf die Dauer nicht bekommen. Jetzt hast Du's! Jetzt bist Du krank."

Müde lächelnd drehte er sich um. „Aber nein, Hildchen — ich bin ja nicht krank. Nur etwas abgespannt und ermattet durch die große Hitze."

„Nein, nein," beharrte sie. „Die Hitze war nur der letzte Tropfen, der das Glas zum Ueberlaufen brachte. Nun kannst Du natürlich nicht mehr. Als ich Dir das aber früher sagte, da hast Du — —"

Er unterbrach sie. „Geschimpft. Ja, ich weiß. Du brauchst mir's doch aber nicht nachzumachen. Reisen will ich ja — —"

„Du willst?!"

„Ja! Wenn's der Arzt doch für gut befindet!"

Da klatschte sie in die Hände und rief ganz laut Hurra!

Er zog sie zu sich herab. „Ich weiß ja, wie sehr Du Dir's wünschst. Und mir wird's auch gut tun. Die letzte Zeit war ein bißchen heftig. Aber Gott sei Dank — meine große Arbeit ist weg und wenn Du fertig bist, dann — —"

„Aber Rudolf, Mann . . . ich bin fertig! Jeden Tag, jede Stunde können wir fort."

Trotz alledem verging noch eine ganze Woche, bis sie wirklich abreisen konnten. So mancherlei mußte noch erledigt werden. Der Hausstand brauchte seine Versorgung und der Mann noch ein paar Tage seine Ruhe. Er war wirklich recht angegriffen. Selbst Hildas Eltern bemerkten es.

„Er läßt sich ja nicht raten," bemerkte die junge Frau, „er arbeitet von früh bis spät."

„Ja . . . . er ist ein fleißiger Mensch, und auch ein sehr guter," fügte ihre Mutter hinzu.

„Nicht wahr? Aber er gönnt sich nichts. Er verdient so viel Geld, und immer ist es ihm noch nicht genug. Wenn wir mal was Besonderes vornehmen wollen, immer will er es erst extra verdienen. Und — nicht, Vater — Du würdest es uns doch gern geben, wenn mal Not am Mann ist?"

„Hm . . . ."

„Wie jetzt zum Beispiel. Da hat er nun, wie er mir sagt, vier Wochen, und nur für die Reise bis in die späte Nacht hineingearbeitet! Na, das hat er doch wirklich nicht nötig. Du hättest ihm doch sicher geholfen!"

„Gewiß, Kind, ich würde ihm — sicher — geholfen . . . . haben . . . ." Der alte Herr war auf einmal sehr verlegen.

Die junge Frau merkte es nicht. Das Glück, nun endlich einmal hinauszukommen, nun endlich wieder zu leben, wie sie es von ihrer Mädchenzeit gewohnt war, machte sie gegen alles Andere blind. Sie lief vom frühen Morgen an vergnügt in dem Zimmer herum und lachte, und erzählte von all den schönen, großen Reisen, die sie früher gemacht, und wie sie da immer nur in den ersten Hotels gelebt und von den feinsten Tafeln gegessen hätten.

„Ich sag' Dir, Rudi, das war wirklich entzückend."

Er lächelte. „Na, Hildchen — dann wird's Dir jetzt am Ende gar nicht gefallen. Denn sieh mal . . . das kann ich wirklich nicht. Und ich hielt's auch für überflüssig! Nicht gute Tafeln soll man aufsuchen, nein — schöne Gegenden!"

Sie hielt ihm schnell die Lippen zu. „Aber, Mann — nein, so mein' ich's doch nicht. Sieh, damals reiste ich doch mit Papa und Mama, die schon alles kannten. Wenn ich mit Dir fahre, wahrhaftig! Dann ist mir alles gleich. Dann freue ich mich, daß Du da bist und finde alles, alles — wunderschön!"

Und so fuhren sie ins Schwarzatal.

Doch trotzdem sie beide nun ganz allein gefahren waren, fand die junge Frau wahrhaftig nicht alles wunderschön. Die Gegend imponierte ihr ja wirklich. Wenn die helle Sonne über die dunkelbewachsenen Thüringer Berge hinüberleuchtete und das kleine Flüßchen prasselnd und polternd herniederrauschte, daß die Forellen in ihm sich überpurzelten, dann schlug ihr das Herz bis hoch an den Hals, und Freude erfüllte ihr ganzes Wesen, als böte ihr das Geschick jetzt eine Genugtuung für die fünf letzten, eingeengten Jahre ihres Lebens.

Wenn sie aber dann von ihren Spaziergängen zurückkamen, und sie mußte sich in dem kleinen, wenig vornehmen Gasthof zum Mittagessen niederlassen, wenn sie Tag für Tag das Abendbrot selber einkaufen und es in ihrem kleinen Zimmer selber herrichten mußte, dann wurde sie oft recht betrübt. Für sie bestand der höchste Reisegenuß noch im luxuriösen Auftreten, im Mithalten. Sie kannte es nicht anders von früher her, und es trieb ihr die Scham in die Wangen, wenn sie sich von den Weggenossen trennen mußte, nur — weil er kein Geld ausgeben wollte.

Dann grollte sie.

„Sei doch nicht so'n Pedant, Rudi! Mal werden wir doch schon mit den anderen mithalten können!"

„Hilda . . . sei doch vernünftig," bat er dann. „Mit einem Male fängt es an, und endet damit, daß wir uns überhaupt nicht mehr an unsere einfache Lebensweise erinnern können!"

„Aber soviel mehr kostet das doch gar nicht!"

Er rechnete ihr vor. „Sieh, jetzt kostet unser Leben hier pro Tag ungefähr sieben Mark. Wenn wir mit den anderen ins Kurhaus gehen, kostet es mindestens zehn Mark. Das heißt also, für je zwei Tage müssen wir unseren Aufenthalt immer um einen verkürzen."

„Gott — so darfst Du nicht rechnen. Du hast soviel gearbeitet. Es kommt sicher noch eine Menge Geld ein!"

Er nickte. „Das hoffe ich auch. Aber es kann auch eine Zeit kommen, wo nichts eingeht. Dann haben wir das Geld vorweg verzehrt!"

Sie sah's nicht ein. Und ein Unwillen kam über sie, den sie nicht verscheuchen konnte, und der sich in vielen Streitigkeiten und Tränen Luft machte.

„Du bist eben ein Pedant! Du willst nur in allem Recht behalten . . . und willst nicht, daß ich mich auch einmal so recht von Herzen amüsiere. So, wie andere Frauen; trotzdem meine Eltern doch — —"

„Deine Eltern!" rief er. Einen Augenblick blitzte es in seinen Augen auf, doch er bezwang sich. Leise seufzte er auf, dann schwieg er still.

Aber auf seiner Stirn lag ein tiefer Schatten —

Da kam eines Tages wirklich Geld. Und ein größerer Posten, als es sonst bei ihnen üblich. Die große Arbeit hatte man ihm abgekauft.

„Nun wirst Du doch nicht mehr so sein," schmeichelte sie. „Nun doch nicht mehr, nicht wahr, Rudi?"

Er streichelte ihr das blonde Haar. „Doch, Kindchen. Ich muß!"

Da riß sie sich von ihm los. „Doch?!" Die Tränen standen ihr wieder in den Augen.

„Hör' doch nur zu: Deine Eltern will ich zu uns einladen — —"

Sie ließ ihn nicht ausreden. Der Zorn riß sie hin.

„Die werden sich schön hüten. Die kommen nicht. Denen ist es hier viel zu — langweilig."

Nun sie's heraus hatte, tat es ihr fast leid.

Er aber reagierte nicht. „Nun, versuchen kann ich's ja. Wenn nicht . . . dann habe ich's wenigstens gut gemeint!"

Er wandte sich ab. Sein Antlitz war um vieles bleicher.

Nach kurzer Zeit brachte er den Brief zur Post — und fast umgehend kam von ihrer Mutter die Antwort.

„Mein guter Sohn," schrieb sie, „wir danken Dir herzlich, und wir kommen sehr, sehr gern. Nach all den Aufregungen der letzten Jahre werden die paar Wochen Vater hoffentlich recht gut tun —"

„Was heißt das?" fragte Hilda. Ihre Augen waren seltsam ernst.

Er blickte zu Boden. „Frag' — sie — selbst . . ." Zögernd kam es heraus. „Ich — . . . kann Dir's nicht sagen!"

Von jenem Augenblick an fand sie keine Ruhe mehr. War sie denn ein Kind, daß man vor ihr Geheimnisse haben mußte?!

Schon gleich in der ersten Stunde nahm sie die Mutter beiseite.

„Mutter, was ist's?"

„Womit, Hildchen?"

„Du — Du schreibst von . . . Aufregungen, die Vater gehabt!"

Erstaunt sah die alte Frau sie an. „Ja [illegible] weißt Du denn nicht?"

„Nein. Mir hat niemand etwas gesagt."

„Dein Vater — hat doch . . ." Es klang [illegible] leise. „. . . sein ganzes Vermögen verloren."

„Sein ganzes — —" Das Herz stand [illegible] plötzlich still. Mühsam faßte sie sich. „Wa[illegible]" fragte sie kurz.

„Nun, damals doch . . . kurz vor Eurer H. . zeit!"

„Schon damals!"

Sie stand und starrte vor sich hin. Etwas würgte ihr an der Kehle, daß sie keine Worte mehr fand.

„Ja, Kind," fuhr die Mutter fort, „das waren sehr traurige Zeiten — und wenn Rudolf nicht gewesen wäre —"

Rudolf! Das Wort erst brachte sie zur Besinnung. Mit einem Aufschrei ließ sie die Mutter stehen und stürzte zu ihm hinein.

„Du — Du . . ."

Er ließ sie nicht erst sprechen. Er nahm sie in seine Arme und drückte sie fest. „Bist Du mir nun noch böse?"

Da richtete sie sich auf. „Ja!" klang es fest. „Ja — ich bin Dir böse. Du warst so gut zu meinen Eltern und eigentlich schlecht zu mir."

Erstaunt blickte er sie an.

„Ja. Denn Du trugst die Sorgen allein, die doch zum mindesten . . . zur Hälfte mir gebührten. Du hast gearbeitet und Dich gequält, und ich . . . ich habe nur immer geschimpft und geklagt. Du hast mich behandelt wie ein richtiges Kind, und ich bin doch eigentlich — —"

„Eine liebe und gute Frau! Und der nimmt man die Sorgen ab, wo man nur irgend kann. Das tun ordentliche Männer immer!"

„Immer?!" Sie lächelte. „Ach, Du Pedant Du! Einmal kann man doch auch davon abweichen!"

Da lachte auch er. „Na schön. Von morgen ab . . . wenn wir einmal — rüber ins Kurhaus gehen."

„Wirklich?! Ach, Du — Du . . ." Sie fiel ihm um den Hals.

„St . . ." machte er. „Deine Eltern kommen . . ."

Da schimpfte sie ihn nochmals „Pedant" — küßte ihn aber noch einmal innig. — —

Protest. Bauer (beduselt, als ein Radler in den Straßengraben auf ihn stürzt): „Sakra, net a mal im Grab'n hat ma sei Ruah!"

Verschnappt. Gast (grob): „Was ist das für eine Wirtschaft bei Ihnen? Eben wurde dem Kellner schon eine Bouillon zurückgegeben, weil eine Fliege drin war, und jetzt entdecke ich in meiner Tasse auch eine!" — Wirt: „Was, hat der Lümmel sie immer noch nicht herausgenommen?"

Aus Galanterie. „Ei, ei, Herr Doktor, Sie haben gestern meinen Geburtstag vergessen!" — „Keineswegs, mein Fräulein, aber ich dachte, Sie feierten den dreißigsten nicht!"

(Meggendorf. Blätter.)

Amerikanischer Humor. „Und nun frage ich Euch," rief der Pfarrer von der Kanzel, „was müssen wir tun, damit unsere Sünden vergeben werden?" — „Sündigen," antwortete eine vorlaute Stimme aus der Gemeinde.

„Schwester Ida hat Sie gestern stark verteidigt, als Papa sagte, Sie wären ein Narr." — „So? Und was hat sie da erwidert?" — „Daß man einen Menschen nie nach seinem Aeußern beurteilen müsse."

Digitized by Google

C. Neuberg,

Maschinenfabrik, Kupferschmiede,

Grimma in Sachsen,

liefert

komplette Einrichtungen

sowie

einzelne Maschinen und Apparate

zur Darstellung von

Milchzucker,
Casein,
Kondensierter Milch

etc.

Solide Konstruktionen.
Altbewährte, preiswerte Arbeiten!

Dampfkochgefässe mit Rührwerk, je 2000 Liter Inhalt,
zum **Ausfällen** von **Casein**

Einmal gebrauchte **Butter-tonnen** in ausgezeichnet bester Qualität für Molkereien, im reellsten u. sauber gereinigt, liefert sofort und stets **completend** aus

O. Thonack,
Böttchermeister,
BERLIN SO. 36,
Harzer Strasse 92.

Aelteste und stets sichere **Bezugsquelle** für Butteritonnen.

Fernspr.: Amt 6, No. 947.
Gegründet 1869.

Direkte Bezugsquelle!

Butterfarbe, rötlich und gelblich,
Käsefarbe, intensiv färbend,
Labextrakt, Stärke 1 : 10000,
Labpulver, Stärke 1 : 100000,
Germania-Tinktur, unübertroffen,
Wenckebachs haltbare Säure-Entwickler.

Chem.-techn. Laboratorium
Apoth. U. WENCKEBACH Nachfg.
Flensburg (Schlesw.-Holstein).

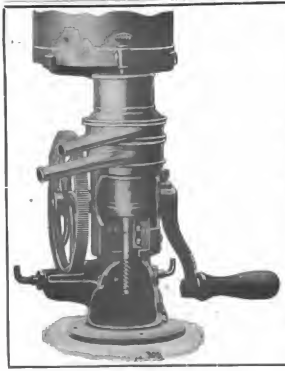
Gepresste Käse-Schachteln
Schmidt & Co. Elberfeld

Man lese
Literatur über das
Original-Flach-butyrometer,
erhältlich von
Paul Funke & Co.,
Berlin N. 4,
Chaussee-Str. 2d.

Stanz- und Emaillierwerker,
vormals
Carl Thiel & Söhne,
Aktien-Gesellschaft,
Lübeck.

Nahtlose Milchtransportkannen.
Halbgestanzte „
Gefalzte „
Transport-Milcheimer.
Milch-Messeimer.
Rahm- und Milchständer.
Milchsiebe, doppelt und einfach.
Bassins aus Stahlblech.
Bassins aus Doppelmetall.
Kataloge gratis und franko.

Für einige Gegenden werden noch Vertreter gesucht.



Die neuesten und weitaus besten aller Separatoren sind die

Hansa-Separatoren

für Hand-, Turbinen- und Kraftbetrieb, von **35 - 2300 Liter** stündl. Leistung, welche folgende Vorteile bieten:

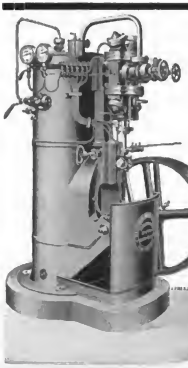
1. Schärfste Entrahmung.
2. Grösste Einfachheit der Konstruktion; nur ein einziges Lager.
3. Zapfenspitzenlager nicht vorhanden.
4. Die Antriebsschraube kann, falls nötig, leicht ersetzt werden.
5. Geringe Abnutzung, daher Reparaturen ausgeschlossen.
6. Billigste Preise.

Hansa-Separator-Werk

Berlin NW. 108. *G. m. b. H.* **Wald-Str. 23/24.**

Man verlange Drucksachen. *Vertreter gesucht.*

Digitized by Google



Eis Maschinen-Fabrik

Quiri & Co.,

Schiltigheim (Els.),

Zweigniederlassung:

Köln a.Rh., Friesenplatz 19

liefert als Specialität

Kühl-Anlagen

für

Molkereien.

Alleinverkauf uns. kleineren Maschinen f. Nord-Ost-Deutschland:

W. H. Kaufmann,

Ingenieur in

Tegel-Berlin.

450 Anlagen.

Lactoskop

Original-Milchuntersuchungs-Apparat

D. R.-P. 134245,

ist nur durch mich zu beziehen.

Andere als durch mich und meine Vertreter bezogene sind nur Nachahmungen.

Flensburger Maschinenfabrik

Inhaber: Jörgen Jacobsen

Flensburg.

Hartung Polygon Hohl

Spar-Roststäbe

D. R. P. 60 880

aus Special-Metall.

Haben fast unbegrenzte Dauer, Verbrennen Kohle nicht, Verschlacken nicht, Ersparen bis 30% Material, Putzen (sind geringere Arbeit) Material entsteht aus.

Lieferung nach Einsendung der Masse oder alten Roststabes.

Feinste Kofferwaare zu Discoten.

Berliner

Gussstahlfabrik und Eisengiesserei

Hartung Aktiengesellschaft,

Berlin NO., Prenzlauer Allee 46.

Ungeschorene lassen

soll man nicht Pferd, Rind, Schaf und Hund. Es gicht **keine** besseren Scheren als die

Hauptner-Scheren.

Grosse silberne Denkmünze der D. L. G.

Einfachstes Modell mit Triebrad und 1 Scherkamm 75,— M. Man achte auf die Schutzmarke „Hauptner-Schere." — Kataloge kostenfrei.

Weltausstellung Paris 1900: Grand Prix und Goldene Medaille.

K. Hauptner, Berlin NW., Luisenstr. 53.

Alt, Eberhardt & Jäger, Ilmenau i. Thür.

Glas-Instrumente und Apparate aller Art und in jeder Ausführung für die technische Milchuntersuchung.

Grösstes Lager Thüringens in **Laktodensimetern, Aräometern, Messgeräten** (Cremometer, Mensuren, Büretten, Pipetten usw. u. Rohrglas aller Art. **Butyrometer** (unter Gewähr für Genauigkeit), **Butterausseprüfer, Laktobutyrometer, Centrifugen** u. **Centrifugenröhrchen** aller Art **Milchfett- usw. -Bestimmungs-Apparate, Abmessvorrichtungen.**

Thermometer aller Art

für Molkerei- und Landwirtschafts-Zwecke, z. B. **Brutthermometer, Kontaktthermometer** für Feuersignal- und Kontrollzwecke, **Psychrometer** in allen Ausführungen. **Feuchtigkeitsmesser, Regenmesser.**

Preisliste auf Verlangen.

Briefl. Kursus in **Molkerei-Buchführung, techn. u. kaufmänn. Gründlichste Ausbildung.**

Völliger Ersatz für mündlichen Unterricht. Prospekte kostenfrei! Probebrief a. R. f.-f.

C. Blank, Berlin-Gr.-Lichterfelde W. 33,

Staatl. konzess. Lehrinstitut f. Molkerei-Buchführung.

3000 Stück Buttertonnen

einmal gebraucht, gut verbüttchterte und gereinigte, ca. 100 Pfund Inhalt, liefert prompt zum Preise von 50 Pfg. per Stück

frei Bahnhof Berlin

H. Zinke,

BERLIN N. 31, Usedom-Strasse 27a.

Versand gegen Nachnahme nicht unter 20 Stück.

Allen voran

sind Dr. Gerbers Original-Apparate

zur Untersuchung von Milch und Milchprodukten.

Zu beziehen durch **Dr. N. Gerber's Acid-Butyrometrie Co.,** G. m. b. H., **Leipzig**

und alle besseren molkereitechnischen Geschäfte.

General-Vertrieb und Lager für Berlin, Brandenburg und Pommern bei Paul Wieske, molkereitechn. Bureau, Berlin N. 24, Oranienburgerstr. 45.

Aufsehen erregt

Schönemann's offener Hochdruck-Milcherhitzer

„Blank"

mit Berieselungs-Wärmeaustausch,

weil er das Problem gelöst hat,

Voll- oder Magermilch bei ständig freier Abdünstung **in offenem Gefässe** bis auf 105° C. zu erhitzen, ohne dass sie zu sieden beginnt, und hierzu **keiner Milchpumpe** und **keines belasteten Austrittventils** bedarf.

Ungeheure Vereinfachung des Molkerei-Betriebes.

Rückkühlung auf 35 bis 40° C. — Unerreichte Dampfersparnis! — Anbrennen unmöglich!

Wer eine sichere und billige Milcherhitzung einführen will, erhält kostenfrei Anschlag und Beschreibung von

A. Schönemann & Co., Schöningen i. Brschwg.

Filiale: BERLIN N., Oranienburgerstrasse 60/63.

Prospekte auf Verlangen gratis und franko.

Digitized by Google

Bergedorfer Eisenwerk, W. Bergner, Bergedorf

Filialen in

Berlin — Kiel — Hamm i/W. — Kassel — Nürnberg — Königsberg i/Pr. — Wien.

Renommierteste und weitaus bedeutendste Spezialfabrik

für den Bau von

Molkereimaschinen aller Art

insbesondere

Astra-Separatoren.

Wer irgend eine Molkerei-Maschine, eine komplette Molkerei- oder Kühlanlage anzuschaffen beabsichtigt, sollte unsere Preise einholen und unsern Rat in Anspruch nehmen, der in jedem Falle kostenlos zur Verfügung steht.

Die modernsten und in der Praxis am besten bewährten Molkerei-Maschinen und Geräte liefert

Eduard Ahlborn, Maschinenfabrik,

Danzig Hildesheim München.

Verlangen Sie Angebot auf:

Ahlborn's Dampfspar-Milcherhitzer,
Ahlborn's Reform-Milch- und Rahmpumpen,
Ahlborn's Reform-Butterkneter,
Ahlborn's Teakholz-Butterfässer,
Ahlborn's Kesselspeise- und Spülwasservorwärmer,
sowie sonstige Neuheiten auf milchwirtschaftlichem Gebiete.

Franz Maager, Molkerei-Maschinen-Fabrik, Breslau.

Lieferung sämtlicher

Molkerei-Maschinen, -Geräte und Bedarfs-Artikel.

Molkereien verlieren Geld

wenn sie bei Trommel-Reparatur oder -Tausch nicht darauf bestehen, dass sie eine

Original-Alfa-Trommel

erhalten.

Es werden von anderer Seite nachgemachte Trommeln in denselben Dimensionen geliefert. Wir können derartige Nachahmungen später nicht in Tausch nehmen, bei einer später gewünschten Umänderung oder Reparatur müsste dann also eine neue Trommel gekauft werden, ohne dass die alte Trommel angenommen wird.

Der Preis-Unterschied ist dabei erheblich zum Schaden der Molkerei, **deshalb bestehe man von vornherein immer auf Original-Alfa-Trommeln.** Man verwende auch stets nur **Original-Alfa-Reserveteile,** gekennzeichnet durch die allein Garantie bietende Fabrik-VARU MARKE Marke, welche nur durch uns und unsere legitimierten Vertreter zu beziehen sind.

Alfa-Laval-Separator G. m. b. H.,
BERLIN 54a.

Verantwortlicher Redakteur: H. Loeffig in Berlin. — Druck u. Kommissionsverlag von J. Harrwitz Nachf. G. m. b. H., Berlin SW., Friedrichstr. 16

Digitized by Google

Molkerei-Zeitung

Geschäftsstelle: Berlin SW., Großbeeren-Straße Nr. 40.

Berlin.

Telephon: Amt VIa., 11859. Telegrammadresse: Molkereizeitung Berlin.

Wochenschrift für Gewinnung, Verarbeitung und Verwertung der Milch.

Erscheint jeden Donnerstag. Durch die Post oder Buchhandel bezog. vierteljährlich 1 Mk. 50 Pfg. Von der Geschäftsstelle direkt unter Kreuzband vierteljährlich 2 Mk., Ausland Mk. 2,50. Einzel-Nummern gegen 20 Pfennig in Briefmarken.

Anzeigenblatt des Westpreussischen Butterverkaufsverbandes.

Unter Mitwirkung von Prof. Dr. Adametz in Wien, Dr. Gerber in Zürich, Dr. Rollwitz in Berlin und Prof. Dr. Siats in Hildesheim, herausgegeben von H. Laessig, Berlin SW., Großbeerenstraße 40.

Anzeigen werden für die 54 mm breite Spaltzeile mit 20 Pf. (Gesuchs-Gesuche frei) berechnet und von unserer Geschäftsstelle, Berlin SW., Großbeerenstraße 40 sowie von allen Anzeigen-Geschäften entgegengenommen.

Die Gebühr für Beilagen im Gewicht bis 5 gr beträgt für je 1000 Stück 10 Mk.

Nr. 35. Berlin, 2. September 1905. 15. Jahrg.

Inhalt:

Ueber Wasser- und Salzgehalt der Butter. Von Johs. Siedel-Breslau. (Schluß.)

Ueber die Fütterung der Schweine. Vortrag von Prof. Dr. von Soxhlet, München. (Schluß.)

Schwedische Rahmausfuhr nach Deutschland.

Internationaler Milchwirtschaftlicher Kongreß. Von Oekonomie-Rat Boysen, Hamburg.

Tagesgeschichtliche Rundschau. Deutschland. Dänische Sahne zur Butterbereitung in deutschen Molkereien. — Centralisierung des Milchhandels. — Kommunale Lieferstelle für Säuglingsmilch. — Neue Milchküche in München. — Erhöhung der Milchpreise in Frankfurt a. M. — Butterfälschung und kein Ende. — Personalien. — Schweiz. Zuchtviehausfuhr. — Frankreich. Kunstfettkäse. — Gesetz zur Unterdrückung des Betrugs mit und der Verfälschung von Nahrungsmitteln. — Vereinigte Staaten von Nordamerika. Margarine-Erzeugung des letzten Jahres. — Argentinien. Stand des Molkereiwesens.

Vereine und Versammlungen. Milchwirtschaftliches vom XXI. deutschen landwirtschaftlichen Genossenschaftstag in Straßburg.

Beobachtungen, Versuche, Erfahrungen. Buttermilch als Heilmittel für kleine Kinder. — Grünfutter der Milchkühe nach Leistung. — Andauernde Milchergiebigkeit.

Handel und Verkehr. Käsepreis in der Schweiz. — Wochenbericht vom Buttermarkt.

Marktberichte.

Feierabend.

Nachdruck ist nur mit genauer Quellenangabe gestattet.

Ueber Wasser- und Salzgehalt der Butter.

Von Johs. Siedel-Breslau.

(Schluss.)

Die große Gleichmäßigkeit der Durchschnitte bei den einzelnen Butterprüfungen fällt auf, zumal sich die Feststellungen über fast 6 Jahre erstrecken. Bei geordneten Verhältnissen scheint es demnach möglich zu sein, im großen Durchschnitt doch eine hinsichtlich Salz- und Wassergehalt gleichmäßige Ware zu liefern und Milchbeschaffenheit, Witterungs-Verhältnisse u. dergl. m. auszugleichen bezw. sind dieselben hier von geringerem Einfluß.

Von den eingesandten 23 Proben ungesalzener Butter waren 9 Proben im Sommer und 14 Proben im Winter hergestellt worden. Der Wassergehalt der Sommerbutter schwankte zwischen 13,18 und 15,70 v. H. und betrug im Gesamtdurchschnitt 14,19 v. H.; bei der Winterbutter sind 12,22 und 14,92 v. H. die äußersten Grenzen und 13,77 v. H. der Durchschnitt. Der Durchschnitt aller 23 Proben stellt sich auf 13,94 v. H. Wasser.

Hiernach teilt die ungesalzene Butter den Unterschied nicht, welcher hinsichtlich des Wassergehaltes bei der gesalzenen Butter regelmäßig in Erscheinung tritt, denn die ungesalzene Butter hat im Sommer einen höheren Wassergehalt, statt, wie die gesalzene Butter, im Winter.

Daß die Winterbutter einen höheren Gehalt an Wasser und Salz, bezw. an Nichtfett überhaupt aufweist, tritt nicht nur im Durchschnitt vieler Proben, sondern auch fast ausnahmslos in jedem einzelnen Betriebe auf. Wenn man wenigstens die hier vorliegenden Untersuchungsergebnisse übersieht und die Ergebnisse bei jedem einzelnen Betriebe verfolgt, so zeigt sich, daß bis auf ganz vereinzelte Ausnahmen Wasser- und Salzgehalt in jedem Betriebe im Winter höher ist als im Sommer.

Wenn sich nun dieser regelmäßige Unterschied zwischen Sommer- und Winterbutter bei der ungesalzenen Butter nicht zeigt, vielmehr ins Gegenteil sich verkehrt, so könnte man vermuten, daß das Salz die Ursache dieses Unterschiedes sei. Daß die Ursache nicht in der Milchbeschaffenheit zu suchen sei, deutet schon die oben angeführte Zusammensetzung des Unterschiedes zwischen beiden Buttersorten an.

Im Winter wird sehr wahrscheinlich die Butter beim ersten Kneten meistens etwas trockener geknetet werden als im Sommer, denn sie kommt selter aus dem Faß. Da das Salz der Butter auch relativ um so weniger Wasser entzieht, je trockener die Butter beim Zusetzen des Salzes ist, so kann allerdings das Salz mit Ursache der behandelten Erscheinung werden. Es kann aber auch sein, daß sich der höhere Wasser- und Salzgehalt der Winterbutter dadurch erklären läßt, daß die Butter im Winter meistens länger geknetet werden kann und auch wird als im Sommer, denn sie wird nicht so rasch zu weich zum Kneten. Wie ich aber schon früher durch Versuche nachweisen konnte, tritt beim Kneten der Butter, eher als man vermutet, die Tatsache in Erscheinung, daß die Butter die auf dem Kneter lastende Buttermilch wieder in sich aufnimmt und so durch längeres Kneten nicht trockener, sondern reicher an Nichtfett wird. Es dürfte sich auf solche Weise die auffallende Erscheinung erklären lassen.

Als übersalzen sind 17 Proben bezeichnet worden. Deren Salzgehalt bewegt sich zwischen 0,87 und 2,97 v. H. und beträgt im Durchschnitt 1,88 v. H. Es ist aber durchaus nicht immer die als „übersalzen" bezeichnete Probe auch die mit dem tatsächlich höchsten Salzgehalte bei der betreffenden Prüfung, sondern das trifft nur in acht Fällen zu, in den übrigen neun Fällen ist der beanstandete Salzgehalt meistens sogar sehr bedeutend viel niedriger als der höchste Salzgehalt, welcher bei der betreffenden Prüfung beobachtet worden ist; z. B. war bei einer Prüfung 1,49 v. H. der höchste, aber unbeanstandete Salzgehalt, Proben mit 0,87, 0,91 und 1,18 v. H. Salz wurden aber als übersalzen beanstandet; ein anderes Mal wurde der Salzgehalt von 1,50 v. H. beanstandet, obwohl eine Probe mit 2,00 v. H. Salz, dem höchsten Salzgehalt, unbeanstandet ausging. Die so weit auseinanderliegenden Grenzzahlen der beanstandeten Proben zeigen zur Genüge, daß noch andere Umstände als nur der tatsächliche Salzgehalt den Geschmack bei dieser Entscheidung beeinflussen, denn sonst wäre es nicht möglich, daß die nach dieser Seite hin beanstandeten Proben einen so weit auseinanderliegenden Salzgehalt haben.

Die 7 als „zu nüchtern" bezeichneten Proben hatten im Durchschnitt einen Salzgehalt von 0,73 Hundertteilen und schwankten zwischen 0,39 und 1,42 v. H. Salz. Auch hier fällt der bei den betreffenden Prüfungen gefundene niedrigste Salzgehalt nicht immer mit dem Salzgehalte der als nüchtern beanstandeten Proben zusammen, z. B. war bei einer Butterprüfung der niedrigste Salzgehalt 0,64 v. H., dagegen wurden Proben mit 1,42 und 0,97 v. H. Salz beanstandet als „zu nüchtern", während jener unbemängelt blieb.

Die gleichartigen Abweichungen zeigen sich bezüglich des Wassergehaltes der Butterproben. 36 Proben w[illegible] „zu feucht" und 34 Proben „zu trocken" befunden worden. Da[illegible] sind aber nur dreimal die Proben mit dem tatsächlich höchsten Wassergehalt, welcher bei den betreffenden Prüfungen beobachtet worden ist, als „zu feucht" beurteilt

Digitized by Google

worden, dagegen sind in vier Fällen die bei den betreffenden Prüfungen als „zu trocken" beurteilten Proben zugleich die, welche den höchsten Wassergehalt aufweisen; niemals dagegen ist die tatsächlich trockenste Probe als „zu trocken" beurteilt worden, einmal dagegen die tatsächlich trockenste Probe mit 8,96 v. H. als „zu feucht" bezeichnet worden. Kein Wunder, daß unter solchen Umständen die Durchschnitte gerade entgegengesetzt der Erwartung ausfallen, nämlich bei den „zu feuchten" Proben stellt sich der Durchschnitt auf 12,47 v. H., bei den „zu trockenen" Proben auf 12,79 v. H. Wasser und die Grenzwerte sind für erstere 8,96 und 14,31 v. H., für letztere 11,02 und 14,84 v. H. Wasser, also auch entgegen der Erwartung.

Für die Beurteilung des Feuchtigkeitsgehaltes der Butter durch den Augenschein ist demnach nicht die Menge der in der Butter enthaltenen Feuchtigkeit maßgebend, sondern die Feinheit der Verteilung. Darauf deutet auch hin, daß von den 34 zu trockenen Proben 30 Proben Winterbutter sind und von den 36 zu feuchten Proben 21 Proben Sommerbutter. Im Sommer kann die Butter nicht leicht zu lange geknetet und dadurch deren Feuchtigkeitstropfen sehr fein verteilt werden, im Winter bei der harten Butter dagegen geschieht das sehr leicht und infolge des längeren Knetens wird das Wasser nicht nur feiner verteilt, sondern die Butter wird zugleich auch wasserhaltiger, obgleich sie trocken erscheint, wie das bei der höhere Durchschnitt beweist, denn sie nimmt die Feuchtigkeit auf dem Kneter wieder in sich auf.

Ordnet man die 495 Proben nach der Beurteilung und gibt man bei jeder Güteklasse an, wie viele der jeder Güteklasse angehörenden Proben einen Wassergehalt von 8—8,99, 9—9,99 v. H. bezw. einen Salzgehalt von unter 0,5, 0,5—1,00 v. H. u. s. w. hatten, und bezieht dann noch die so gefundene Anzahl Proben auf 100, so ergibt sich folgendes Bild:

	Hochfein	Fein	Gut	II. Klasse	Abfallend
Probenzahl:	19	56	148	230	42
Wassergehalt					
8,00— 8,99 v. H. . .	—	—	0,67	0,43	—
9,00— 9,99 „ „ . .	—	—	0,67	0,43	2,38
10,00—10,99 „ „ . .	5,26	10,91	5,41	7,86	7,14
11,00—11,99 „ „ . .	21,05	21,82	28,39	26,21	23,81
12,00—12,99 „ „ . .	36,84	29,09	25,69	34,50	23,81
13,00—13,99 „ „ . .	26,33	30,92	30,42	17,47	33,33
14,00—14,99 „ „ . .	10,52	7,27	8,11	12,67	9,53
15,00—15,99 „ „ . .	—	—	0,67	0,43	—
Grenzwerte	10,70 bis 14,33	10,22 bis 14,48	8,88 bis 15,13	8,96 bis 15,41	9,84 bis 14,69
Gesamtdurchschnitt . .	12,67	12,52	12,49	12,46	12,59
Salzgehalt					
unter 0,5 b. H. . . .	—	—	—	0,43	—
0,50—0,99 „ „ . . .	31,58	38,18	25,69	26,21	26,19
1,00—1,49 „ „ . . .	57,89	45,46	49,34	44,98	23,81
1,50—1,99 „ „ . . .	10,53	10,91	18,92	21,39	33,33
2,00—2,49 „ „ . . .	—	5,45	5,40	4,37	11,91
2,50—2,99 „ „ . . .	—	—	0,67	2,62	4,76
Grenzwerte	0,64 bis 1,55	0,65 bis 2,16	0,52 bis 2,84	0,39 bis 2,99	0,59 bis 2,57
Gesamtdurchschnitt . .	1,13	1,16	1,27	1,29	1,42

Bis auf den Salzgehalt der „abfallenden" Proben ist kein Unterschied zwischen den einzelnen Güteklassen im Gesamtdurchschnitt zu bemerken, aber es dürfte doch kein Zufall sein, daß die hochfeinen und feinen Proben im Gehalt an Wasser und Salz engere Grenzen aufweisen als die geringer beurteilten Proben. Man wird aus den Zahlen daher zum mindesten zutreffend entnehmen können, daß es schwer gelingen dürfte, tatsächlich feine und hochfeine Butter mit weniger als 10 und mehr als 15 Hundertteilen Wasser bezw. mehr als 2 Hundertteilen Salz herzustellen.

Insofern besteht also ein gewisser Zusammenhang zwischen Güte der Butter und deren Zusammensetzung, während bei Proben innerhalb dieser Grenzen für Wasser und Salz sich kein Zusammenhang zwischen Güte und Gehalt der Butter finden läßt, ebenso wenig als sich ein Unterschied an Eiweiß, Milchzucker und Asche nach den Untersuchungsergebnissen der ersten 358 Proben hat finden lassen.

Zum Schlusse möge noch das Ergebnis eines Versuchs Erwähnung finden. Um zu sehen, ob und welchen verschiedenen Einfluß auf die Zusammensetzung und Güte der Butter die 3 Salzsorten Higgins's, Bayrisches und Lüneburger Buttersalz Marke M etwa haben, wurden in einer Molkerei mehrere Tage hintereinander die 3 Salzsorten in genau gleicher Menge für dieselbe Butter angewendet und je ein Teil der Butter ungesalzen gelassen. Als die Butter mit 3 auf 100 gesalzen worden war, zeigten sich von den 12 gesalzenen Proben 6 fischig und die übrigen 6 Proben als mit anderen groben Fehlern behaftet, während die ungesalzene Butter als hochfein beurteilt wurde. Als der Versuch mit denselben Salzsorten jedoch bei einer Gabe von 2 auf 100 wiederholt wurde, war nur eine Probe fischig, die entsprechende ungesalzene Probe schmeckte „etwas alt". Da das Salz tadelloser Beschaffenheit war, konnte die Ursache des Fehlers nicht im Salz gesucht werden. Da die ungesalzene Butter im ersten Falle hochfein war, so ist kaum anzunehmen, daß der Fehler in der Butter an und für sich vorhanden war. Es erscheint dagegen sehr wohl möglich, daß der Fehler hervorrirt, wenn zu einem gewissen Buttergeschmack der Salzgeschmack hinzutritt, daß der Fehler also gewissermaßen in einer Mischung gewisser Geschmacksstoffe mit dem Salzgeschmack beruht und nicht auf die Tätigkeit bestimmter Bakterien zurückzuführen ist. Da sich der Säuregrad der Butter und deren Ranzigkeit mit der Zeit verändern und andererseits der gerügte Geschmack sehr bald nach der Herstellung der Butter auftrat, nach einiger Zeit aber wieder verschwand, so dürfte das ebenso für die ausgesprochene Vermutung sprechen als die Tatsache, daß man durch Zusatz von Salz zu saurer Milch dieselbe, mag sie vordem ganz wohlschmeckend gewesen sein, im Geschmack vollkommen verderben kann.

Auf die Zusammensetzung der fertigen Butter zeigten sich die drei Salzsorten von gleicher Wirkung.

Ueber die Fütterung der Schweine.

Vortrag von Prof. Dr. von Sorhlet
in der Versammlung der Vereinigung deutscher Schweinezüchter.
(Schluß.)

Zu den Aufgaben der Zucht auf Mastfähigkeit gehört auch die Zucht auf Freßlust, die ihrerseits wieder die Zucht auf Gesundheit voraussetzt. Die Größe des Ueberschusses der Nahrung, die für die Bildung von Körpermasse verfügbar wird, hängt auch von der Freßlust ab. Diese ist eine gegebene Größe; sie gilt der Befriedigung eines Bedürfnisses, und dieses ist wieder unter natürlichen Verhältnissen nicht größer, als die Fähigkeit des Tieres, das aufgenommene Futter zu verarbeiten. Wird ein nicht schmackhaftes Futter schmackhafter gemacht, so wird damit nicht die Freßlust gesteigert, sondern nur ein Hindernis für die volle Ausnützung einer vorhandenen Fähigkeit beseitigt. Im allgemeinen fallen die Begriffe „wohlschmeckend" und „zuträglich" zusammen; eine Salzbeigabe macht pflanzliches Futter besserschmeckend, aber auch zuträglicher, denn solches Futter enthält in der Regel nicht genug Natronsalze zur Blutbildung. Ekelstoffe sind die Gegenstücke der wohlschmeckenden Stoffe, sie sind schädlich und widermärtig schmeckende Futtermittel werden zurückgewiesen, weil sie schädlich sind. Die Freude am Fressen schmackhaften Futters führt manchmal zum Ueberfressen, dem aber alsbald die Verdauungsstörung folgt, und, als eine ihrer Wirkungen, die verringerte Freßlust, die zum Aushungenlassen des überanstrengten Magens zwingt. Nur dann kann durch Verabreichung besonderer Mittel die Freßlust gesteigert werden, wenn der Mangel an Freßlust durch Krankheit verursacht ist und alle Mittel, die so wirken, sind Heilmittel. Weil aber eine Mischung von Heilmitteln dem Apothekerverkaufszwange unterliegt, suchen die Freßpulverkrämer glaubhaft zu machen, ihre Mittelchen steigerten auch die Freßlust gesunder Tiere, und selbst das preußische Kammergericht hat in einem Urteil (vom 10. April 1896) ausgesprochen, daß „von Heilmitteln nicht die Rede sein könne, wenn die Mastpulver dazu dienen sollen, den Appetit der Tiere über das normale Maß zu steigern". Die Biehpulverfabrikanten können ja leicht behaupten, daß ihre Mittel „dazu dienen sollen", den normalen Appetit eines gesunden Tieres noch normaler zu machen, aber derulene Fachmänner denken anders darüber. Der hervorragende Pharmakologe an unserer tierärztlichen Hochschule, Prof. Dr. Brandl, hat sich in einem Gutachten über Mast- und Freßpulver darüber ausgesprochen; mit seiner Genehmigung führe ich darauf das Folgende an: „Die Magenmittel — Stomachika — steigern die absondernden, auffaugenden Funktionen des Magens, falls diese nicht genügen. Die hierzu gehörenden Gewürze erzeugen im leeren, ruhenden Magen, allgemeine Reizung, Hungergefühl, Blutandrang, Absonderung und Bewegung. Die Meinung, daß dadurch die normale Verdauung gefördert werde, hat sich nicht als zutreffend erwiesen. Der normale Magen erledigt ohne diese Reizmittel die Verdauungsarbeit in kürzerer Zeit und vollständig. Bei Erkrankung der Magenschleimhaut schaffen die Magenmittel zuweilen Nutzen, indem sie zur Heilung des bestehenden Uebels beitragen. Für die Absonderung und Bewegung des normalen, verdauenden Darms ist die Einwirkung solcher Stoffe überflüssig. Fortgesetzter Gebrauch wirksamer Mengen hat eine Schädigung der Magen- und Darmschleimhaut zur Folge. Tritt Gewöhnung an das Mittel ein, so bleibt überhaupt jede Wirkung aus. Die Bittermittel, eine Unterabteilung der Magenmittel, wirken nur bei Verdauungsschwäche und herabgekommener Ernährung; die Voraussetzung ihrer Anwendung ist Erkrankheit".

Die Tugend des Schweins, ein Allesfresser zu sein, gewährt einen weiten Spielraum für die Auswahl der Futtermittel und ermöglicht die Befriedigung der hier ungewöhnlich vielartigen Ansprüche

Digitized by Google

an die Beschaffenheit des Fleisches und Fetts, sie läßt aber auch die Verabreichung von Futtermitteln zu, von deren Wirkung die Konsumenten nicht immer erbaut sind. Fast für jede Wurstgattung wird ein anderes Schwein und eine andere Fütterung verlangt und die Münchener Bratwurstmacher verlangen auch noch, daß die Wurstmilde möglichst viel Wasser anziehe; warum, wird nicht schwer zu erraten sein, schwieriger aber wird bei dem heutigen Stande der Wurstchemie die Frage zu beantworten sein, wie es der Landwirt machen soll, daß die Münchener Bratwurst viel Wasser anzieht. Wahrscheinlich findet hier ein fettarmes, an Bindegewebe reiches Fleisch den Vorzug, denn Fett und auch die Muskelfaser nehmen kein Wasser auf, wohl aber das stark aufquellende Bindegewebe.

Wenn ein Futtermittel den Geschmack des Schweinefleisches beeinflußt, so geschieht dies sicherlich wohl nur in der Weise, das es die Beschaffenheit des Fettes ändert, das ja auch im mageren Schweinefleische in großer Menge enthalten ist. Werden neben Eiweiß nur Kohlehydrate verfüttert, dann ist das abgelagerte Fett im Körper neu entstanden, es kann also nur reines, echtes Schweinefett sein; wird aber an Stelle der Kohlehydrate Fett verfüttert, dann ähnelt das abgelagerte Fett dem Nahrungsfett. Bei einem Gemisch von Kohlehydraten und Fett wird es darauf ankommen, ob die Menge des unmittelbar aus der Nahrung stammenden Körperfetts so groß ist, daß für die Beschaffenheit des neu entstandenen Fetts maßgebender bestimmlich kann. Eine Uebertragung unerwünschter Eigenschaften kann stattfinden, wenn das Nahrungsfett ein flüssiges Oel ist oder wenn es einen starken unangenehmen Geschmack hat. Einen unangenehmen Geschmack kann auf diese Weise auch das Fleisch annehmen, weil auch das magerste Schweinefleisch zu $^1/_5$ bis $^1/_4$ der Trockenmasse aus Fett besteht.

Ich habe vor acht Jahren einen Fütterungsversuch ausgeführt, der gezeigt hat, wie die natürliche Beschaffenheit des Körperfetts durch große Mengen von Nahrungsfett verändert werden kann. Drei 8 Wochen alte Ferkel eines Wurfs erhielten nach Wallmich und 15tägigem langsamen Uebergang eine Flüssigkeit, in der 3 Proz. Weizenkleber gelöst und 4 Proz. Fett fein verteilt waren, also ein Gemisch, das ebenso viel Eiweiß und Fett wie Kuhmilch, aber keine Kohlehydrate enthielt. Ein Schwein erhielt Leinöl, das andere hartes Talgstearin, das dritte Kokosfett. Das Leinölschwein verendete nach 9 Wochen an einer Lungenentzündung, nachdem es 5 kg Leinöl verzehrt und um 9,5 kg an Gewicht zugenommen hatte. Die beiden anderen Schweine hatten in 13 Wochen 7 kg Fett verzehrt, das Talgstearinschwein um 8, das Kokosschwein um 10 kg an Gewicht zugenommen. Das durch Ausschmelzen gewonnene Fett war von gewöhnlichem Schweinefett am stärksten verschieden beim Leinölschwein. Es war fast so braun wie Leinöl, halbflüssig, die Jodzahl war verdoppelt und der Schmelzpunkt um 10 Grad C. niedriger. Mit der Zeit hat sich, wie in der Ausstellung der D. L.-G. zu sehen war, an der Oberfläche noch eine rungliche Haut gebildet, wie auf Leinölfirnis! Talgstearin-Fütterung hat dem Schweineschmalz die Härte des Rindstalgs verliehen und den Schmelzpunkt um 7 Grad C. erhöht, ohne indes die übrigen Eigenschaften zu ändern; das Fett des Kokosschweins hat nur die eine Veränderung erlitten, daß es bei unverändertem Schmelzpunkt die geringe Streichbarkeit des Kokosfetts angenommen hat. Beide Schweine lieferten einen hervorragend delikaten Braten. So grob und handgreiflich wie hier wird sich die Abhängigkeit der Beschaffenheit des Schweineschmalzes von der des Nahrungsfetts in der Praxis wohl niemals zeigen, aber wenn es sich um schlecht schmeckendes Nahrungsfett, wie z. B. Fischtran handelt, dann können auch kleinere Mengen davon den Geschmack des Fetts und Fleisches verschlechtern, wie ja die Erfahrung längst gezeigt hat. Immerhin muß man auch damit rechnen, daß das flüssige Fett mancher Futtermittel das abgelagerte Fett dünnflüssiger machen kann, doch hatte ich die übertriebene Angst, die aus ähnlichen Versuchen wie die meinigen gezüchtet wurde, nicht für gerechtfertigt. Deshalb kann ich mich auch nicht der landläufigen Ansicht so ohne weiteres anschließen, daß die Härte des Specks nur von dem mehr oder weniger hohen Schmelzpunkt des Fetts abhängt. In dem Königlichen Riesenwerk über die Zusammensetzung der menschlichen Nahrungsmittel finden sich nur neun Analysen von Schweinespeck; nach ihnen schwankt der Wassergehalt zwischen 5 und 44, der Gehalt an stickstoffhaltigen Stoffen zwischen 2,6 und 14,5; man weiß also heute tatsächlich noch nicht, wie ein guter Speck zusammengesetzt sein soll und ob seine Beschaffenheit durch einen zu großen Wassergehalt oder einen zu geringen Gehalt an Bindegewebe oder durch einen zu niedrigen Schmelzpunkt des Fettes verursacht wird. Schweinefett ist ein streichbares, salbenartiges Fett, Speck ist eine feste, nicht formbare Masse, die sich noch bei einer Wärme in Scheiben schneiden läßt, wo das Fett schon längst ein dünner Brei oder ganz flüssig ist. Es ist also sehr wohl möglich, daß die Festigkeit des Specks nicht von der Härte des Fetts, sondern von dem größeren oder geringeren Gehalt an Bindegewebe, d. i. von der Festigkeit seines Gerüstes abhängt. Gewöhnlich beruft man sich darauf, daß die mit Mais allein gefütterten Schweine einen weichen Speck liefern, und tatsächlich ist ja auch das Maisfett ein Oel; aber auch das Gerstenfett ist ein flüssiges Fett und doch wird bei Gerstenfütterung ein tadelloser Speck gewonnen. Gerste enthält allerdings 2,5, Mais 4 Proz. Fett; bedenkt man aber, daß das Schwein von beiden Körnerfrüchten nur den Mehlkörper verarbeitet, läßt man also die Menge der strotzigen Samenhüllen außer Betracht, so findet man, daß der Fettgehalt der Gerste zu dem des Maises sich etwa wie 3:4 verhält. Dann ist der Unterschied nicht so groß, daß man daraus allein die Verschiedenheit des Speckes erklären könnte, zumal ja in beiden Fällen die mitverfütterte große Menge Stärkemehl die Hauptquelle des angesetzten Körperfetts gewesen sein muß.

Wenn übrigens die weiche Beschaffenheit des Specks wirklich durch den Oelgehalt eines Futtermittels verschuldet werden kann, so ist nicht einzusehen, warum sich nicht da eine Korrektur anbringen ließe. Das Fett meines Talgstearin-Schweins war so hart wie Rindtalg. Das Kilogramm Talgstearin oder Talgpreßlinge — des Preßrückstandes von der Gewinnung des Oleomargarins — kostet höchstens 80 Pfg., das Fett in den Handelsfuttermitteln 40 Pfg. Will man dem Oel in einem Futtermittel Schmalzfestigkeit verleihen, so wird die Beimischung der gleichen Menge Talgstearin mehr als genügen. In der Tagesgabe von 2 kg Mais sind 60 g Fett enthalten, die gleiche Menge Talgstearin kostet 6,4 Pfennig und ersetzt die $2^1/_2$fache Menge, d. i. $^1/_4$ kg Mais im Werte von 2,6 Pfg., die wirklichen Mehrkosten betragen also täglich 3,8 Pfg. Es wäre auch zu erwägen, ob nicht die zahlreichen billigen Arten von Pflanzen-Talg diesem Zwecke nutzbar gemacht werden können, z. B. das sogenannte Japanwachs, der chinesische Talg oder das harte Venezuela-Oelnußfett; alle sind echte Fette und haben einen höheren Schmelzpunkt als Rindstalg.

Vorerst wird man aber Klarheit darüber gewinnen müssen, worin denn die Festigkeit des Specks besteht und ob sie denn wirklich von der Härte des Fetts abhängt. Vielleicht veranlaßt Ihre Vereinigung Untersuchungen darüber: Von praktischen Sachverständigen sollten Speckproben verschiedener Beschaffenheit und von bekannter Herkunft beurteilt und dann soll darin der Gehalt an Fett, Wasser und stickstoffhaltiger Substanz — Bindegewebe — bestimmt und das ausgeschmolzene Fett auf seine besonderen Eigenschaften untersucht werden. Ich bin bereit, dabei mitzuwirken und die notwendigen Untersuchungen auszuführen.

Wie Ihnen bekannt sein wird, hat der Vorstand des Deutschen Fleischerverbandes bei dem Herrn Reichskanzler den Antrag gestellt, es solle auf Grund des § 5 Ziffer 2 des Nahrungsmittelgesetzes durch Kaiserliche Verordnung verboten werden, Schweine als Nahrungsmittel feilzuhalten, die mit Oelkuchen, Fischen, Fischabfällen, unentöltem Fischmehl, mit Fleisch von kranken Tieren, rohem Centrifugenschlamm oder Blutmelasse gefüttert wurden, es sei denn unter einer Bezeichnung, die jeden Zweifel über diese Fütterungsarten ausschließt; denn es sei eine arglistige Benachteiligung des Fleischergewerbes, daß eine große Anzahl kleiner, unreifer Schweine, die nur notdürftig aufgeschwemmt sind, auf den Markt komme; die Landwirte handelten durchweg mit Vorbedacht, sie müßten deshalb strafgerichtlich zur Verantwortung gezogen und dem Betruge in der Viehmast müßte auf gesetzlichem Wege der Boden entzogen werden; selbst die D. L.-G. sage in ihrem Bericht über Versuchsschlachtungen 1897, „daß sie von Versuchen mit Oelkuchen abgesehen habe, da nachgewiesen sei, daß sie das Fett fließend, tranig, schmierig und völlig minderwertig machten"; dann: „nicht entöltes Fischmehl mache das Fleisch direkt verdorben im Sinne des Nahrungsmittelgesetzes; die Verfütterung rohen Centrifugenschlammes verbreite Tuberkulose, die der Blutmelasse gäbe einen sehr weichen Speck (!), die Schweine würden dabei blutreich und deshalb minderwertig und dergleichen".

Der Fleischerverband überfieht dabei, daß der § 5 des N.-M.-G. den Erlaß nur solcher Verordnungen erlaubt, die „dem Schutze der Gesundheit" gelten, ein weicher Speck ist aber nicht gesundheitsschädlich und auch das fließig schmeckende Fleisch der mit Fischmehl gefütterten Schweine kann doch am lebenden Schwein nicht verdorben sein. Ebenso falsch ist auch der Ausspruch in dem Bericht der D. L.-G., der ins Feld geführt worden ist, denn: 1. Die Verfütterung von Oelkuchen kann das Schweinefett nie tranig, sondern nur dünnflüssig machen; 2. Kokos- und Palmkuchen sind auch Oelkuchen, sie enthalten aber ein festes Fett, können also auch nicht das Schweinefett fließend machen; das Fett meines Kokosschweins war ja ungewöhnlich fest, und der Braten ungewöhnlich delikat; 3. Oelkuchen mit flüssigem Fett können das Schweinefett nur dann dünnflüssig machen, wenn die Hauptmenge des abgelagerten Fetts daher stammt; füttert man Erdnußkuchen zu Kartoffeln in solcher Menge, als zur Ergänzung der unzureichenden Proteinmenge eben nötig ist, dann

Digitized by Google

kann das Fett in den Oelkuchen keine Rolle spielen, denn die Hauptmenge des abgelagerten Fettö ist dann aus Kohlehydraten neu entstanden. Ueberdies verbietet der Geldpunkt die Verfütterung allzu großer Oelkuchenmengen, und unsere modernen Oelkuchen machen keine Fettsticke.

Auch mit der Verfütterung des Centrifugenschlammes ist es nicht so gefährlich; die Menschen müssen mit der Vollmilch ja immer Centrifugenschlamm essen und hätten einen vollgiltigen Schutz vor diesem Gift doch wohl nötiger, als die Schweine. Wäre es richtig, daß die Fütterung mit Blutmehlsse, die doch kein Oel enthält, auch einen weichen Speck gibt, dann wäre ja bewiesen, daß die Weichheit des Specks mit der Oelfütterung nichts zu tun hat. Blutmehlsse soll auch das Fleisch minderwertig machen; wer hier der Schädling ist, ob das Blut oder die Melasse, wird nicht mitgeteilt. Ist es das Blut, dann müßte auch das Fleischen der Blutwurst verboten werden, damit nicht auch das Fleisch der Menschen minderwertig werde.

Der Fleischerverband täte, anstatt nach der Polizei zu rufen, besser, er verbände sich mit der Vereinigung Deutscher Schweinezüchter, um in gemeinsamer Arbeit mit ihr einwandfrei festzustellen, wie denn die verschiedenen Futtermittel auf die Güte des Schweinefleisches und Schweinespecks wirken. Bis jetzt herrschen auf diesem Gebiete mehr Vermutungen und Redensarten, als sicher festgestellte Tatsachen."

Schwedische Rahmausfuhr nach Deutschland.

Zu der Frage, ob es für Landwirte Schonens vorteilhaft sei, in Deutschland Abbutterungsmolkereien zu errichten, werden in Nord. Mejeri-Tidn. folgende Gesichtspunkte aufgestellt:

1. Eine Abbutterungsmolkerei für 10/15 000 l Rahm kostet nicht mehr als eine gewöhnliche Genossenschaftsmolkerei, keinenfalls 1 v. H. des Jahresabsatzes.

2. Von 10 000 l Rahm mit 40 v. H. Fett werden ungef. 5000 kg Butter gewonnen.

3. Ein Mehrpreis von 10 Oere für 1 kg Butter bedeutet einen täglichen Gewinn von 500 Kr.

4. Sollte in Deutschland ein Zoll auf Rahm beschlossen werden, so kann ein solcher Beschluß erst nach drei Jahren in Kraft treten.

5. Falls dadurch die Rahmeinfuhr nach Deutschland unmöglich gemacht werden sollte, so behalten Bauplatz, Gebäude und Maschinen gleichwohl einigen Wert.

6. Die Dänen, welche ja schon Rahmausfuhr nach Deutschland versuchten, haben doch darauf verzichtet, eigene Abbutterungsmolkereien in Deutschland anzulegen.

7. Mit deutschen Großhändlern ist es schwieriger, Geschäfte zu machen, als mit englischen, so daß es vorzuziehen ist, unmittelbar mit Kleinhändlern in Verbindung zu treten.

8. Das fragliche Geschäft darf nicht mit demjenigen, Bertin von Schweden aus mit Milch oder mit Rahm zu versorgen, vergiftchen und kann unseren dänischen Freunden überlassen werden.

9. Infolge der jedes Jahr eine Million betragenden Zunahme der Bevölkerung und infolge des erhöhtig steigenden Butterverbrauchs kann Deutschland seinen Butterbedarf selber nicht mehr decken; darum ist hier der Butterpreis gestiegen, während er in England zurückging. Demnach haben unsere Milchwirtschaft treibenden Landwirte alle Veranlassung, ihr Augenmerk auf Deutschland zu richten und schnell zu Wert zu gehen, wenn sie nicht von unseren geschäftsgewandteren und geschäftseifrigeren Nachbarn überholt werden wollen. Dazu aber gehört mehr, als Rahm nach Deutschland zu liefern und deutsche Unternehmer handeln und Gewinn erzielen zu lassen. Das wäre zwar bequem und sicher, aber nicht geschäftsmäßig gehandelt.

Internationaler Milchwirtschaftlicher Kongreß.

Für den am 16. bis 19. Oktober d. J. in Paris stattfindenden Kongreß steht, wie uns von der Geschäftsführung daselbst berichtet wird, ein gastreicher Besuch von Milchfachleuten aus den verschiedenen Staaten in Aussicht. Für die aus Deutschland kommenden Kongreßbesucher hat Herr Dr. Zirn, der in Surgères (Dep. Charente infér.) wohnhaft ist, die Führung zu übernehmen sich bereit erklärt. Vorbehaltlich eines später zu veröffentlichenden besonderen Programms möge schon heute darauf hingewiesen werden, daß von ihm als Sammelort ein central gelegenes gutes Restaurant, Taverne Royal, in Vorschlag gebracht werden wird, und daß für die gemeinsame Besichtigung sachlich interessanter Einrichtungen nähere Bestimmungen noch ausstehen.

Herr Dr. Zirn hat Vorbereitungen getroffen für eine Exkursion in die Gegend von Jfigny, wo größere Fabriken für Camembertkäse und Wirtschaften mit intensivem Viehzuchtbetrieb besucht werden sollen. Außerdem heißt der Inhaber einer großen Firma in Jfigny, deren Hauptzweig die Herstellung von Dosenbutter für den Versand nach Brasilien ist, die Besucher schon jetzt willkommen. Von dort aus sind mit Leichtigkeit Ausflüge zu machen in die interessante Umgebung, nach Trouville, dem berühmten Badeort, Caen (alte Universitätsstadt), auch nach Cherbourg. — Eine zweite offizielle Exkursion ist vorgesehen von Paris aus in südlicher Richtung nach dem Departement Charente infér., woselbst die Milch-Industrie in besonderer Weise floriert und in die Stelle getreten ist von dem durch die Reblaus vernichteten Weinbau. Landwirtschaftlich soll es sich in diesem Departement um einen von Boden und Klima besonders begünstigten Landstrich handeln. Herr Dr. Zirn wird den Teilnehmern an der Exkursion Gelegenheit zum Einblick in die von ihm selbst betriebene Kaseinfabrik geben, in welcher reichlich 60 000 l Magermilch täglich zur Verarbeitung gelangen. Etwaigen Mitgliedern des Deutschen Milchwirtschaftlichen Vereins wird um deshalb die Besichtigung dieser letztgenannten Fabrik von besonderem Interesse sein, weil wir darin die Ideen verwirklicht sehen, die Herr Dr. Zirn in einem Vortrage der in Frankfurt a. M. im Jahre 1899 abgehaltenen Vereins-Versammlung entwickelte. Das damals von dem Redner behandelte Thema lautete:

„Die industrielle Ausgestaltung des Molkereiwesens, insbesondere im Hinblick auf eine bessere Nutzbarmachung der Nebenprodukte."

Vielleicht werden die obigen Mitteilungen, denen weitere folgen werden, dazu beitragen, weitere Kreise oder Korporationen zum Besuch bezw. zur Entsendung von Delegierten anzuregen.

Es möge wiederholt darauf hingewiesen sein, daß Anmeldungen zur Teilnahme an dem Kongreß an den Generalsekretär Professor Dr. Troude in Paris, Boulevard Barbès 61, zu richten sind. Die Erwerbung der Mitgliedschaft gegen Zahlung von 10 Frank berechtigt zur Teilnahme an den Versammlungen, Exkursionen, Banketts u. s. w. und zur Empfangnahme der Druckschen. Außerdem genießen die Kongreß-Reisenden auf den französischen Bahnen 50 Proz., beim Besuch vieler Theater und größerer Hotels in Paris eine entsprechende Ermäßigung. — Programme sind auch von der Geschäftsstelle des Deutschen Milchwirtschaftlichen Vereins, Hamburg, Kampstraße 46, zu beziehen.

C. Boysen, Oekonomierat,
Geschäftsführer des Deutschen Milchwirtschaftlichen Vereins.

Tagesgeschichtliche Rundschau.

Deutschland.

Dänische Sahne zur Butterbereitung in deutschen Molkereien. Der „Deutschen landw. Presse" wird aus Mecklenburg geschrieben: „Die neuen Handelsverträge werfen bereits ihre Schatten voraus, und der Handel bereit sich, seine internationale, jeder Rücksicht auf vaterländische Verhältnisse bare Gesinnung aufs neue zu bethätigen. Denn obwohl unsere deutschen Molkereiprodukte schon längst unter ihrem Werte verkauft werden müssen, obwohl Ueberzeugung (?? D. R.) und dadurch bedingte mangelnde Absatzgelegenheit beständig die Preise drücken, muß der berliner Handel scheinheilig von der Möglichkeit Gebrauch machen, dänische Sahne zollfrei einzuführen und sie in Deutschland zu Butter verarbeiten. In Rostock ist eine „Molkerei" zu diesem Zwecke bereits im Gange, in Warnemünde wurde die erste „Molkerei" im Juli eröffnet, die zweite ist im Rohbau fertig, die dritte eben angelangen, und für die vierte sucht man den Bauplatz! Alles, weil die Unternehmer ein paar Mark zu verdienen hoffen. Wir sagen „hoffen", denn der erste Monatsabschluß des ersten warnemünder Unternehmens soll durchaus negativer Art gewesen und weit hinter der Kalkulation zurückgeblieben sein.

In den Kreisen der mecklenburger Landleute steht man ratlos vor dieser Erscheinung. Denn nicht nur, daß man die Konkurrenz auf dem berliner Buttermarkt fürchtet, schlimmer ist die Konkurrenz beim Kleinverkauf; denn die erste warnemünder Molkerei mit dänischer Sahneverarbeitung hatte nichts Eiligeres zu tun, als einen Laden zu mieten und ihre Butter 10 Pf. unter dem seitherigen Verkaufspreis auszubieten. Natürlich lief sofort alles Publikum dorthin, und die umliegenden Molkereien, die bisher den Absatz nach Warnemünde gehabt, hatten das Nachsehen. Im nächsten Jahre wird das vermutlich noch schlimmer, und so verlieren die mecklenburger Molkereien die nächstliegende, natürlichste Absatzgelegenheit.

Es ist daher wohl verständlich, daß sich eine steigende Mißstimmung im Lande geltend macht gegen eine Molkerei — Güstrow —, der man die Schuld an diesen Dingen gibt, weil sie den berliner Butterhändlern durch ihr schlechtes Beispiel den Weg gewiesen hat. Güstrow hat nämlich zuerst dänische Sahne bezogen, weil sie damit ihre Einrichtung voll ausnutzen und die Geschäftsunkosten etwas herunterdrücken konnte. Eine ganz unglaubliche Kurzsichtigkeit ihrer rein landwirtschaftlichen Leitung, die sich jetzt bitter rächt."

Digitized by Google

Centralisierung des Milchhandels in München. Die bisher am Wittelsbacherplatz 3 betriebene Münchener Molkerei, Eingetragene Genossenschaft, ist durch Kauf an die Centralmolkerei (bisher Inhaber Henle) übergegangen. Die Genossenschafter der Münchener Molkerei E. G. sind der Centralmolkerei beigetreten; außerdem haben sich der letzteren neu angeschlossen die Guts-Verwaltungen des Grafen Törring und des Grafen Joseph Arco-Martrain.

Eine Kommunale Lieferstelle für Säuglingsmilch hat die Stadt Kiede eingerichtet. Die Kühe und ihre Fütterung unterstehen dauernd tierärztlicher Beaufsichtigung. Die Milch wird den verschiedenen Stadien des Säuglingsalters entsprechend präpariert. Minderbemittelte zahlen zwei Drittel der normierten Preise von 25, 28 und 30 Pf. An Mittellose wird die Milch unentgeltlich abgegeben.

Neue Milchküche in München. Zu den münchener Anstalten, welche sich die Bekämpfung der Säuglingssterblichkeit zur Aufgabe stellen, ist am 30. August eine neue getreten, die Milchküche Neuhausen. Der junge Verein hat unter der werktätigen Leitung des Prinzen Ernst von Sachsen-Meiningen in der Nymphenburgerstr. 176 eine durchaus zweckentsprechende und freundlich eingerichtete Anstalt geschaffen. Dankbarer Erwähnung bedarf das opferwillige Entgegenkommen der Firmen: Architekturbureau Dr. Benz u. Bauer, Installationsgeschäft Eichstein, Möbelfabrik Witt, Hoflieferant Stiefenhofer, Kunstmaler Throll, Eisschrankfabrik Konrad Böhm, Mosaik- und Wandplattenfabrik Villeroy u. Boch.

Der Betrieb wird in ähnlicher Weise durchgeführt wie in den schon bestehenden Milchküchen: für einwandfreie Milch aus einem Musterstall und deren schnellsten und hygienisch sichersten Transport ist Sorge getragen. Die Milchabgabe kann selbstverständlich nicht eine ganz unentgeltliche sein, doch können Mittellose mittels Bons, die an Vorsteher zu geringem Preise abgegeben werden, Unterstützung finden.

Eine Erhöhung der Milchpreise in Frankfurt a. M. haben die vereinigten Milchproduzenten der Umgegend Frankfurts nach vorhergegangener Verständigung mit den Milchhändlern beschlossen. Die Milchwirte erhalten vom 1. Oktober 1 Pf. für das Liter Milch ab Stall oder Bahn mehr, die Milchhändler erhöhen den Verkaufspreis von 20 auf 22 Pf.

Butterfälschung und kein Ende. Vom städtischen Nahrungsmitteluntersuchungsamt in Dortmund wurden wieder zwei Butterfälscher entlarvt, ein Händler aus dem Münsterlande, dessen „Naturbutter" völlig ranzig war und 19 Proz. Säure aufwies, und ein dortmunder Kaufmann, dessen Butter 32 Proz. Wasser enthielt.

Personalien. Der um die deutsche Milchwirtschaft und Viehzucht hochverdiente Geheime Oekonomierat C. Petersen-Eutin wird am 23. September d. J. seinen 70. Geburtstag feierlich begehen. Der Ausschuß für Milchwirtschaft der Landwirtschaftskammer für Schleswig-Holstein hat eine kleinere Feier auf den 20. September d. J. in Eutin festgesetzt.

Schweiz.

* **Zuchtvieh-Ausfuhr.** Wie der „Schweiz. Bauer" berichtet, sei die Ausfuhr von Zuchtvieh aus dem Simmental wieder lebhaft in Gang. Einem hervorragenden Züchter, Herrn Rat-Rat Rebmann, seien für einen Bullen vergeblich 5000 Fr. geboten worden.

Frankreich.

* **Kunst-Fettkäse.** Die Käserei von Guérault-Godard zu Fère-Champenoise (Marne) hat in Aufsicht auf die 2. Versammlung der Milchfachleute aller Länder, die im Oktober d. J. zu Paris tagen wird, Versuche unternommen, das Fett der Milch bei der Käsebereitung durch verschiedene andere Fette zu ersetzen. Die Versuche seien, wie das Fachblatt La Laiterie berichtet, völlig gelungen, so daß sie zu weitgehenden Erwartungen berechtigen. Die Käserei verarbeite täglich, im Winter 12-/15 000, im Sommer 7-/10 000 l Milch, die im Umkreis von 25 km zu 20,5/11 Centimes angekauft werde.

* **Ein Gesetz zu Unterdrückung des Betrugs mit und der Verfälschung von Nahrungsmitteln** ist unterm 1. August von Präsidenten der Republik genehmigt worden. Es ist veröffentlicht u. a. im La Laiterie, Nr. 16, vom 19. August.

Vereinigte Staaten von Nordamerika.

* **Die Margarine-Erzeugung des letzten Jahrs,** vom 1. Juli 1904 bis dahin 1905, beläuft sich auf 49 880 982 Pfd., gegen 48 071 480 Pfd. des Vorjahrs. Davon waren 3 284 850 Pfd. gefärbt, mit einer für jedes Pfund an den Staat zu entrichtenden Abgabe von 10 cts. (= 10 Pf.). Trotz der hohen Abgabe hat die Herstellung gefärbter Margarine infolge der hohen Butterpreise während des letzten Jahrs sich verdoppelt.

Argentinien.

* **Stand des Molkereiwesens.** Nach einem vom Landwirtschaftsamt der Republik unter dem Titel La industria lechera en la Argentina veröffentlichten Bericht ist die Butterausfuhr des Landes von 19,5 Tonnen i. J. 1894 wie folgt gestiegen:

1895	. . . 494 Tonnen	1902	. . . 4 125 Tonnen
1901	. . . 1 510 „	1903	. . . 5 330 „

Von 5330 Tonnen des Jahres 1903 gingen nach England 4114, nach Afrika 1213 Tonnen. Im Jahr 1905 wurden im ganzen Land 1 800 799 Kühe gezählt, der Milchertrag in den vier Haupt-Provinzen Buenos Ayres, Santa Fé, Entre Rios und Cordoba auf 171 504 536 l geschätzt. L'Ind. lait.

Vereine und Versammlungen.

Milchwirtschaftliches vom XXI. deutschen landwirtschaftlichen Genossenschaftstag in Straßburg. Auf dem am 17./18. August d. abgehaltenen Genossenschaftstag wurde auch über einige milchwirtschaftliche Fragen verhandelt.

Ueber die wichtige Frage der „Mitarbeit der landwirtschaftlichen Genossenschaften an der Hebung des städtischen Milchkonsums", referierte Molkerei-Instruktor Schwarz-Bonn. Die Verhandlungen führten zu der Annahme der nachstehenden Resolution:

„Die in neuerer Zeit überall eingesetzte lebhafte Bewegung zur Hebung des Milchkonsums in den Städten verdient die volle Beachtung der landwirtschaftlichen Genossenschaften und Genossenschaftsverbände. Zur Durchführung von zweckdienlichen organischen Maßnahmen ist die Bildung gemeinnütziger Vereinigungen in größeren Städten und Industrieorten unter Mitwirkung und Beteiligung der landwirtschaftlichen Genossenschaften und ihrer Verbände empfehlenswert.

Diese gemeinnützigen Vereinigungen in den Städten rc. müssen mit den wirtschaftlichen Vereinigungen auf dem Lande zur Verbesserung der Milchgewinnung und Milchlieferung Hand in Hand gehen.

Der XXI. deutsche landwirtschaftliche Genossenschaftstag empfiehlt den angeschlossenen Verbänden und Genossenschaften in der Nähe oder in dem Milchverborgungsgebiet größerer Städte und Industrieorte, durch Beteiligung an den zur Hebung des Milchkonsums und Verbesserung der Milchversorgung gebildeten Vereinigungen oder in sonst geeigneter Weise auf eine organische Verbindung der beiderseitigen Bestrebungen in Stadt und Land hinzuwirken.

Den Molkereigenossenschaften in größeren Städten und Industrieorten oder deren Nähe kann die Einrichtung von bequemen Gelegenheiten zum unmittelbaren Milchgenuß als ein geeignetes Mittel zur Hebung des Milchkonsums und damit auch der eigenen Geschäftsinteressen besonders empfohlen werden.

Fernerhin wird empfohlen, bei diesen Bestrebungen die Hilfe des „Deutschen Milchwirtschaftlichen Vereins" sowie des „Deutschen Vereins für Volkshygiene" und, wo es nützlich erscheint, alle städtischen Behörden in Anspruch zu nehmen."

Eine überaus lebhafte Erörterung entspann sich über die Frage der „Einwirkung der Molkereigenossenschaften auf die Förderung der Viehzucht". Verbandssekretär Blaesius-Straßburg vertrat die Ansicht, daß die Molkereigenossenschaften, mit der nötigen Vorsicht errichtet, allenthalben einen günstigen Einfluß auf die Entwicklung der Rindviehzucht ausüben. Ihre Wirksamkeit stünde, wenn sich die Mitglieder derselben nicht dazu verleiten lassen, zur Abmelkwirtschaft überzugehen, in keinerlei Widerspruch mit der Förderung der Viehzucht. Der Milchwirtschaftslehrer Kreistierarzt Dr. Slang-Straßburg führte hingegen aus, in Zuchtgebieten mit landwirtschaftlichen Kleinbetrieben könnten die Molkereigenossenschaften die Viehzucht vielfach schädigen, weil viele Landwirte einen großen Teil der zur Kälberaufzucht unbedingt notwendigen Milch dem Jungvieh entziehen.

An die Referate der Berichterstatter schloß sich eine sehr lebendige temperamentvolle Diskussion. Sie führte schließlich zur Annahme der nachstehenden Resolution:

„Die Molkereien üben einen günstigen Einfluß auf die Entwicklung der Rindviehzucht aus. Sie können aber, wenn ihren Mitgliedern das richtige züchterische und wirtschaftliche Verständnis fehlt, einen nachteiligen Einfluß auf die Viehzucht ausüben. Es ist daher bei der Begründung von Molkereigenossenschaften besonders in viehzuchttreibenden Bezirken auf eine entsprechende Aufklärung der Beteiligten hinzuwirken. Gut geleitete Molkereien, besonders solche mit beschränktem Betriebe, werden kein Hindernis, sondern ein Förderungsmittel der Rindviehzucht sein."

Beobachtungen, Versuche, Erfindungen.

* **Buttermilch als Heil- und Nährmittel für kleine Kinder.** Seit längerer Zeit pflegen niederländische Aerzte Buttermilch als Heilmittel bei Krankheiten kleiner Kinder anzuwenden. Schon i. J. 1865 veröffentlichte Ballot eine Arbeit hierüber. Später befaßten

Digitized by Google

de Sager (1895) und Teixeira de Mattos von Rotterdam (1902) sich in eingehenden Studien damit. Von einer Mehrzahl deutscher Kinderärzte, so von Soltmann, Heubner, Schloßmann, Baginsky, wurde Buttermilch mit Erfolg angewendet. Seitdem verbreitete sich ihr Gebrauch; Hecht und Sperk in Wien, Riccardini in Turin, Jacobson in Bukarest, Cardamatis in Athen, Arraga und Morquio in Buenos Ayres, sie alle berichten über ausgezeichnete Erfolge bei chronischer Entzündung der Eingeweide, Caro und Leschziner auch in akuten Fällen. Flouquet faßt die Ergebnisse eigener Versuche in folgende Sätze zusammen:

1. Im allgemeinen wird die Buttermilch von Kindern sehr gern genommen, lieber als gekochtes Zuckerwasser.

2. Bei Fällen, in denen die üblichen anderen Heilmittel versagten, führte Buttermilch gründliche Besserung herbei.

3. Bei manchen Formen des Durchfalls, in denen andere Heilmittel eine spezifische Wirkung auszuüben scheinen, ist die Buttermilch gleichzeitig ein Nährmittel, das nicht nur Abmagerung verhütet, sondern sogar auch Zunahme bewirkt.

4. Angezeigt ist Buttermilch ferner in chronischen oder in akuten Formen der Gastro-Enteritis, gleichviel wie schwer sie seien; auch verdient sie bei Kindercholera versucht zu werden.

5. Vorzügliche Erfolge werden bei Rachitis erzielt; sie hebt die Gärungen in den Gedärmen auf, welche chronische Selbstvergiftung verursachen, so daß die Kinder sich schnell erholen.

6. Da die Gastro-Enteritis jährlich viele Tausende von Kindern dahinrafft, so ist es von größter Wichtigkeit, diesen Würgengel in weiteren Kreisen durch Anwendung der Buttermilch zu bekämpfen.

Bei ähnlichen Erkrankungen Erwachsener kann Buttermilch ebenfalls mit Erfolg gebraucht werden, die ja bekanntlich auch für Gesunde ein ebenso erfrischendes wie nahrhaftes Getränk ist.

Diesen, nach L'Ind. lait. Belge dem Jardin de la Santé entnommenen Angaben bleibt nur hinzuzufügen, daß die Buttermilch selbstverständlich sorgfältig gewonnen sein muß, nicht, wie kürzlich seitens einiger Molkereien irrtümlich als berechtigt und unvermeidbar gefordert wurde, beliebig verwässert sein darf.

Grünfütterung der Milchkühe nach Leistung. Während man meistens dazu übergegangen ist, das Milchvieh bei der Trockenfütterung individuell oder in Gruppen geschieden zu füttern, und zwar Stücken bezw. Gruppen, welche mehr Milch geben, auch besseres und gehaltreicheres Futter zu verabfolgen, beobachtet man bei der Grünfütterung solche noch selten. In der Wiener landw. Zeitung beschreibt Rosam, wie auf dem k. u. k. Fondsgute Tachtovic die Grünfütterung nach denselben Prinzipien wie bei Trockenfütterung gehandhabt wird.

Der in drei Gruppen eingeteilte Milchviehstapel wird so gefüttert, daß man der Gruppe der weniger milchenden und im Trächtigkeitszustande vorgeschrittenen Kühe — hier kommt Zuchtvieh in Betracht — das ältere Grünfutter mit mehr Futterstroh gemengt vorlegt. Dagegen bekommen die zwei anderen Gruppen nebst etwas älterem, mit weniger Stroh vermengtem auch jüngeres, wohlschmeckendes Grünfutter, zu welchem bei der Gruppe der Bestmilchenden, wenn die Leistungen es rechtfertigen und bezahlt machen, noch etwas Kraftfutter hinzukommt, sonst erhält diese Gruppe aber nur das beste Grünfutter.

Fast in jeder größeren Wirtschaft gibt es Fluren, von denen das Vieh das Futter besonders gern frißt und umgekehrt. So wurden beispielsweise auf dem genannten Gute Fütterungsversuche mit Mischklee (Rotklee und Luzerne) von verschiedenen Feldern angestellt, wo der Klee zur gleichen Zeit in derselben Vorfrucht angebaut war, wobei Samen, Düngung, Kultur, Verunkrautung, Stand, Vegetationsbedingungen (was die Witterung anbetangt), Zeitpunkt des Mähens Art der Fütterung u. s. w. absolut gleich blieben. Allein der Umstand, daß das eine Futter einem anderen Schlage, dessen Bodenlage von der früheren aber nicht besonders verschieden war, entstammte, wirkte so verschieden auf die Milchsekretion, daß der Unterschied des Gemelkes auf das Stück und den Tag beinahe zwei Liter betrug. Ein und dasselbe Stück Feld kann verschiedene Güte an Grünfutter produzieren: tiefer und naß gelegene Partien können saures, stark verunkrautete Flecke widerlich schmeckendes, seichte Stellen im Hochsommer saftloses, stark gelagerte Stellen nicht selten schon in teilweiser Zersetzung begriffenes Futter liefern u. s. w. Aeltere, harte Luzerne frißt das Vieh nicht gern, mit ganz jungem Klee allein zu füttern, bedeutet Vergeudung und kann leicht Aufblähen verursachen. Wintergemenge (Sandwicke und Wintererbse) mit Roggen wird später hart, wogegen das Wintergemenge mit Weizen ein saftiges Futter gibt. Sommergemenge vor und während der Blüte, welche zwischen die Kleeheu- und Grummeternte fällt, frischt das ältere, hartstengelige Futter auf, und so geht es bis zu der Rübenblätterfütterung, wo die Rübenblätter und -köpfe, teilweise ganz, teilweise gehäckselt und mit anderem Futter vermengt, ein sehr gutes Futter geben. Man sucht immer das beste, wohlschmeckendste für die besten Milcherinnen aus, das älteste, überschüssige und schlechtere Futter wird zu Heu gemacht, wenn es nicht an das wenig wählerische Jung- und Zuchtvieh verfüttert wird. Im Winter wird solches Rauhfutter, mit anderen Futtermitteln vermengt und in kleineren Gaben verabfolgt, selbst dann gut verwertet, wenn es minderwertig ist.

Verschiedene Wirksamkeit desselben Labs auf Milch verschiedener Herkunft. Die Stärke von zwei Proben Labpulver wurde unter Anwendung von Milch verschiedener Herkunft im Milchwirtschaftlichen Institut Hameln festgestellt und gefunden wie folgt:

Probe	Stärke				
1	94 300	104 000	126 000	132 000	141 000
2	172 000	212 000	236 000	240 000	250 000

Das Verhältnis von geringster zu größter Stärke ist bei Probe 1 gleich 100 zu 149, bei Probe 2 gleich 100 zu 145.

Handel und Verkehr.

* **Käsepreis in der Schweiz.** Eine größere Anzahl vom Schweiz. Bauer unterm 23. August namentlich aufgeführter Käsereien hatten ihr heuriges Erzeugnis zum Preis von 84/86 Fr., einige davon vielleicht auch darüber, verkauft.

Wochenbericht vom Buttermarkt. Berlin, 2. September 1905. Die Käufer waren in der Berichtswoche, bedingt durch den Monatsschluß und die hohe Preislage, äußerst zurückhaltend, so daß der Handel langsamer verlief als in der vorigen Woche.

Auch der hamburger Markt klagt, daß nur wirklich feine Ware sich gut absetzen läßt, abfallende dagegen schwer verkäuflich ist.

Berlin notiert unverändert, Hamburg ebenfalls unverändert.

Marktberichte.

Abrechnungspreise zwischen Molkereien und Butterhändlern. Eigenbericht der Molkerei-Zeitung Berlin. **Berlin**, 2. September 1905. Im Großhandel an die Molkereien für feine Butter wirklich bezahlte Preise. Reines Buttergewicht, frei in Berlin oder Hamburg, also nach Abzug der Fracht reines Geld:

Berlin . . . . . bis 124 **Mk.**
Hamburg . . . . . „ 124 „

Berlin, 2. September 1905. Butterbericht der Firma **C. F. Wienstruck**, SW., Leipzigerstr. 82 und W., Kronenstr. 32.

Das Geschäft verlief in dieser Woche ganz über Erwarten still; wenn trotzdem von Seiten der Notierungskommission von einer Ermäßigung Abstand genommen wurde, so müssen dabei andere allgemeine Erwägungen mitgesprochen haben als der wahre Geschäftsverlauf. Sollte nicht bald eine Besserung eintreten, so dürfte das jetzige hohe Preisniveau kaum zu halten sein.

Telegramme der Molkerei-Zeitung Berlin.

Berlin, den 2. September 1905. Preisfeststellung der von der ständigen Deputation gewählten Notierungs-Kommission. Mitgeteilt von der Firma C. F. Wienstruck, Berlin, Leipzigerstr. 82. Durchschnittspreise für die Woche vom 27. August bis 2. September 1905.

			30. August	2. Sept.
Hof- u. Genossensch.-Butter:		Ia per 50 kg M.	122—126	123—126
do	do.	IIa „ „	116—123	116—123
do.	do.	IIIa „ „	108—117	110—117
do.	do.	Abfallende „ „	98—108	100—109
		Tendenz:	Ruhig.	Besser.

Hamburg, Grimm, den 1. September 1905. (Butter-Bericht von Ahlmann u. Boysen.) Notierung der Notierungs-Kommission der am Butterhandel beteiligten Firmen zu Hamburg. In Hamburg höchstbezahlte Brutto-Preise: I. Klasse M. 122—128. II. Klasse M. 108—115 pr. 50 kg. Netto reine Tara. Tendenz: ruhig.

Der Butterhandel war in dieser Woche recht ruhig, was sowohl dem hohen Preise als auch der durch das regnerische Wetter verursachten wenig haltbaren Qualität der frischen Ankünfte zugeschrieben wurde. Wirklich feinste Ware konnte, wenn auch mit Verlust oder ohne Nutzen, begeben werden, während abfallende Qualitäten einfach unverkäuflich sind. Von russischer und sibirischer Butter angekommene ungef. 4000 Faß wurden gut verkauft und ist 108—113 M. verzollt bezahlt worden, nur einige direkt abfallende Partien dürften unverkauft geblieben sein. Unsere Notierung ist wie Kopenhagen unverändert geblieben.

Ferner Privat-Notierungen: Fehlerhafte und ältere Butter pr. 50 kg M. 102—105. Schleswig-Holsteinische und ähnliche frische Bauer-Butter M. ——, Russische, Sibir. und Livländ. Winterbutter (verzollt) M. 105—114, Galizische (verzollt) M. 89—92. Finnländische Winter-Butter (verzollt) M. ——. Amerikanische (verzollt) M. ——.

Butternotierungen in Kopenhagen. Den 31. August 1905. Butter: I. Klasse 100—101 Kr. (1 Kr. = 112,5 Pf.). Tendenz: Ruhig.

Berlin, 31. August 1905. Amtlicher Marktbericht der städtischen Markthallen-Direktion über den Großhandel in der Central-Markthalle. **Butter.** Preise franko Berlin einschließlich Provision. Für 50 kg Ia M. 121—126, IIa M. 118—122, IIIa M. 113—116.

Käse. Import. Emmenthaler Ia p. 50 kg 85—90 M., dito IIa M. 60—80, import. Glarner Kräuterkäse M. 60——, import. Holl. Gouda Ia M. 80—85, import. Holl. Gouda IIa M. ——, import. Edamer M. 80—— import. Camembert per Dtzd. M. 7,50, import. Gervais M. —, import., Neufchatel per 100 Stück M. 20, import. Roquefort sur choix Ia per 50 kg M. 130—140, import. Parmesan, 3-4 jährig, M. ——, dito, 2—3 jährig M. 80—85, import. Chester-Viktoria M. 115—125, dito Cheshire M. 80—85, Gorgonzola per 50 kg M. 90—100. Steppenkäse M. —. Inländische. Westpr. Schweizer-Käse Ia per 50 kg M. ——, Neufchatel, do. per 100 Stück M. ——, Holländer, rheinisch, Ia per 50 kg M. ——, Edamer Ia M. ——, Limburger Alpenkäse in Pergament M. ——, Tilsiter Käse, fette Ia M. 58—60, Tilsiter Käse IIa, halbfette M. 45—50, Harzer per Kiste, 100 Stück, M. 2,10—2,30, IIa M. 0,75—1,00, Soldiner per Schock M. 6,00, Schloßkäse per Dutzend M. ——, Camembert, große I (H. Prinz), per Dtzd. M. 6,00, do. II, per Dtzd. M. 4,40, Kaiserkäse (H. Prinz) M. 2,40, Kronenkäse M. ——, Frühstückskäse per 50 Stück M. 3,75 (H. Prinz). Deutscher Gervais Dutzend M. 2,20. Briekäse, Orig.-Packung, per ½ kg M. 0,80.

Digitized by Google

Butter-Notierungen der Landwirtschaftskammer für die Provinz Schleswig-Holstein. Butter-Auktionen des Ost-Holsteinischen Meierei-Verbandes.

Hamburg, den 30. August 1905.

1. Klasse 8 Drittel zu 128½, 15 Drittel zu 128, 9 Drittel zu 127½, 13 Drittel zu 127, 10 Drittel zu 126½, 12 Drittel zu 126, 5 Drittel zu 125½, 29 Drittel zu 125, 2 Drittel zu 124½, 11 Drittel zu 124, 4 Drittel zu 123, 1 Drittel zu 122½, 8 Drittel zu 122, 4 Drittel zu 121 M. Zusammen 1. Klasse 131 Drittel zu 125,68 M. im Durchschnitt, 2. Klasse 11 Drittel zu 120,09 M. 4 Drittel unverkauft.

Jeder Produzent in Schleswig-Holstein ist berechtigt, die Auktionen zu beschicken. Der Vorstand des Ostholst. Meierei-Verbandes.

Königsberg i. Pr., 31. August 1905. (Butterbericht von Gyßling, Eckhardt u. Co.) Die ruhige Stimmung dauert unter dem Einflusse des Ultimos an und wird nur das Allernotwendigste gekauft. Immerhin ist von einer Zunahme der Zufuhren noch nichts zu merken und sind die bisher gebildeten Läger daher belanglos.

Wir zahlen heute für feinstes Produkt 110—117 M. für 100 Pfd netto hier. Fehlerhafte Ware verrechnen wir nach Verkauf.

Hamburg, 29. August 1905. (Bericht von Cölle u. Ellemann.) Kraftfuttermittel: Die Nachfrage nach Futtermitteln hat sich weiter etwas belebt und verkehrte unser Markt in recht fester Haltung. Die Preise haben gegen die Vorwoche noch wenig Veränderungen erfahren.

Erdnußkuchen 139—158 M., Kokoskuchen 134—145 M., Amerik. Baumwollsaatkuchen und -Mehl 127—142 M., Sesamkuchen 131—142 M., Rapskuchen aus inländischer Saat 114—125 M., Palmkernkuchen 114—117 M., Leinkuchen 145—148 M., Amerik. Maisölkuchen 130—135 M. für 1000 kg ab hier.

Halle a. S., den 31. August 1905. (Bericht von Gebr. Rößler.) Ende voriger und Anfang dieser Woche war hier größere Nachfrage, namentlich nach feinen Qualitäten. Die letzten Tage vor Ultimo schwächten das Geschäft natürlich etwas ab. Da aber selbst von Berlin keine billigeren Angebote bekannt werden, trotzdem die Berichte von dort vorübergehend matt gestimmt sind, dürften sich die Preise auch nächste Woche auf gleicher Höhe halten.

Ausgesucht feinste gesalzene Molkereibutter		126—128 Mk.
I	"	123—126 "
II	"	120—122 "

in Tonnen von 100 Pfd. und Kübeln von 50 Pfd.

Schweine- und Ferkelmarkt. (Amtlicher Marktbericht vom Magerviehhof in Friedrichsfelde.) Mittwoch, den 30. August 1905. Es standen zum Verkauf: 5931 Schweine, 726 Ferkel.

Verlauf des Marktes: Reges Geschäft, zum Schluß gedrückt, Preise unverändert.

Im Engroshandel wurden gezahlt für: Läuferschweine, 3—5 Monate alt 37—52 M.; 6—7 Monate alt 53—68 M. für 1 Stück. Ferkel, mindestens 8 Wochen alt 15—23 M.; unter 8 Wochen alt 14—16 M. für 1 Stück.

Die Direktion des Magerviehhofes.

Städtischer Centralviehhof. Berlin, 26 August 1905. Zum Verkauf standen: 4068 Rinder, 1167 Kälber, 13945 Schafe, 10027 Schweine.

Bezahlt wurden für 100 Pfund oder 50 kg Schlachtgewicht in Mark (bezw. für 1 Pfund in Pfg.): Für Rinder: Ochsen: 1. vollfleischig, ausgemästet, höchsten Schlachtwerts, höchstens 7 Jahre alt 76—80; 2. junge fleischige, nicht ausgemästete und ältere ausgemästete 71—75; 3. mäßig genährte junge und gut genährte ältere 63—67; 4. gering genährte jeden Alters 60—62. — Bullen: 1. vollfleischige höchsten Schlachtwerts 71—75; 2. mäßig genährte jüngere und gut genährte ältere 66—71; 3. gering genährte 60—64; — Färsen und Kühe: 1. a) vollfleischige, ausgemästete Färsen höchsten Schlachtwerts ———; b) vollfleischige, ausgemästete Kühe höchsten Schlachtwerts, höchstens 7 Jahre alt 62—65; 2. ältere, ausgemästete Kühe und wenig gut entwickelte jüngere 59—60; 3. mäßig genährte Färsen und Kühe 58—59; 4. gering genährte Kühe und Färsen 53—56. — Kälber: 1. feinste Mastkälber (Vollmilchmast) und beste Saugkälber 85—90; 2. mittlere Mastkälber und gute Saugkälber 76—83; 3. geringe Saugkälber 59—69; 4. ältere gering genährte Kälber (Fresser) 58—62. — Schafe: 1. Mastlämmer und jüngere Masthammel 81—84; 2. ältere Masthammel 77—80; 3. mäßig genährte Hammel und Schafe (Merzschafe) 68—72; 4. Holsteiner Niederungsschafe (Lebendgewicht) 31—41. — Schweine: Man zahlte für 100 Pfd. (mit 20 pCt. Tara): vollfleischige, kernige Schweine feinerer Rassen und deren Kreuzungen, höchstens 1¼ Jahr alt, 220—280 Pfund schwer, 69——; schwere, 280 Pfd. und darüber (Käfer) ———; fleischige Schweine 67—68; gering entwickelte 64—66; Sauen 65—— M.

Verlauf und Tendenz des Marktes:

Das Rindergeschäft wickelte sich in bester Ware glatt, im übrigen ruhig ab, es bleibt etwas Ueberstand. — Der Kälberhandel gestaltete sich ziemlich glatt. — Bei den Schafen fand Schlachtware glatt Absatz; es bleibt nur mäßiger Ueberstand in geringer Ware. — Der Schweinemarkt verlief glatt und wurde geräumt. Ausgesuchte und schwere, fette Schweine brachten Preise über Notiz.

In **Hamburg** wurden bezahlt: für beste Ochsen 71—73,50 M., junge fette Kühe 61—64 M., beste, reine Schweine mit 20 Proc. Tara 69—70 M. Kälber I. Qualität 89—94 M., Doppellender 103—109 M

Versuchsstation für Molkereiwesen Kiel.

Versand von Reinkulturen für die Ansäuerung des Rahmes. Ausbildung von Molkereipersonal.

Professor Dr. H. Weigmann.

Molkereischule Fulda für Molkereigehilfen und Meier.
Molkereischule Lauterbach, Hessen für Meierinnen.

Gemeinsame Direktion
unter Aufsicht der Kgl. preuß. und Großherzl. hess. Regierung.
Ausbildung junger Leute unter sehr günstigen Bedingungen. Stellenvermittelung!

Molkereischule in Hameln.

Institut der Landwirtschaftskammer für die Provinz Hannover.
Aufnahme von Schülern und Hospitanten. Nachweis von ausgebildetem Molkereipersonal. Auskunft und Anmeldungen bei dem Direktor
Professor Dr. P. Vieth.

Versuchsstation und Lehranstalt für Molkereiwesen zu Kleinhof-Tapiau.

Beginn eines dreimonatigen **Molkereikursus** am **2. Oktober.** Nähere Auskunft erteilt **Dr. Hittcher.**

Stellen-Angebote.

Im Butterausformen gewandte
Meierin,
kräftig und gesund, findet dauernde Stellung. Bestempfohlene Bewerberinnen wollen ihre Offerten senden an
Meierei Heinrichsthal,
Radeberg bei Dresden.

Die von uns ausgeschriebenen
Stellen sind **besetzt.**
Hallesche Molkerei, Halle a. S.

Molkerei-Gehilfen
finden in anerkannt erstem Musterbetrieb gewissenhafte Ausbildung. Antritt sogleich. Anfangsgehalt pro Monat 50 Kronen.
I. südböhmische Molkereigenossenschaft in Ober-Baumgarten in Böhmen.
Verwalter Jacob Pyffrader.

Suche zum 2. 10. 05. bei gutem Lohn ein
II. Stubenmädchen,
eine ordentliche, saubere
Leuteköchin
und ein tüchtiges
Draußenmädchen,
welche mit melken müssen.
Frau Oberamtmann Kunst,
Daberkow in Vorpommern.

Stellen-Gesuche.

Tüchtiger, fleißiger **Gehilfe,**
18 Jahre alt, 4 Jahre beim Fach, vertraut mit Kessel, Maschine, Alfa, Balance, Dänische Centrifuge, Butterei und ☐Käserei, sucht zum 1. Oktober oder später Stellung.
Witt, Molkerei Silberbach, Oslor.

Gebildeter junger Mann, 21 Jahre, Holländer, bekannt mit dem Molkereibetriebe (Dampf-) und Kontorarbeiten,
sucht Stellung
in einer deutschen Molkerei.
Gefällige Angaben sub **F. 320** an die Expedition dieser Zeitung erbeten.

Molkerei-Gehilfe,

welcher die Behandlung der Milch und die Verarbeitung von Milch zu Butter, dicker Milch und Weißkäse versteht und die Reinigung der Geschirre zu besorgen hat, per 1. November cr. oder später gesucht.
Offerten mit Zeugnißabschriften und Gehaltsansprüchen unter **R. G. 4542** an **Rudolf Mosse, Breslau** erbeten.

Suche Stellung in **Harzkäse-** oder **Kuhkäsefabrik.**
Werte Offerten unter **A. W.** an die Exped. dies. Ztg. erbeten.

Tüchtiger, militärfreier
Gehilfe
sucht dauernde Stellung.
Gefl. Offerten erbittet
Oelze, Göhren b. Eldena i. M.

Tüchtiger
Buchhalter,
Handels- und Molkereischule besucht, unverheir., mehrere Jahre praktisch in Molkereien tätig gewesen, auch im städt. Betrieb erfahren, sucht sofort Stellung in Buttergroßhandlung, städt. Molkerei oder dergl. Derselbe ist praktisch gern mit tätig.
Werte Offerten unter **B. G.** an die Exped. dies. Ztg. erbeten.

Tüchtiger Gehilfe
sucht Stellung.
Offerten erbeten an
Julius Deeschel, Gr.-Koschlau,
Kr. Neidenburg.

Tüchtiger, erfahrener
Molkerei-Inspektor,
15 Jahre beim Fach, verheiratet, 1 Kind, zur Zeit Leiter eines städtischen Vollbetriebes, sucht zum 1. Januar oder 1. April 1906 anderweitige Stelle. Beste Zeugnisse u. Referenzen zur Verfügung.
Offerten sub **R. M.** an die Expedition dieser Zeitung erbeten.

Als **Deutsche** aus Nationalhaß verfolgt, gezwungen, unsere Käserei in Ungarn unter großen Verlusten aufzugeben, bitten wir um entsprechenden Posten. Meine Frau erstklassige Meierin, in Frankreich ausgebildet (Spezialität hochfeiner Camembert), ich Landwirt, kaufmännisch gebildet, der franz. Sprache mächtig, als Buchhalter, Korrespondent, Reisender verwendbar. Bekannte Persönlichkeit. Beste Referenzen. Eingeführte Camembertmarke wird mitgegeben.
Gefl. Offerten erbittet
Rudolf Mayerhöffer
in **Eger** (Oesterreich).

2 tüchtige, ordnungsliebende gebildete, junge
Gehilfen
suchen zum 1. Oktober oder etwas später Stellung in einem größeren städtischen Betriebe oder größerer Genossenschaftsmolkerei. Beide sind mit allen ins Fach schlagenden Arbeiten bestens vertraut. Offerten mit Gehaltsangabe sind zu richten an die Gehilfen der Genossenschafts-Molkerei der **Ahrweiler Grafschaft zu Bettelhoven bei Bonn am Rhein.**

Suche wöchentlich 2—3 Centner feinste
Tafelbutter
ohne Salz auf Jahresabschluß gegen sofortige Kasse oder wöchentliche Abrechnung von südd. Molkerei zu kaufen.
F. Hub, Chemnitz, Theaterstr. 32.

Wer liefert ff. **Molkereibutter** an zahlungsfähigen Käufer? Offert. bitte an **Maiwald, Wurzen in Sachsen,** Georgstraße 14 zusenden.

Wegen Betriebsvergrößerung billig zu verkaufen: **Balance** 100 Lit. Leistg., **Milchkühler** mit Drehgestell, **Rahmkühler, Milchbassin,** 400 Ltr. Inhalt mit untergest. Transmission und Riemscheiben. Sämtliche Sachen wie **neu,** nur kurze Zeit gebraucht.
Molkerei **R. Fiebing, Danzig.**

2—3 HP. fahrb. Gaggen. Dampfmotor,
neu konzess., 4—5 HP. **stehend. Bajon. Dampfm.,** 8—10 HP. **liegende Bajon.** Dampfmaschine Mayer'scher Expans. mit **stehendem Röhrenkessel** billig zu verkaufen.
E. Lachmann,
Breslau 5, Gräbschnerstraße 55.

In bester Lage Kiels steht per sofort ein altes
Milch- u. Delikatessengeschäft
mit Meiereibetrieb und Lieferung an die Kaiserl. Marine infolge besonderer Umstände billig zum Verkauf. Gefl. Off. sub **2618** an die Exped. ds. Ztg.

Gelegenheitskauf!
Molkerei mit Motorbetrieb, Nähe Magdeburg, B.-K. 27600 Mark, mit großen Wohn-, Stall-Gebäuden, sowie Scheunen ist mit Inventar inklusive Maschinen für Mark 26000 sofort von der Inhaberin, Witwe, zu verkaufen. Anzahl. nach Uebereinkunft. Näheres erteilt
Arthur Rößler, Cigarrengeschäft,
Berlin, Markgrafenstraße 21.

Geschäft, welches in **Rheinland u. Westfalen** alle Molkereien 2c. **regelmäßig** bereisen läßt, **sucht erste Fabriken** für **Maschinen, Apparate u. Bedarfsartikel** u. s. w. f. **Molkereien, Sterilisier- u. Milchkuranstalten** 2c.
zu vertreten.
Ia. Referenzen. Offerten unter **2622** an die Expedition dieser Zeitung.

Digitized by Google

Welche **Rhein.** oder **Westfälische Molkerei** übernimmt **Lieferung** von

wöchentlich 200 Pfd. Butter

auf Jahresabschluß zu festem Preis? Offerten mit Preis sub **C. B. 23** an die Expedition dieser Zeitung.

☛ **Wer liefert** 3—4 **Ctr. gute** mit wöchentlich

Molkerei-Butter

auf Jahresabschluß. Netto Kasse. Offert. sub **V. 414** an **G. Clemens,** Annoncen-Expedition, **Schönebeck** a. Elbe.

Ein fast neuer **Germania-Separator, Modell 1904, 1500 l stündl. Ltg.,** äußerst **scharf entrahmend,** ist Umstände wegen sehr **billig zu verkaufen,** ebenfalls 1 gut erhaltener **Rühlmann'scher Vorwärmer.** Gefl. Offerten erbitten unter **S. E. 838 Haasenstein & Vogler A.-G., Magdeburg.**

1 Butterfaß, 200 Ltr. Zahne, m. **Dampfturbine, 1 Butterkneter** für Motorbetrieb vom Vergodorfer Eisenwerke gebaut, **1 Butterrocken-** resp. **Knetmaschine** 700×800 mm, **1 Butter-Waschmaschine** 1000 mm Walzenlänge für Kraftbetrieb, von Zimmermann, Cöln, gebaut, alles sehr gut erhalten, **billig zu verkaufen.**
J. Joachimsthal, Leipzig, Kapbachstr.

Bestes echtes Pergamentpapier,
auch schön bedruckt,
empfehlen preiswert
Schleipen & Eichhorn G. m. b. H.,
Pergamentpapier-Fabrik,
Emmerich am Rhein.

Dampfkäsewannen

mit über den Rand d. Pitchpinenholzbottich greifd. Kupferkessel

400	500	600	800	1000	1500 Ltr.
140	170	190	235	275	375 Mk.

T. Bartels, jetzt Obercassel bei Bonn.

Compl. Molkerei-Anlage
mit Lilienthal-Maschine u. Sicherheits-teller, alles gut erhalten, verkaufen billigst.
Gefällige Offerten unter Chiffre **2613** an die Expedition dieses Blattes.

Buttertonnen
in den gangbarsten Dimensionen, in bester Waare und sauberster Ausführung empfehlen billigst
W. Stange & Co., Stettin, Fassfabrik.

Butterkisten • Käsekisten
in fertig geschnittenen Brettern
od. genagelt lief. jed. Quantum billigst
C. Hartmann, Reichenstein i. Schles.
Dampfsägewerk und Kistenfabrik.

Gebrüder Groh,
Hoflieferanten,
BERLIN O., Blumenstr. 70,
Buttergrosshandlung.
23 eigene Detail-Geschäfte.
Ständige Abnehmer für feine Molkereibutter zu höchsten Tagespreisen bei wöchentlicher Abrechnung und Kasse.
Jahres-Abschluss erwünscht.

Post-Butterkisten,
Käsekisten,
Tilsiter Käserollen.
Preislisten gratis und franko.
L. Wurm, Bartenstein, O.-Pr.
Dampfsägewerk, Hofbandung, Kistenfabrik.

Runkelbeete,
ca. 1500 Centner, hat **zu verkaufen**
H. Bammer, Tarmow bei Fehrbellin.

Butterkisten
liefert billigst
F. W. Amtenbrink,
Kisten-Fabrik,
Detmold.

F. Oswald Richter
DRESDEN-A. 1.
Wettinerstr. 32
Butter-Gross-Handlung
sucht regelmässige Lieferanten in feinster und feiner Butter und zahlt höchste Preise bei prompter Abrechnung und Kasse.
Interessenabschluss und Übernahme ganzer Produktionen erwünscht.

PERGAMENTPAPIERFABRIK SCHLEIPEN & ERKENS Act.-Ges. RATINGEN

GEBR. ROESSLER,
Butterabsatzstelle von Molkereien der Provinz Sachsen und der angrenzenden Staaten.
HALLE a. S.,
Preiinfelderstr. 8. Fernspr. No. 858.

Gust. Schultze & Sohn,
Berlin C., Gertraudten-Straße 22.
Butter-Grosshandlung.

Ia. Buttersalz in Fässern,
letztere können als Butterfässer Verwendung finden, empfiehlt zu Originalpreisen
Henri Vallette, Berlin SW.11, Salzgroßhandlung, Schöneberger-Str. 15b.
Eine Fachzeitung schreibt: „Der Uebelstand, daß die Butter sehr häufig mit Fässern durchsetzt ist, erklärt sich durch die Verpackung des Buttersalzes in Zuckerfässern. Das grobe Gewebe derselben wird durch die scharfen Salzkrystalle zerrieben und kann man beim Durchsieben einer Centnerl Salz wohl eine Handvoll Fasern ausscheiden. Man sollte Buttersalz nur in Säcken beziehen.

Einmal gebrauchte **Butter-tonnen** in ausgesucht bester Qualität für Molkereien, ca. 100 Pfund Inhalt, liefert **sofort** oder **prompt** und stets **umgehend** **O. Thonack,** Böttchermeister, **BERLIN SO. 36,** Kurze Straße 32. **An- u. Verkauf** von alten Fässern **Bezugsquelle für Butterfässer.** Fernspr.: Amt X. No. 9147. Gegründet 1858.

Berlin N. 24. **Paul Wieske** **Oranienburgerstr. 45.**
bisher Laboratoriums-Direktor in Dr. Gerber's Molkerei.

Spezial-Geschäft für Molkereihygiene. :: **Auskunft. Beratung. Gutachten. Patente. Laboratorium.** :: **Untersuchung von Milch, Rahm, Käse, Butter.** ::
Echte Gerber-Apparate für die Milch- etc. Untersuchung zu Original-Preisen.
General-Vertreter der Dr. N. Gerber's Acid-Butyrometrie Co. für Berlin, Brandenburg und Pommern.

Die neuesten und weitaus besten aller Separatoren sind die

Hansa-Separatoren

für Hand-, Turbinen- und Kraftbetrieb, von 35 - 2300 Liter stündl. Leistung, welche folgende Vorteile bieten:

1. **Schärfste Entrahmung.**
2. **Grösste Einfachheit der Konstruktion; nur ein einziges Lager.**
3. **Zapfenspitzenlager nicht vorhanden.**
4. **Die Antriebsschraube kann, falls nötig, leicht ersetzt werden.**
5. **Geringe Abnutzung, daher Reparaturen ausgeschlossen.**
6. **Billigste Preise.**

Hansa-Separator-Werk

Berlin NW. 108. ***G. m. b. H.*** **Wald-Str. 23/24.**

☛ *Man verlange Drucksachen.* ☚ ☛ *Vertreter gesucht.* ☚

Digitized by Google

Feierabend.

Eines recht wissen und ausüben gibt höhere Bildung als Halbheit im Hundertfältigen.

Goethe.

„Auf Ehrenwort!“

Humoristische Skizze von Thea von Harbon.

Nachdruck verboten.

Hauptmann von Boggesil erklärte jeden Morgen, den Gott werden ließ: das Furchtbarste, was einem Menschen passieren könnte, sei Kompagniechef zu werden. Von seinem Standpunkte aus hatte er recht; daß er bei dem beständigen Aerger noch im Besitz seines dunklen Haarschopfs war, galt als ein Wunder, das er zum großen Teil dem Rotmühl verdankte.

Rotmühl? Komischer Name! Bitte sehr, von höchster Bedeutung! Hasso von Rotmühl war die Rettung der Kompagnie, ein armer Teufel, aber immer fidel, und trotz aller Musterhaftigkeit weder ein Tugendprediger noch Spielverderber. Einen einzigen Fehler hatte er: das schöne Geschlecht war für ihn nicht vorhanden, was bei einem schmucken Leutnant Sr. Majestät entschieden ein Mangel ist. Er hatte schwer darunter zu leiden, denn die Streiche, die ihm die Kameraden spielten, füllten Bände. Aber was half's? Er blieb doch der Alte, bis man ihn schließlich den heiligen Antonius nannte, — welchen Namen er auch über Jahr und Tag still resigniert getragen hat.

Da er von jeher eine Neigung für fremde Sprachen gezeigt hatte, reifte in ihm der Entschluß, sich zum englischen Dolmetscherexamen vorzubereiten. Ernstes Selbststudium füllte seine freie Zeit aus, er lernte und schrieb und las, doch ohne daß er sich befriedigt fühlte. Der mündliche Verkehr fehlte ihm.

„Lutz!“ wandte er sich etwas vorsichtig an seinen besten Freund, „kannst Du gut englisch?“

„Na, was man noch vom Korps her weiß!“

„Wollen wir's zusammen treiben?“

„Erbarm' Dich, mein Junge, was fällt Dir ein!“

Hasso seufzte. „Und ich brauche jemanden dazu!“

Lutz überlegte. „Weißt Du, heiliger Antonius, ich glaube, Wörnitz sprach neulich von einer Engländerin, die vorzügliche Konversation treiben soll, nur zu ihrem Vergnügen, denn sie ist toll reich. Frag' ihn doch mal nach ihr!“

„Eine Frau?“ sagte Hasso ziemlich mißtrauisch.

„Ich weiß weder, ob sie Fräulein, noch ob sie schön ist, bemerkte Lutz phlegmatisch. „Sie steht als Dame tadellos da, ist Vollblutengländerin, — was willst Du mehr, Antonius?“

So kam's, daß Haß von Rotmühl eines schönen Tages in full dress vor Miß Lilian Dunship stand. Wie sie aussah, wußte Hasso, der Ungeübte, natürlich nicht zu sagen, aber eine weiche dunkle Stimme hatte sie und kühle, schöne Hände. In drolligem Deutsch hieß sie ihn willkommen, und bald überwand er alle Befangenheit. Sie fragte nach seinen Absichten und machte verwunderte Augen, als er vom Dolmetscherexamen sprach.

„O, Kriegssachen! Aber davon weiß ich noch weniger, als Sie. Ich habe nie darüber gelesen!“

Hasso glaubte ihr das und versprach, ihr die betreffenden Bücher zu schicken.

„Oh no, no, no!“ wehrte sie lebhaft ab. „Wir wollen nicht verlieren so schöne Zeit. Bringen Sie sie selbst. Wir müssen fleißig sein, wir haben viel zu lernen, haben wir nicht?“

Sie plauderten wohl ein Stündchen zusammen und freuten sich am Ende auf die gemeinsame Arbeit.

„Ich muß Ihnen noch etwas sagen,“ begann sie, als sie schon an der Tür standen. „Ich habe schon ein paarmal versucht, Ihren Kameraden Stunde zu geben, aber die wurden dann immer so komisch und sagten, sie wollten mich heiraten. Dann war's immer aus und oh! — was habe ich mich geärgert! Werden Sie mir das auch sagen, Herr von Rotmühl?“

„Nein, das ist ganz ausgeschlossen,“ sagte der verblüffte Hasso mit unbewußter Grobheit. Aber Miß Lilian fand das sehr vernünftig.

„Versprechen Sie mir das?“ fragte sie.

„Auf Ehrenwort!“ versicherte er kaltblütig, drückte ihr zur Bekräftigung die kühle schmale Hand und pfiff sich ein Lied auf dem Heimweg.

Die ersten Stunden machten ihm tüchtig zu schaffen, denn seine Lehrerin ließ ihm trotz aller rührenden Geduld keinen Fehler durch. Und wenn sie ihn so ruhig beobachtend ansah, merkte er, daß sie kluge helle Augen hatte, mehr nicht.

Er dachte überhaupt sehr wenig über Miß Lilian Dunship nach, der heilige Antonius. Hätte sie jetzt gesagt: „Mein lieber Herr von Rotmühl, ich habe die Plackerei mit Ihnen satt, kommen Sie ja nicht wieder,“ — er wäre aus allen Wolken gefallen. Doch Miß Lilian sagte das nicht, und er fand das auch ganz in der Ordnung so. Sie war ein guter Kamerad und ein kluger dazu, mit dem er alles besprach. Und kam er ja einmal in schlechter Laune, weil ihm etwas quer gegangen oder Hauptmann von Boggesil allzu sehr gewettert hatte, dann spielte sie ein Lied, das er liebte, und alles war wieder gut.

So kam der Sommer ins Land, die Manöverzeit und mit ihr die erste Trennung von Lilian Dunship. Hasso war ein bißchen verdutzt, als er daran dachte. Er stand am Fenster und starrte in den Regen hinaus, und aus diesem einförmigen Grau löste sich das Bild ihres Zimmers mit seiner vornehmen Behaglichkeit und sie selbst in ihren hellen Gewändern. Die wundervolle Harmonie, die um das Mädchen waltete, war ihm bisher als selbstverständlich erschienen; nun fühlte er's wie ein Geschenk.

Herrgott, ich glaube gar, ich werde poetisch! Ach was, sentimental ganz einfach, und Lilian hatte ihm erklärt, daß sie das hasse. Na, er brauchte ihr's ja nicht zu sagen — aber sie kannte ihn so gut und hatte so feine Fühler!

Was nun? Zu ihr gehen und sagen: „Lilian, ich hab' mir redlich Mühe gegeben, brav zu sein, aber 's ging halt nicht — ich hab' Dich lieb, lieber als mein Leben . . .“

Und sie? Er hörte sie schon sagen: „Oh — Sie sind auch nicht anders als die anderen und hatten mir doch versprochen —“

„Auf Ehrenwort!“

Hasso von Rotmühl sagte das ganz laut; vor diesen vier Silben machten seine Gedanken unbarmherzig halt. Ach was — war's damals nicht halb im Scherz gesprochen? Aber sein Ehrenwort gibt man nicht im Scherz, wenigstens er nicht, der immer so hochmütig auf seine Ehre pochte.

„O Lilian, Lilian, was machst Du aus mir!“

Mitten in sein Grübeln hinein kam ein Telegramm für ihn: seine Mutter sei schwer, wohl lebensgefährlich erkrankt; es traf ihn wie ein Beilhieb, er wollte auf der Stelle fort. Aber Hauptmann von Boggesil fiel fast in Ohnmacht, als er's hörte. Acht Tage vorm Ausrücken ins Manöver! „Rotmühl, wollen Sie mein Leben auf dem Gewissen haben?“

Nein, das wollte Hasso nicht; aber sobald eine schlimmere Nachricht käme . . .

„Ja, ja!“ stöhnte der geplagte Kompagniechef. „Seien Sie keine solche Trauerweide, Rotmühl, wer wird denn gleich das Schlimmste fürchten!“ Und im tiefsten Innern flehte er zu allen Engeln, das Leben der trefflichen, alten Dame noch recht, recht lange zu erhalten, wenigstens bis nach dem Manöver!

Hasso lief mit zusammengebissenen Zähnen herum; Lutzens phlegmatische Trostworte brachten ihn zur Verzweiflung. Endlich hielt er's nicht mehr aus; er riß die Mütze vom Tisch, warf sich den Mantel über und stürmte durch den strömenden Regen, durch die einbrechende Dunkelheit zu Lilian Dunship.

Sie spielte auf dem Flügel, als er dicht hinter der meldenden Zofe bei ihr eintrat. Aber ohne viel Fragen gab sie ihm die Hand, wies ihm den Sessel an, der ihr gegenüberstand und sah ihm forschend in das verstörte Gesicht.

Da gab er ihr das Telegramm und sprach von der Unmöglichkeit für ihn, zur Mutter zu reisen, von seiner marternden Sorge, von der Verlassenheit der geliebten Kranken, die keine verwandte Menschenseele um sich habe.

Alle seine vergötternde Liebe zu der Mutter trat ihm auf die Lippen, all' seine Sorge und Ratlosigkeit, — und ihre ernsten Augen sprachen von warmem Verstehen und herzlicher Teilnahme; doch das merkte er nicht, er sah sie gar nicht an.

„Nun, werden Sie sagen, ich sei sentimental,“ murmelte er in förmlicher Angst vor dem verhaßten Wort.

Sie hatte sich erhoben und stand dicht neben ihm.

„Oh no!“ sagte sie ganz leise, und plötzlich fühlte er ihre geliebte Hand zaghaft auf seinem gesenkten Kopfe ruhen.

Er griff nach dieser Hand und preßte die Stirn hinein. Wie wohl das den fiebernden Schläfen tat!

„Ich will Ihnen etwas sagen, dear friend!“ fuhr sie fort, sich sacht befreiend. „Ich will zu Ihrer Mutter fahren und sie pflegen.“

Er sprang auf und sah sie ganz entgeistert an. „Lilian — Lilian!“

„Denken Sie, ich kann nicht?“ Nun war sie Feuer und Flamme. „O, ich kann sehr gut Kranke pflegen! Ich fahre noch in dieser Nacht, ich denke, es ist sehr weit, ist es nicht?“

„Lilian!“ Seine Augen flimmerten. „Das kann Ihr Ernst nicht sein! Es ist unmöglich!“

„But!“ — In der Aufregung sprudelte sie ihr Englisch so rasch hervor, daß er sie kaum verstand. „Warum sollte ich scherzen? Sie sind doch auch ernst! Oh — und kommen Sie mir nicht mit so kleinlichen Bedenken, weil ich Ihrer Mutter fremd bin! Ich will's ihr nicht lange bleiben. Geschwind, lassen Sie mich hinaus!“

Sie reiste wirklich noch in selber Nacht, und er ließ es geschehen, ohne ein Wort zu finden. Er brachte sie zur Bahn und sah dem davoneilenden Zuge nach und schämte sich, weil er so glücklich war — so glücklich wie noch nie. Er wußte die Mutter schwer erkrankt, wußte, welch' berghohe Hindernisse seiner Liebe im Wege standen, und meinte doch, er müsse durch die regenkalte Nacht einen Jodler schicken, wie ihn der beste Gaisbub nicht schöner herausbrachte.

O, heiliger Antonius von Padua!

Dann kam ihr erster Brief, nur ein paar Zeilen, aber voll guten Mutes, tröstend, beruhigend. Die Krankheit sei wohl ernst, doch nicht hoffnungslos — es werde alles gut gehen!

Jeder Tag brachte ihm so ein Brieflein, auch als er im Manöver war, und er liebte diese Briefe, wie er die Schreiberin liebte. Er antwortete ihr selten, nur das Notwendigste, und auch daran probierte er lange. Ihm war's, als müßte jedes schlichte Wort ihr viel zu viel sagen, als wäre jeder Gruß, den er ihr sandte, ein Werben um ihre Liebe — — und das durfte er nicht. Er hatte ihr's versprochen — auf Ehrenwort!

So kam das Ende des Manövers; Hasso nahm Urlaub und fuhr zu seiner Mutter. Er hoffte innerlich, Lilian nicht mehr im Pflegeramt zu finden und sehnte sich dabei wie ein Toller nach ihrem ersten Gruß. Und sie kam ihm entgegen, heiter und herzlich, aber blaß zum Erschrecken, mit blauen Schatten um die geliebten Augen.

„Lilian!“ sagte er, kaum seiner Bewegung Herr werdend, und ein heißes, sorgendes Gefühl der Zärtlichkeit wallte in ihm auf. „Lilian, wie kann ich Ihnen das vergelten!“

„Pst!“ machte sie schelmisch. „Erst schauen Sie sich Ihre Mutter an; aber leise gehen müssen Sie, und die Hand dürfen Sie ihr auch nicht zerbrechen, wie eben mir!“

Sie schob ihn ins Krankenzimmer und schloß die Tür hinter ihm. Müde war sie zum Umsinken, aber glücklich, ach so glücklich! Sie setzte sich in den großen Lehnstuhl am Arbeitstischchen seiner Mutter und wartete, die Hände faltend, eine halbe Stunde und länger, dann kam Hasso wieder; sie blieb in ihrer molligen Ecke und sah ihm lächelnd entgegen.

„O Lilian, Sie machen mir's furchtbar schwer, Ihnen zu danken!“

„Sie sollen mir auch gar nicht danken,“ meinte sie ungerührt. „Setzen Sie sich und erzählen Sie mir: was machen die Studien? Ich denke mir, ich habe viel Not mit Ihnen, wenn wir wieder anfangen.“

Er ging auf ihren scherzenden Ton nicht ein, schwer atmend stand er vor ihr.

„Lilian, ich kann — ich — wir werden keine Stunden mehr zusammen haben!“

„Warum?“ fragte sie erschrocken.

„Lilian —“. Er beugte sich zu ihr nieder. „Wissen Sie noch, was ich Ihnen habe versprechen müssen?“

„O ja!“ sagte sie und wurde blutrot.

„Ich gab Ihnen mein Ehrenwort darauf, Lilian — wissen Sie, was das heißt? Wer sein Ehrenwort bricht, ist ein Lump! Aber — — wenn ich jetzt wieder mit Ihnen zusammen käme, ich könnte mein Wort nicht halten, Lilian; und Sie sehen wohl ein, daß ich — daß das nie geschehen darf . . . Nicht wahr, Lilian?“

Sie spielte mit ihren Fingern und gab keine Antwort; das galt ihm als ein Nein — er ging.

„Gibt es — gibt es da keinen Ausweg?“ fragte sie endlich, und im Nu stand er wieder neben ihr. Aber er wollte Gewißheit haben.

„Nein!“ sagte er grausam und sah mit strafbarer Freude, wie blaß sie wurde. „Es sei denn — ein Ausnahmefall —, der andere gäbe einem das verpfändete Wort zurück. Aber das wollen Sie doch wohl nicht, Lilian!“

Er hob ihr das gesenkte Gesichtchen sanft empor, Tränen glitzerten an ihren Wimpern.

„Lilian!“ sagte er bezwingend.

Da sah sie ihn ehrlich an.

„Doch, ich will!“ rief sie tapfer, und er hob sie auf seine Arme, wie ein Kind, küßte ihr die Tränen aus den Augen — und die schmalen Wangen wurden rosig vom Glück.

„Mein Liebling, mein Liebling!“ sagte er mit grenzenloser Zärtlichkeit. „Wieviel hab' ich Dir zu danken!“

Sie lächelte und überließ sich seiner tragenden Kraft.

„Es war ja für Deine Mutter!“ flüsterte sie, und er küßte ihr das erste Du von den Lippen und trug sie hinüber zu der wartenden Frau.

„Mutting, werde gesund! Du sollst sie mir bewahren, bis ich sie mir hole!“

Humor aus den Bergen. In einer Sommerfrische der Hochalpen besichtigen zwei Damen, Mutter und Tochter, die Ställe und schauen aus der Ferne dem Melken der Kühe zu, das zwei Sennen vornehmen, die sich die Arbeit durch abwechselndes Jodeln verkürzen. Das Stadtfräulein, dem dies alles neu ist, fragt bei den eigentümlichen Tönen die Mutter: „Sag' mal, Mama, machen denn die Kühe immer so komisch, wenn sie gemolken werden?“ (Jugend.)

Amerikanischer Humor. „Jetzt hört ihr die Schöpfungsgeschichte nunmehr schon zum dritten Mal an und noch immer kennst Du sie nicht, Brown?“ — „Ja, Sie haben selbst gesagt, Herr Lehrer, daß selbst Gott sechs Tage dazu gebraucht hat!“ —

„Meine Schwester Bertha kann im Finstern sehen, wie eine Katze.“ — „Woher weißt Du das?“ — „Ich hörte sie gestern im finsteren Zimmer sagen: „Aber George, das geht so nicht — Du mußt Dich öfter rasieren lassen!“ —

„Bitte, Großpapa, kannst Du den Fleck an der Wand auskratzen?“ — „Weshalb soll ich das tun, Fred?“ — „Weil Papa immer sagt, wenn Du einmal abkratzest, bekommen wir viel Geld!“ —

Digitized by Google

Stundenleistung 55–2000 Liter. Hand- u. Kraftbetrieb.

BALANCE

Modell 1905

●● unerreicht! ●●

Umtausch

veralteter Centrifugen aller Systeme gegen

BALANCE MODELL 1905.

Holler'sche Carlshütte,

RENDSBURG.

Grosse Vorteile

beim Milch-Verkauf

erreicht man durch Anwendung unserer bewährten **hygienischen Transport- und Verkaufseinrichtungen:**

Blechkannen (sog. Helmkannen) 20 u. 40 Ltr., **Zapfdeckel, Kipper** für 20 u. 40 Liter. Kannen werden stets am Lager gehalten. Grössere Ladeneinrichtungen werden in **einfacher**, sowie auch **vornehmster** Ausstattung schnell geliefert.

Alexanderwerk A. von der Nahmer A.-G.

Abteilung für hygienische Milchbehandlung und Kühlanlagen **nach Patent Helm.**

Berlin S., Neue Jacobstrasse 6.

Milchuntersuchungen auf Fettgehalt

übernimmt zum Preise von 50 Pfg. für Einzelproben, von 30 Pfg. im Abonnement **die Milchkontrolstation der Molkerei-Zeitung Berlin.**

Tremser Eisenwerk

Koch & Co., Lübeck 6.

Eisenblech-Stanz- und Emaillir-Werk.

Fabrik von rohen, verzinnten und emaillirten Eisenblechwaaren.

Molkerei-Geräthe

aus bestem Stahlblech angefertigt und einmal im Vollbade verzinnt, in neuesten, erprobtesten Konstruktionen.

Spezialität: **Milchdichte u. diebessichere** sowie auch **nahtlose**

Transportkannen aller Art.

Original-Muster stets zur Verfügung. Lieferung, auch des größten Quantums in kürzester Zeit.

Illustrirte Preislisten gratis und franco.

Paraffinierte **Pappverschlüsse,** sow. **Etiketten für Milchflaschen** billigst. **Gustav Wald, Braunschweig.**

3 Ltr. Käsereife 3 Mk., inkl. Anleitung. In 3 Tagen ist jeder Käse verkaufsfähig, gelingt u. vorzüglich im Geschmack, verl. **B. Hasselbrauck, Oehsen** a. H.

Harmel-Blanc-Extracteur H. & V. Schlüsche. Blanc. Peinewist. **Farbe Lab Oel.** **A.V. Brandt. Hamburg 1.**

Stanz- und Emaillierwerke,

vormals

Carl Thiel & Söhne,

Aktien-Gesellschaft,

Lübeck.

Nahtlose Milchtransportkannen.
Halbgestanzte „
Gefalzte „
Transport-Milcheimer.
Milch-Messeimer.
Rahm- und Milchständer.
Milchsiebe, doppelt und einfach.
Bassins aus Stahlblech.
Bassins aus Doppelmetall.

Kataloge gratis und franko.

Für einige Gegenden werden noch Vertreter gesucht.

Flensburger Eisenwerk Aktien-Gesellschaft.

Nachdem wir beschlossen haben, unsere Molkerei-Maschinen- und Centrifugen-Abteilung zu liquidieren — um unseren anderen Abteilungen erhöhte Aufmerksamkeit zuwenden zu können — stellen wir

zu Spottpreisen zum Verkauf:

Dampfmaschinen, 6–8 Pf., 10 Pf, 15 Pf.,
Kaltwasserpumpen in allen Grössen,
Butterkneter, Milchvorwärmer,
Milchpumpen, Handbutterfässer,
je in allen Grössen vorrätig,
Spritzböcke, Riemenscheiben, Wellen, Lagerböcke,
Wandkonsolen und anderes mehr.

Ferner unsere **Germania-Separatoren**

in allen Grössen für Hand- und Kraftbetrieb.

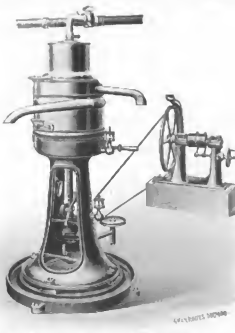
Zur Lieferung von Ersatz- und Reservetellen zu unseren Centrifugen hat sich die Firma R. Bönig, Maschinenfabrik, Hamburg, Münzplatz II, verpflichtet, welche auch etwa erforderliche Reparaturen ausführt.

Eine sich selten bietende Gelegenheit für Händler und Konsumenten zum billigsten Einkauf.

Anfragen sind ausschliesslich zu richten an das

Flensburger Eisenwerk Akt.-Ges., Flensburg.

Digitized by Google



„Westfalia“

Milchcentrifugen für Hand- und Kraftbetrieb
von 20—2000 Liter Stundenleistung.

Ramesohl & Schmidt, Aktien-Gesellschaft,
Oelde i. Westf.

Zeugnis.

Hierdurch teile ich Ihnen gern mit, dass ich Ihre Centrifuge monatelang ungefähr 2 Jahren scharf im Auge gefasst habe, um festzustellen, was sich dieselbe in der Praxis bewährt.

Die Maschine, welche Sie in der Molkereischule Bremen aufstellen liessen, ist seit 1½ Jahren fast ununterbrochen in Gebrauch gewesen und hat während dieser Zeit mit einer Stundenleistung von 2000 Liter garantirte, trotzdem von Ihnen nur garantirte für 2000 Liter übernommen worden ist. Ich habe ab und zu Magermilchproben von der Centrifuge bei dieser Leistung entnommen und diese gaben einen Durchschnitt-Fettgehalt von 0,12–0,13%. Bis auf 0,10%, hat sich der Fettgehalt der Magermilch niemals erhoben. In meinem Thätigkeitsbereiche sind ausser dieser eine erhebliche Anzahl Ihrer Centrifugen aufgestellt worden und auch von diesen kann ich nur Gutes berichten. Sie verabreden das garantirte Milchquantum mit Leichtigkeit und entleeren die Milch bis zu 0,06% nach unten, während ich niemals den unterschied wurde, dass der Fettgehalt die Höhe von 0,15% erreichte. Auf Grund meiner Erfahrungen, die ich mit dieser Centrifuge gemacht habe, behaupte ich, dass die „Westfalia“-Centrifuge für Kraftbetrieb mit vollem Rechte anderen Centrifugen allerbester Konstruktion ebenbürtig zur Seite gestellt werden kann. Z

Hochachtungsvoll
gez. **Dr. G. Hamilton.**

Halle a. d. Saale, den 31. März 1901.

Bücher und Formulare für Molkerei-Buchführung
in Bezug auf praktische Brauchbarkeit das Vollkommenste, was es in dieser Hinsicht giebt, empfiehlt
C. Blank, Berlin-Gr. Lichterfelde W. 33.
Reichhaltige Auswahl! Passend für jeden Betrieb!
Preislisten und Mustermappen portofrei!

Unter dem Protektorate des Herrn Oberbürgermeisters Schneider
Milchhygienische Ausstellung
vom 2. bis einschliesslich 7. September 1905 zu
Magdeburg, in den Gesamträumen des „Fürstenhof“.
Prämiierung: 2 Staatsmedaillen, Ehrenpreise etc.
Interessante Vorführungen.

„Fix“
Automatisch. Magermilchverteiler in Form einer Waage.

Lieferung auf Probe. Preis Mark 125.—

Flensburger Maschinenfabrik
Inhaber: **Jörgen Jacobsen.**
Flensburg.

Hartung Polygon Hohl

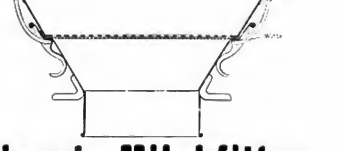
Spar-Roststäbe
D. R. P. 86689
aus Spezial-Metall.
Sahnen fast unbegrenzte Dauer.
Perlieren ist nicht.
Verfärben nicht.
Ersparen bis 25% Material.
Bieten sehr günstige Strömungsverhältnisse.
Material rationell aus.
Lieferung nach Ausmessung der Masse oder alten Roststäben.
Feinste Referenzen zu Diensten.
Berliner
Gussstahlfabrik und Eisengiesserei
Hartung Aktiengesellschaft,
Berlin N 65. Prosperstr. Alte 41.

Dr. Blumenthal's reines Naturlab,
Butter- und Käsefarbe,
offeriren **Chemische Werke** vorm. Dr. Heinrich Byk, Berlin NW.

Ungeschoren lassen
soll man nicht Pferd, Rind, Schaf und Hund. Es giebt **keine** besseren Scheren als die
Hauptner-Scheren. 6
Grosse silberne Denkmünze der D. L. G.
Einfachstes Modell mit Triebrad und 1 Scherkamm 75.— M. Man achte auf die Schutzmarke „Hauptner-Schere.“ — Kataloge kostenfrei.
Weltausstellung Paris 1900: Grand Prix und Goldene Medaille.
H. Hauptner, Berlin NW., Luisenstr. 53.

PEFTON für Molkereien, bakterientötend, untersucht vom vereidigten städt. Chemiker Dr. Paulmann, Kassel.
Alleinige Fabrikanten: **Rosenzweig & Baumann**
Königliche Hoflieferanten **KASSEL.**

Fliegels Milchfilter.
Es ist ein Verbrechen,
noch länger mit Kuhkot verschmutzte Milch zum Genuss zu geben.
Der Milchschmutz wird gründlich beseitigt durch



Fliegels Milchfilter,
patentiert in allen Kulturstaaten,
preisgekrönt durch den Staatspreis des Kgl. Preuss. Ministeriums.
Die Wirkung des Filters ist jeder anderen Reinigungsvorrichtung weit überlegen und nur mit diesem in vollkommenster Weise erreichbar.
Vor Nachahmungen wird dringend gewarnt!
Beste u. billigste Bezugsquelle für Filtrations-Watten!

Fliegels preisgekrönter Schmutzprüfer!

Internationale Metallwerke, Josef Fliegel,
Mallmitz in Schlesien.

Digitized by Google

Bergedorfer Eisenwerk, W. Bergner, Bergedorf

Filialen in

Berlin — Kiel — Hamm/W. — Kassel — Nürnberg — Königsberg Pr. — Wien.

Renommierteste und weitaus bedeutendste Spezialfabrik

für den Bau von

Molkereimaschinen aller Art

insbesondere

Astra-Separatoren.

Wer irgend eine Molkerei-Maschine, eine komplette Molkerei- oder Kühlanlage anzuschaffen beabsichtigt, sollte unsere Preise einholen und unsern Rat in Anspruch nehmen, der in jedem Falle kostenlos zur Verfügung steht.

Die modernsten und in der Praxis am besten bewährten Molkerei-Maschinen und Geräte liefert

Eduard Ahlborn, Maschinenfabrik,

Danzig Hildesheim München.

Verlangen Sie Angebot auf:

Ahlborn's Dampfspar-Milcherhitzer,
Ahlborn's Reform-Milch- und Rahmpumpen,
Ahlborn's Reform-Butterkneter,
Ahlborn's Teakholz-Butterfässer,
Ahlborn's Kesselspeise- und Spülwasservorwärmer,

sowie sonstige Neuheiten auf milchwirtschaftlichem Gebiete.

Franz Maager, Molkerei-Maschinen-Fabrik, Breslau.

Lieferung sämtlicher

Molkerei-Maschinen, -Geräte und Bedarfs-Artikel.

Molkereien verlieren Geld

wenn sie bei Trommel-Reparatur oder -Tausch nicht darauf bestehen, dass sie eine

Original-Alfa-Trommel

erhalten.

Es werden von anderer Seite nachgemachte Trommeln in denselben Dimensionen geliefert. Wir können derartige Nachahmungen später nicht in Tausch nehmen, bei einer später gewünschten Umänderung oder Reparatur müsste dann also eine neue Trommel gekauft werden, ohne dass die alte Trommel angenommen wird.

Der Preis-Unterschied ist dabei erheblich zum Schaden der Molkerei, **deshalb bestehe man von vornherein immer auf Original-Alfa-Trommeln.** Man verwende auch stets nur **Original-Alfa-Reserveteile,** gekennzeichnet durch die allein Garantie bietende Fabrik-VARU MÄRKE Marke, welche nur durch uns und unsere legitimierten Vertreter zu be-

Alfa-Laval-Separator G. m. b. H.,
BERLIN 54a.

Verantwortlicher Redakteur: H. Laeslig in Berlin. — Druck u. Kommissionsverlag von J. Harrwitz Nachf. G. m. b. H., Berlin SW., Friedrichstr. 16.

Der heutigen Nummer unseres Blattes ist eine Beilage der Firma **I. Württ. Versand-Cartonnagen-Fabrik Wiesensteig,** Inhaber: Louis Rhein, Wiesensteig, Württemberg, betr. **„Postversand-Schachteln mit Patentverschluss"** beigefügt, die wir der Beachtung unserer Leser bestens empfehlen.

Molkerei-Zeitung
Berlin.

Geschäftsstelle: Berlin SW., Großbeeren-Straße Nr. 40.

Telephon: Amt VIa, 11859. Telegrammadresse: Molkereizeitung Berlin.

Wochenschrift für Gewinnung, Verarbeitung und Verwertung der Milch.

Erscheint jeden Donnerstag. Durch die Post oder Buchhandel bezog. vierteljährlich 1 Mk. 50 Pfg. Von der Geschäftsstelle direkt unter Kreuzband vierteljährlich 2 Mk. Jahrlich Mk. 7,20. Einzel-Nummern gegen 25 Pfennig in Briefmarken.

Anzeigeblatt des Westpreussischen Butterverkaufsverbandes.

Unter Mitwirkung von Prof. Dr. Adametz in Wien, Dr. Gerber in Zürich, Dr. Kollwitz in Berlin und Prof. Dr. Sials in Hildesheim, herausgegeben von H. Caesligk. Berlin SW., Großbeerenstraße 40.

Anzeigen werden für die 6,4 cm breite Spaltzeile mit 80 Pf. (Ersatzungs-Gesuche frei) berechnet und von unserer Geschäftsstelle, Berlin SW., Großbeerenstraße 40 sowie von allen Anzeigen-Geschäften entgegengenommen. Die Gebühr für Beilagen im Gewicht bis 5 gr beträgt für je 1000 Stück 10 Mk.

Nr. 36. Berlin, 9. September 1905 15. Jahrg.

Inhalt:

Ueber die Pasteurisierung der Milch. Von Dr. Ed. von Freudenreich, Vorstand des bakteriologischen Laboratoriums der schweiz. landw. Versuchs- und Untersuchungsanstalten auf dem Liebefeld bei Bern.

Molkereibetrieb in Süd-Afrika.

Tagesgeschichtliche Rundschau. Deutschland. — Beschlüsse des Verbandstages der Milchhändlervereine in Magdeburg. — Die Milchküche in Kassel. — Bezirks-Butterprüfungen der Landwirtschaftskammer für die Rheinprovinz. — Holländische Butter. — Milchfälschung. — Einrichtung und Erfolge des „Bergischen Milchverwertungs-Verbandes". — Schadenfeuer — Dänemark. Eine Milchschleuder gesprungen.

Verordnungen und Gerichtsentscheidungen. Verwendung des Sterilisols. — Begebauspflicht und Molkereigenossenschaft.

Ausstellungswesen. Siegerpreise der Molkereiausstellung der Deutschen Landwirtschafts-Gesellschaft in München. — Preisliste der Milchhygienischen Ausstellung des Milchhändlerverbandes vom 2. bis 7. September 1905 zu Magdeburg.

Maschinen und Geräte. Prüfungsbericht über die anerkannten Neuheiten milchwirtschaftlicher Geräte auf der Wanderschau der Deutschen Landwirtschafts-Gesellschaft zu Danzig.

Unterrichtswesen. Meiereimeisterkursus in Proskau.

Beobachtungen, Versuche, Erfahrungen. Blauärbung der Butter durch Einschlagen in Rebenblätter. — Der Uebergang von Heilmitteln in die Milch.

Handel und Verkehr. Wochenbericht vom Buttermarkt.

Marktberichte.

Feierabend.

Nachdruck ist nur mit genauer Quellenangabe gestattet.

Ueber die Pasteurisierung der Milch.

Von Dr. Ed. von Freudenreich, Vorstand des bakteriologischen Laboratoriums der schweiz. landw. Versuchs- und Untersuchungsanstalten auf dem Liebefeld bei Bern.

In einer vor einiger Zeit veröffentlichten Arbeit[1]) hat Dr. Orla Jensen die Kulmerkfamkeit auf die durch das Erhitzen in der Milch hervorgebrachten Veränderungen gelenkt. Er hat besonders gezeigt, wie bereits eine Temperatur von 70°—75° C. den größten Teil des gelösten Albumins unlöslich macht, ein Punkt, der bei der Kinderernährung nicht ohne Belang sein kann; denn da die Kuhmilch schon dreimal weniger gelöstes Albumin enthält als die Frauenmilch, so kann es nicht gleichgültig sein, wenn noch diese schon geringe Albuminmenge zum größten Teil oder sogar noch ganz verloren geht, wie dieses bei momentanem Aufkochen der Fall ist. Aber auch das Kaseïn wird, schon bei Temperaturen unter 100° C., ziemlich tief verändert, wie dieses z. B. die Abnahme der Labfähigkeit der Milch zeigt. Eine gekochte und noch mehr eine sterilisierte Milch ist daher in chemischer Hinsicht nicht das gleiche, wie eine nicht erhitzte Milch, und wohl ein Teil der Mißerfolge, die man bei Verwendung von sterilisierter Milch bei der Kinderernährung hat, ist darauf zurückzuführen.

Wird die Milch nicht über 70° erhitzt, so treten die angeführten Uebelstände nicht oder wenigstens viel weniger zu Tage und Jensen empfiehlt daher zum Zwecke der Kinderernährung eine bloß pasteurisierte Milch, die ja durch diese Prodezur, wie frühere Versuche bereits bewiesen haben, von den bei der Ernährung des Kindes in Frage kommenden pathogenen Bakterien befreit werden kann. So weiß man z. B. durch die Versuche von Bang[2]), daß die in tuberkulösen Euterekrete enthaltenen Tuberkelbazillen bei 65° in 5 Minuten abgetötet werden. Versuche mit Reinkulturen in Glycerinbouillon gaben auch damit übereinstimmende Resultate. Smith fand sogar, daß wenn man die Bildung einer Haut auf der Milch vermeidet, welche bekanntlich[3]) die darin eingeschlossenen Bakterien gegen die Wärmewirkung schützt, die Tuberkelbazillen bereits bei 60° nach 15—20 Minuten abgetötet werden, was auch von Heise bestätigt wurde. Fernet hat Kolle[4]) durch neue, sehr sorgfältige Versuche nachgewiesen, daß Typhus-, Paratyphus-, Dysenterie-, Cholera-, Enteritis- und Coli-Bakterien der Erhitzung auf 60—65° alle nach einigen Minuten erliegen.

Da jedoch durch das Pasteurisieren die widerstandsfähigen Sporen der Heubazillengruppe nicht abgetötet werden, so ist die pasteurisierte Milch, wie jeder weiß, nicht dauernd haltbar, und eine in den Handel gebrachte pasteurisierte Milch könnte daher, wie Jensen mit Recht bemerkt, unter Umständen gefährlicher sein als rohe Milch, weil in letzterer die ungefährlichen Milchsäurefermente schädliche Zersetzungen verhindern können, während die pasteurisierte Milch, in welcher die Milchsäurefermente abgetötet sind, keinen Schutz gegen die unbeschränkte Vermehrung dieser nach Flügge oft Toxine bildenden sporenhaltigen Bazillen mehr besitzt. Aus diesem Grunde ist die Pasteurisierung nur in der Haushaltung zu empfehlen und wir haben es daher gemeinschaftlich versucht, einen Apparat zu konstruieren, der sich zu diesem Zwecke gebrauchen ließe. Vor allem mußte derselbe möglichst einfach sein, damit jede Hausfrau ihn leicht handhaben könne. Am zweckmäßigsten schien es uns daher, dem Apparat gerade solche Dimensionen zu geben, daß, wenn das Wasserbad eine gewisse Temperatur erreicht hat, die Abkühlung so langsam vor sich geht, daß auch die in Flaschen gefüllte Milch die gewünschte Temperatur erreicht und auch genügend lange behält, um die Abtötung aller in Frage kommenden pathogenen Keime zu bewirken. Dieser Apparat besteht aus einem runden Wasserbad aus Weißblech. Ein Einsatz nimmt 10 Soxhletsche Flaschen von 250 cm³ Inhalt auf, welche leteren kreisförmig und umgekehrt aufgestellt sind. Als Verschluß wählten wir den sogen. Rauperschen Flaschenverschluß, ähnlich dem Verschluß der Bierflaschen, aber abnehmbar, so daß derselbe sehr leicht gereinigt werden kann. Die Flaschen stehen in unserem Apparat ganz unter Wasser, damit die gewünschte Temperatur auch an jener Stelle erreicht wird. Da die Flaschen nicht über 70° C. erwärmt werden, so können sie fast ganz gefüllt werden, etwa bis zu 1 cm vom Stöpsel, was eine Haut- und Schaumbildung verhindert, ein — wie erwähnt — bei der Pasteurisierung sehr wichtiger Punkt. Die Behandlung des Apparats ist nun eine höchst einfache. Derselbe wird, nachdem man den Einsatz mit den Flaschen hineingestellt hat, mit kaltem Wasser bis zu einer gezeichneten Marke gefüllt, auf einen Gaskochbrenner gesetzt und das Gas angezündet. Sobald nun das in den Deckel eingelassene Thermometer die Temperatur von 70° C. anzeigt, wird das

[1]) Landw. Jahrbuch der Schweiz 1905, S. 235.

[1]) Ueber die Abtötung der Tuberkelbazillen bei Wärme. Zeitschrift für Tiermedizin VI, S. 81.

[2]) Russel und Hastings, On the increased resistance of bacteria in milk pasteurised in contact the air. Centralbl. f. Bakteriol. II. Abt. VIII, S. 492.

[3]) Kolle, Milchhygienische Untersuchungen. Jena. G. Fischer.

Gas ausgelöscht und nach einer halben Stunde kann der Einsatz mit den Flaschen weggenommen und zur Abkühlung in kaltes Wasser eingetaucht werden. Aus den zahlreichen Versuchen, die wir machten, ergibt sich, daß in dem Augenblick, in welchem das Wasserbad die Temperatur von 70° erreicht, die Milch in den Flaschen ungefähr 65° warm ist. Die Temperatur nimmt nun im Wasserbad sehr langsam ab, nach einer halben Stunde beträgt sie noch ungef. 68°, während dieser die Temperatur der Milch nach 3 bis 4 Minuten schon 68°, nach 10 Minuten 69,5° erreicht, um nach 30 Minuten noch immer 68° warm zu sein. Während 25 Minuten beträgt demnach die Temperatur der Milch zwischen 68° und 69,5°. Folgende Tabelle gibt ein Beispiel:

Beginn des Versuches:	Temperatur des Wassers: °	Temperatur der Milch: °
2 Uhr 32	12	15
3 „ 02	46	42
3 „ 17	65	60
3 „ 22	70	65
3 „ 24	70¹/₄	67,5
3 „ 27	70	68,5
3 „ 29	70	69
3 „ 32	69,5	69,5
3 „ 38	69	69,5
3 „ 44	68,5	69
3 „ 52	67,5	68

Zur Erreichung der Temperatur von 70° im Wasserbad brauchten wir ungef. 50 Minuten bei Anwendung eines solchen Kochbrenners, wie er in Haushaltungen meist gebraucht wird. Würde man einen viel stärkeren Brenner brauchen, z. B. zwei Bunsen'sche Vierbrenner, so würde das Wasserbad die Temperatur schneller erreichen. In einem solchen Versuch dauerte es z. B. 20 Minuten, wobei die Milch erst 57,5° warm war; nach weiteren 6 Minuten war sie jedoch schon auf 67° gebracht und bei Schluß der Erhitzung, d. h. ¹/₂ Stunde nachdem die Temperatur des Wasserbades 70° erreicht hatte, noch 68° warm. Sie war also 23 Minuten lang auf 67° bis 68° erwärmt, was auch vollständig genügt.

Die einer solchen Pasteurisierung unterworfene Milch wurde mehrmals von Dr. Jensen untersucht. Labfähigkeit und Säuregrad waren unverändert. Von dem löslichen Albumin werden nur 15 bis 20 Proz. unlöslich gemacht, der weitaus größere Teil bleibt also unverändert. Man könnte freilich noch bessere Resultate in letzterer Beziehung erhalten, wenn man noch um einige Grade mit der Temperatur herunterginge; indessen scheint es mir nicht angezeigt, sich allzu sehr den Grenztemperaturen zu nähern, bei denen gerade noch die Ablötung der in Frage kommenden pathogenen Bakterien erfolgt. Wir glauben daher, für die Milch die Temperatur von 68 bis 69° beibehalten zu müssen.

Obwohl die Versuche Kolles und anderer bereits gezeigt haben, daß eine solche Temperatur ausreicht, um die für das Kind gefährlichen pathogenen Bakterien abzutöten, so schien es mir nötig, diese Versuche bezüglich einiger Bakterienarten mit unserem Apparate zu wiederholen, um die Gewißheit zu erlangen, daß derselbe auch in dieser Beziehung richtig funktioniert. Um aber sicher zu sein, daß alle in die Milch eingeimpften Bakterien wirklich abgetötet werden, habe ich nicht, wie dies gewöhnlich geschieht, bloß einige Kubikcentimeter der geimpften Milch auf ihre Sterilität geprüft, sondern überhaupt die ganze Flasche in den Brutofen gestellt. Natürlich wurde bei solchen Versuchen die Milch zunächst sterilisiert und erst dann mit den zu untersuchenden Bakterien geimpft und dann pasteurisiert. Es wurden folgende Bakterien zu den Versuchen benutzt: Typhusbacillen (zwei Stämme), mehrere Colistämme, mehrere Nekrogenesstämme, Bac. pyocyaneus, der als Erreger der grünen Diarrhoe der Kinder angesehen worden ist, und Staphylococcus aureus. Die Flaschen, mit sterilisierter Milch gefüllt, wurden mit 10 cm³ frischer Bouillonkulturen dieser Mikroorganismen geimpft, in der angegebenen Weise pasteurisiert und dann mehrere Tage bei Brüttemperatur gehalten. In keinem Falle trat in unseren zahlreichen Versuchen Bakterien-Entwicklung ein, und man kann daher annehmen, daß ein solches Pasteurisieren der Milch alle diese Bakterien sicher abtötet. Da diese Behandlungsweise, wie oben erwähnt, die Milch in chemischer Hinsicht nur wenig verändert, so ist sie wohl dem Auskochen unbedingt vorzuziehen.

Indessen ist bei diesem, wie bei allen Pasteurisierungsverfahren nicht zu vergessen, daß die sporentragenden Bazillen (Heu- und Kartoffelbazillen) nicht geschädigt werden und daher, wenn ihnen günstige Temperaturbedingungen geboten werden, sich rasch entwickeln werden. Hält man die Milch bei 20°, so ist sie nach 48 Stunden geronnen, und zwar durch die Labwirkung des in jeder Milch anzutreffenden Bacillus mycoides. Nach 24 Stunden ist die Milch makroskopisch zwar noch unverändert, aber wie die Gelatineplatten zeigen, hat sich Bacillus mycoides zu dieser Zeit schon ziemlich stark vermehrt. Damit innerhalb der ersten 24 Stunden keine Vermehrung der am Leben gebliebenen Bakterien stattfinde, muß nach den Versuchen, die ich darüber anstellte, die Milch nach der Pasteurisierung bei 14° oder darunter aufbewahrt werden.

Im Winter ist dieses leicht zu bewerkstelligen, im Sommer aber nur, wenn Wasser von dieser Temperatur, bezw. ein Eisschrank zur Verfügung steht. Auch könnte man, was wohl das beste wäre, in den Haushaltungen, welche ihre Milch morgens und abends erhalten, die Pasteurisierung der nötigen Menge Milch während der heißen Sommerszeit zweimal im Tage vornehmen, so daß zwischen der Pasteurisierung der Milch und ihrer Verwendung nur wenige Stunden verstreichen können. Wo diese Bedingungen nicht erfüllt werden können, wird es freilich besser sein, auf die Vorteile der pasteurisierten Milch zu verzichten und auf die höher erhitzte Milch zurückzugreifen. Ferner soll auch nicht vergessen werden, daß eine Pasteurisierung etwa bereits vorhandene Toxine nicht vernichten wird. Eine schmutzig gemolkene und schon über 12 Stunden alte Milch wird sich daher nie zur Kinderernährung eignen, auch wenn sie nachher noch so sorgfältig pasteurisiert wird.

Bemerkung: Der nach unseren Angaben konstruierte Apparat mit kontrolliertem Thermometer wird im Sanitätsgeschäft M. F. Schärer in Bern erhältlich sein.

Molkereibetrieb in Süd-Afrika.

Nach einem der Nord. Mejeri-Tidt. von einem dort angesessenen Fachmann eingesandten Bericht.

Die Milchwirtschaft befindet sich in Süd-Afrika noch auf einer sehr niedrigen Stufe. Fahren aber die betreffenden Regierungen mit den von ihnen auf diesem Gebiet begonnenen Arbeiten fort, so besteht alle Aussicht, daß die dortigen Länder in nicht allzu ferner Zeit sich mit anderen milchwirtschaftlichen Kolonien Englands werden messen können.

Keine der Kolonien des britischen Süd-Afrika kann gegenwärtig den Markt auch nur annähernd mit eigenen Molkerei-Erzeugnissen versorgen, vielmehr müssen noch große Mengen eingedickter Milch, Butter und Käse von verschiedenen Ländern eingeführt werden. Da die betreffenden Verhältnisse in den einzelnen Kolonien nicht unerheblich von einander abweichen, so muß eine jede von ihnen besonders behandelt werden.

Natal.

Natal ist ein besonders fruchtbares Land mit vortrefflichem Klima und ziemlich hochstehendem Ackerbau. Seine Rindviehzucht litt jedoch während der letzten Jahre beträchtlich unter herrschenden Seuchen. Nachdrücklich dagegen getroffene Maßnahmen ließen es aber schnell wieder seine frühere Entwicklung aufnehmen.

Die milchwirtschaftlichen Bezirke liegen 40/50 engl. Meilen von der Küste entfernt in Höhen von 2-/3000 Fuß über dem Meer. Hier oben sind vortreffliche Weiden und reichliche Gewässer vorhanden. Das Vieh bewegt sich das ganze Jahr hindurch im Freien ohne Stallung und ohne jedes Beifutter; die Weide ernährt es reichlich im Sommer, nur kärglich während der Wintermonate.

In den Monaten März/Mai fällt die Lufwärme zur Nachtzeit regelmäßig bis unter den Gefrierpunkt, doch bleiben die Tage auch in dieser Jahreszeit warm. Der Viehstand ist sehr gemischt, die Ostfriesische und die Afrikanische Rasse wiegen vor. Letztere ist aus einer Kreuzung von holländischen Kühen mit einheimischen Bullen hervorgegangen, hat aber bestimmte eigenartige Formen angenommen.

Auf der Hochebene sind zwei große Molkereien mit allen neuzeitlichen Einrichtungen, hauptsächlich dänischer und schwedischer Herkunft, für Dauerbarmachung von Milch und für Butterbereitung errichtet worden. Sie versehen die Städte Natals, so auch Johannesburg in Transvaal mit Milch, die auf 76,5° C. erhitzt und bis 0° abgekühlt wurde. Zur Abkühlung dienen Gefriermaschinen. Die Abfuhr nach den Städten erfolgt in Kühlwagen einfachster Bauart. Die Milch wird bis zum Verkauf mindestens einen Tag alt, hält sich aber vorzüglich. Strenge Verbote bestehen gegen die Anwendung chemischer Erhaltungsmittel und gegen den Verkauf von Milch mit einem Fettgehalt von weniger als 3 v. H. Für ganz Natal ist ein Molkereianwalt, für die verschiedenen Städte sind Aufseher angestellt, deren Aufgabe es ist, die Befolgung der Gesetze zu überwachen.

Die Milch ist im allgemeinen sehr fettreich; nicht selten findet man Milchmilch mit einem Fettgehalt von 4/5 v. H.; sie gilt 4/5 d die Pinte. Butter wird nur während der Sommermonate bereitet; sie ist im allgemeinen von guter Beschaffenheit, jedoch wenig ausgeglichen und, weil ungesäuert, von geringer Haltbarkeit. Ihr Preis schwankt zwischen 2 s und 2 s 9 d für das englische Pfund; eingeführte Butter wird mit 1 s 6 d bis 1 s 9 d bezahlt.

Andere Molkereien, die neben Butter auch noch Holländerkäse bereiten, können hier nicht in Betracht kommen, da der Preis für ihre Erzeugnisse den Preis für eingeführte Ware nicht übersteigt.

Digitized by Google

Transvaal.

Hier gibt es keine zweckentsprechend eingerichtete Molkerei, obwohl das Land für Rindviehzucht geeignet ist. Der Viehbestand, von gleicher Rasse wie derjenige Natals, ist durch den jüngsten Krieg und durch Seuchen zum Teil vernichtet worden, jetzt aber wieder in Wachstum begriffen. Sogenannte Molkereien bestehen in Städten, wo Kühe in Ställen nur zum Zweck der Milchversorgung, meist wenig reinlich gehalten werden. Nur wenige Landwirte senden Milch zur Stadt; die meisten überlassen die nicht selbst gebrauchte den Kälbern. Wenige andere bereiten Butter und Holländerkäse, doch beides immer in minderguter Beschaffenheit, infolge von Unreinlichkeit im Betrieb und mangels der erforderlichen Einrichtungen.

Die Milch wird in geleerten, mit Papier verstopften Whiskyflaschen zu 6/9 d für die Flasche (= 1,25 Pinte) verkauft. Einige in Johannesburg nach schwedischem Muster errichtete Molkereien liefern zwar auch mit Hitze behandelte Milch, doch ist auch ihr Betrieb meist nur mangelhaft.

Irgendwelche Einrichtungen zur Förderung der Milchwirtschaft bestehen in Transvaal nicht.

Unter diesen Umständen findet eine beträchtliche Einfuhr von eingedickter Milch, von Butter und von Käse statt.

Orange-River-Kolonie.

Diese Kolonie kann übergangen werden, da in ihr nur eine einzige größere Molkerei vorhanden ist, die vom Staat unterstützt wird, obwohl die Möglichkeit zu einer Entwicklung der Milchwirtschaft in nicht geringem Maß gegeben ist.

Kapland.

Von allen Kolonien Süd-Afrikas besitzt das Kapland die meisten und die am besten betriebenen Molkereien. Viele von ihnen erhitzen und kühlen die Milch nach dänischem Muster, andere besaßen sich hauptsächlich mit Butterbereitung. Auch hier wird der zu verbutternde Rahm nicht gesäuert, weshalb die Butter wenig haltbar ist. In neuerer Zeit befleißigt man sich insbesondere des Betriebs, Milch durch Erhitzung haltbar zu machen, um sie auf weitere Entfernungen nach Städten zu verschicken.

Das Rindvieh der Kolonie gehört verschiedenen Rassen an; man findet Ostfriesisches, Ayrshire-, Shorthorn- und Jersey-Vieh. Manche Landwirte sind in Besitz großer Herden; solche von 1000 bis 2000 Stück kommen nicht selten vor.

Da das Klima hier mehr gemäßigt ist, so muß die Art der Viehhaltung auch mehr der europäischen sich nähern. Die von Steinen oder Ziegeln erbauten, meist mit verzinkten Eisenplatten gedeckten Ställe sind an einer Seite offen. Das Vieh geht tagsüber auf Weide und empfängt nur in den Wintermonaten morgens und abends im Stall ein Beifutter von Grünmais, Klee oder Maisschrot. Anteilung bestimmten Futters findet nicht statt; auch macht man in der Fütterung keinen Unterschied zwischen frischmilchenden und trockenstehenden Kühen.

Der Milchpreis hält sich in allen Städten der Kolonie zwischen 3 und 4 d für die Flasche von 1,25 Pinten; ab Farm kostet sie etwa 6 d die Gallone (= 8 Pinten).

Ein großer Uebelstand für die Viehzucht der Küstengegenden ist die Zliegenplage, deren man in neuerer Zeit durch Arsenikbäder Herr zu werden sucht. Sobald dies gelungen sein wird, läßt sich ein erheblicher Aufschwung der Viehzucht und der Milchwirtschaft in dem sonst für Viehhaltung sehr geeigneten, 1200 englische Meilen breiten Küstenstrich erwarten, wo feuchte Luft vom Meer und häufige Regen die Fluren das ganze Jahr über grün erhalten.

Es steht zu hoffen, daß starke Kräfte in Bewegung gesetzt werden, um das Land auf die ackerbauliche und milchwirtschaftliche Stufe zu heben, die es seiner Natur nach einzunehmen berufen ist.

Tagesgeschichtliche Rundschau.

Deutschland.

Beschlüsse der Verbandstage der Milchhändlervereine in Magdeburg. Auf dem V. Verbandstage deutscher Milchhändlervereine in Magdeburg wurden folgende Beschlüsse gefaßt:

a) „Die vom Bund der Landwirte ins Leben gerufenen agrarischen Ringbildungen, die auf Monopolisierung der städtischen Milchversorgung und künstliche Milchverteuerung abzielen, stellen eine ständige Gefahr für die Konsumenten dar, der wirksam durch Einfuhr ringfreier ausländischer Milch entgegengetreten werden muß. Der Milchhandel, der gleichzeitig die Interessen der städtischen Konsumenten wahrt, hat sich für dieses wie alle sonstigen wirtschaftlichen Zwecke des Gewerbes im weitesten Umfange genossenschaftlich zu organisieren.

Gleichzeitig stellt der Verbandstag mit Bedauern fest, daß im Gegensatz zu der seitens der Regierung betonten, auch von dem Bund der Landwirte stets proklamierten Mittelstandsfreundlichkeit jede agrarische Unternehmung, die auf Ausschaltung und wirtschaftliche Vernichtung unseres zum Mittelstande gehörigen Gewerbes abzielt, von Regierungswegen jede erdenkliche Förderung erfährt."

b) „Der heute in Magdeburg lagende 5. Verbandstag deutscher Milchhändlervereine erklärt hinsichtlich des Antrags, betreffend einheitliche gesetzliche Regelung des Verkehrs mit Milch gegenüber der Meinungsäußerung der Regierung im Reichstage, daß ebensowenig wie die Wissenschaft auch der Verband der Milchhändler nicht den Hauptwert auf die Fettgrenze legt, daß vielmehr die wahren Grundlagen für ein einheitliches Milchgesetz in folgenden Hauptpunkten zu suchen sind:

1. Einführung einer staatlichen Milchkontrolle an der Produktionsstätte als wirksamstes Mittel zur Bekämpfung der Säuglings-Sterblichkeit.

2. Festlegung der Verantwortlichkeit nicht nur desjenigen, der mit Milch handelt, sondern auch der Milchproduzenten.

3. Beseitigung der vielen, den Milchhandel unnötig drückenden Mängel in den heute bestehenden Polizeiverordnungen auf einheitlicher Grundlage.

4. Einrichtung einer ständigen Sachverständigen-Kommission unter Zuziehung von Vertretern der Landwirtschaft und des Milchhandels zur Mitwirkung bei der Einrichtung und Ausübung der öffentlichen Milchkontrolle.

5. Grundsätzliche Anwendung der Stallprobe, die nach dem heutigen Stande der Wissenschaft ein unentbehrliches Glied einer geordneten Milchkontrolle darstellt.

6. Beseitigung der schwerwiegenden Mißstände, die beim Eisenbahn-Transport vorhanden sind hinsichtlich Langsamkeit der Beförderung und Unsauberkeit der Wagen zum Schaden der gesundheitlichen Beschaffenheit der Milch.

7. Aenderung der gesetzlichen Bestimmungen über die Sonntagsruhe, die für den Milchhandel ohne schwerste Schädigung nicht durchführbar sind, sondern den Milchhändler dazu zwingen, um des lieben Brotes, der Kinder und Kranken willen fortwährend das Gesetz zu übertreten und die Interessen der Konsumenten gleichfalls in hohem Maße schädigt.

Der Verbandstag beschließt demgemäß, den Vorstand zu beauftragen, unbeschadet einer späteren einheitlichen Regelung vorderhand die Schritte zu unternehmen, die die dringendsten Wünsche des Verbandes zu erfüllen geeignet sind.

Der Verbandstag beschließt ferner, bei dieser Gelegenheit dem Reichstage für die wohlwollende Prüfung des vorjährigen Antrages seinen verbindlichsten Dank abzustatten und die ergebene Bitte anzuknüpfen, die jetzt gestellten Wünsche mit gleichem Wohlwollen zu prüfen und die guten Bestrebungen des Verbandes zum Heile der Bürgerschaft durch die That zu unterstützen."

d) „Alle Bestimmungen für Buttermilch, die gegen ein anerkanntes technisches Verfahren verstoßen, müssen aus den Verordnungen über den Milchverkehr verschwinden; wie das Nahrungsmittelgesetz nur dann in Kraft tritt, falls Fälschung oder Täuschung vorliegt, so muß auch die Buttermilch dementsprechend beurteilt werden. Die Aufgaben der Polizei und der Rechtsprechung können daher nur in der Verhinderung unsolider und betrügerischer Manipulationen erblickt werden."

Die Verhandlungen und Beschlüsse des Milchhändlertages, wenn sie auch in manchem Punkte sich gegen öffentliche Schäden richten, sind im ganzen sehr wohl geeignet, dem Milchhändlerstand zu größerer Schätzung zu verhelfen.

Die Milchküche in Kassel hatte sich bei der jüngsten Anwesenheit des Kaiserpaares in Kassel eines Besuches der Kaiserin zu erfreuen. Die hohe Frau, die vorher die Krippe besichtigt hatte, verweilte längere Zeit in der Milchküche. Sie nahm alle Räume und Einrichtungen in Augenschein, legte für alle Einzelheiten großes Interesse an den Tag und ließ sich eingehenden Aufschluß über die Art und die Erfolge der mustergiltigen Anstalt erteilen. Es konnte ihr mitgeteilt werden, daß im ersten Betriebsjahr ungef. 240000 Flaschen Nahrung verausgabt wurden, und der Milchverbrauch sich auf etwa 38 000 l beziffert. Das besondere Interesse der hohen Frau erweckten die erst kürzlich angelegte neuartige Flaschenspüleinrichtung sowie die Schnellkühlung und der Sterilisierapparat. Die Kaiserin sprach sich aufs höchste befriedigt über das Gesehene aus und drückte die Hoffnung aus, daß auch andere Städte — besonders aber die Reichshauptstadt — dem von Kassel gegebenen Beispiel folgen würden.

Bezirks-Butterprüfungen der Landwirtschaftskammer für die Rheinprovinz. Der nächste Rundgang der von der Landwirtschaftskammer unter Mitwirkung der Molkereiverbände veranstalteten sachmännischen Butterprüfungen findet in diesem Herbst (September-Oktober) nach folgendem Plane statt:

für den Bezirk I, umfassend den Regierungsbezirk Düsseldorf, in Wesel; für den Bezirk II, umfassend den Regierungsbezirk Cöln,

Digitized by Google

den Regierungsbezirk Coblenz rechtsrheinisch und aus dem Regierungsbezirk Aachen die Kreise Düren, Erkelenz, Heinsberg, Geilenkirchen und Jülich in Cöln; für den Bezirk III, umfassend den Regierungsbezirk Trier nördlich der Mosel und aus dem Regierungsbezirk Aachen die Kreise Aachen, Eupen, Schleiden, Montjoie und Malmedy, in Gerolstein; für den Bezirk IV, umfassend den Regierungsbezirk Trier südlich der Mosel und den Regierungsbezirk Coblenz linksrheinisch, in Oberstein.

Alle Genossenschafts-, Guts- und Privat-Molkereien der Provinz werden zur Beteiligung an dieser Einrichtung zur Hebung der heimischen Butterproduktion dringend und freundlichst eingeladen. Die Beteiligung ist für die Molkereien kostenfrei. Die näheren Bestimmungen und alle erforderlichen Drucksachen werden Interessenten kostenlos zugesandt. Im Anschluß an die Prüfungen findet in jedem Bezirk eine Versammlung statt, in welcher die Ergebnisse der Prüfungen und die weitere Ausgestaltung derselben, sowie sonstige wichtige milchwirtschaftliche Angelegenheiten besprochen und beraten werden. Den Besuchern der Versammlung ist Gelegenheit geboten, die ausgestellten Butterproben selber zu prüfen und durch Vergleichung der verschiedenen Qualitäten an Hand der Richterurteile das eigene Urteil zu üben und zu schärfen.

Der Zeitpunkt der Prüfungen und die Tagesordnung der Versammlungen werden den beteiligten Molkereien rechtzeitig bekanntgegeben.

Es sind bereits 81 Molkereien der Provinz an den Prüfungen beteiligt; eine größere Beteiligung ist jedoch um so dringender geboten, als es immer mehr darauf ankommt, der steigenden Konkurrenz gegenüber das heimische Absatzgebiet für die eigenen Molkereien der Provinz nach Möglichkeit zu sichern. Die Butterprüfungen sollen und werden den Molkereien ein gutes Rüstzeug in dem aller Voraussicht nach immer schärfer werdenden Kampf um den guten heimischen Buttermarkt liefern. Neue Anmeldungen zu den Herbstprüfungen werden von der Landwirtschaftskammer für die Rheinprovinz zu Bonn bis zum 15. September entgegengenommen.

Holländische Butter. Der Jahresbericht der Handelskammer zu Mülheim am Rhein für das Jahr 1904 enthält in seinem zweiten eben erschienenen Teile folgende interessante Notiz über die Ergebnisse der Butterprüfung in der „Oeffentlichen Nahrungsmittel-Untersuchungsanstalt" zu Mülheim am Rhein:

„Von 28 eingelieferten Butterproben mußten 16 als verfälscht beanstandet werden. Außerdem wurden noch 20 Proben als höchst verdächtig, verfälscht zu sein, befunden. Die meisten Beanstandungen betrafen holländische Butter; es waren von den eingelieferten 28 Proben holländischer Butter nur 3 rein bezw. unverfälscht."

Milchfälschung. Eine Bauersfrau aus Buchenbach in Bayern hatte der Milch, die sie zum Verkaufe brachte, 40 Proz. Wasser beigemischt. Die Fürther Strafkammer verurteilte die schlaue Bäuerin zu 1 Monat Gefängnis. — Wegen Fälschung von Milch mit 50 Proz. Wasser wurde die Stallmagd Memminger von Untergrafendorf in München zu 3 Wochen Gefängnis verurteilt.

Einrichtung und Erfolge des „Bergischen Milchverwertungs-Verbandes". Ueber die Einrichtung und Erfolge des „Bergischen Milchverwertungs-Verbandes" ist mehrfach in diesen Blättern berichtet worden. Hervorhebung verdient heute ein im Frühjahr dieses Jahres gefaßter Beschluß der Kontingentierung der Milchlieferung seitens der Mitglieder. Es hat nämlich die Generalversammlung beschlossen, daß in den Monaten mit Milchüberfluß eine die Durchschnittsmenge nur um 30 Proz. überschreitende Milchlieferung zulässig sei. Hierzu heißt es in der „Bonner landwirtschaftlichen Genossenschafts-Zeitung": „Es soll ja nicht verkannt werden, daß das Zuhausbehalten einer gewissen Milchmenge für einzelne Landwirte etwas unbequem ist, aber der Erfolg für jeden einzelnen und für den ganzen Verband ist doch so in die Augen springend, daß sich die Mitglieder gezwungen fühlen müssen, der Anordnung der Verbandsleitung bezüglich der Durchschnittsmenge gewissenhaft zu folgen. Wir wollen aus dem erwähnten Drucksatze noch einmal einige Zahlen herausgreifen: „Vor Gründung des Verbands betrug der Jahresdurchschnittspreis 11 Pfg. für 1 l. Auf diesen Preis würden die Landwirte wieder herunterkommen, wenn die planlose Lieferung nicht aufgegeben würde. Folgen sie aber dem Verbandsbeschluß und regulieren das Angebot, dann ist es leicht, den Durchschnittspreis auf 13 Pfg. zu halten. Wenn ein Landwirt eine Tageslieferung von 304 l in der Frühjahrszeit, sonst eine solche von 200 l hat und alles fortschickt, dann erzielt er bei dem Preis von 11 Pfg. für jährlich 90 220 l 10 384 M. Nichtet er sich nach dem Verbandsbeschluß, dann muß er während 2½ Monate (länger dauert die kritische Zeit des Ueberangebots im Frühjahr nicht) täglich 44 l zu Hause halten. Er erhält dann, wenn der Preis auf 13 Pfg. steigt, für 94 900 l 12 337 M. und hat für 330 M. Milch noch im Haus behalten und für letztere Milch 14,50 M. Fracht gespart. Die Zahlen reden eine so deutliche Sprache, daß sie keiner Erläuterung mehr bedürfen."

Schadenfeuer. Am 1. September ist die Molkerei Gründvoll b. Bad Hähenstadt, Bayern, abgebrannt.

Dänemark.

* **Eine Milchpräfschleuder zersprungen.** Wie Nord. Landtm. Tidn. berichtet, zersprung kürzlich in Ebbelnäs-Hof auf der Insel Möen eine Gerberschen Prüfschleuder. Die Stücke seien 50 Ellen weit geworfen worden, glücklicherweise ohne jemand zu verletzen. Als Ursache des Schadenfalls wird das Alter der Maschine in Verbindung mit dem Umstand angesehen, daß das Gerät nicht genügend befestigt war.

Verordnungen und Gerichtsentscheidungen.

Erlaß, betreffend die Verwendung des „Sterilisols" als Konservierungsmittel im Preußen. Vom 29. Mai 1905. Es ist die Wahrnehmung gemacht, daß unter dem Namen „Sterilisol" ein Konservierungsmittel mit dem ausdrücklichen Hinweis in den Handel gebracht wird, daß es unbedenklich Verwendung finden könne und in gesundheitlicher Beziehung völlig einwandfrei sei. Demgegenüber ist durch die im chemischen Laboratorium des Kaiserlichen Gesundheitsamts ausgeführten Untersuchungen festgestellt, daß Proben des Präparats etwa 2½ Proz. Formaldehyd enthalten haben. Nach einem von dem Minister der Medizinalangelegenheiten erforderten Gutachten der Königl. Wissenschaftlichen Deputation für das Medizinalwesen sind aber das Formalin sowohl, wie alle Zubereitungen, welche diesen Stoff enthalten, als gesundheitlich bedenkliche Konservierungsmittel für Nahrungs- und Genußmittel anzusehen. Bei der gewerbsmäßigen Zubereitung von Fleisch ist ferner die Verwendung von Formaldehyd auf Grund des § 21 des Fleischbeschau-Gesetzes laut Bekanntmachung des Herrn Reichskanzlers vom 18. Februar 1902 (R.-G.-Bl. 48) ausdrücklich verboten.

Um der Gefahr entgegenzutreten, daß das Sterilisol eine der öffentlichen Gesundheit nicht zuträgliche Verwendung findet, wird ersucht, die mit der Ausübung der Nahrungsgüterpolizei betrauten Behörden auf die mehrfach erfolgte Feststellung nicht einwandfreier Zusammensetzung des Sterilisols aufmerksam zu machen und auch auf die beteiligten Kreise der Bevölkerung in geeignet erscheinender Weise aufklärend einzuwirken.

Vorgebauspflicht und Molkereigenossenschaft. Zur Vorausleistungspflicht einer Molkereigenossenschaft zum Vorgebau wird folgendes Urteil des Oberverwaltungsgerichts vom 19. Mai 1904 bekannt:

Unzweifelhaft ist der Betrieb einer Molkereigenossenschaft zu denjenigen „ähnlichen" Unternehmungen zu rechnen, welche im Sinne des Gesetzes betreffend die Heranziehung der Fabriken u. s. w. mit Vorausleistungen für den Vorgebau in der Provinz Brandenburg vom 7. Juli 1891 vorausleistungspflichtig sind. Der Einwand, es sei bedeutungslos, daß die Landwirte sich zu einer Genossenschaft mit beschränkter Haftung vereinigt hätten, trifft nicht zu; entscheidend ist vielmehr, daß die Genossenschaften ihren Mitgliedern gegenüber als ein selbständiges Rechtsobjekt und ihr Betrieb als von den landwirtschaftlichen Betrieben losgelöst und nicht mehr als Beständteil dieser Betriebe anzusehen ist. Bei dieser selbständigen Rechtsstellung, welche die Gesellschaft ihren Mitgliedern gegenüber besitzt, ist sie als ein „Unternehmer" im Sinne des Gesetzes zu erachten. Sind sonach die Genossenschaft und ihre Mitglieder als verschiedene Personen zu behandeln, so kann auch von einem landwirtschaftlichen Nebenbetriebe der Mitglieder nicht mehr die Rede sein. Ein früheres Urteil, wonach unter Umständen eine lediglich zur Befriedigung des häuslichen Bedarfs der nächsten Umgebung durch das Vermahlen des in einzelnen Wirtschaften gewonnenen und gebrauchten Getreides dienende kleinere Mühle nicht als ein beitragsfähiges Unternehmen würde angesehen werden können, kann nicht zur Widerlegung herangezogen werden. Denn auch dort ist ein Nebenbetrieb der Landwirte, welche das Getreide vermahlen lassen, nicht in Frage. Daß die Genossenschaft keine Gewerbesteuer bezahlt, beruht auf den besonderen Bestimmungen des Gewerbesteuergesetzes. Es ist zwar richtig, daß mit den Vorausleistungen nur die Industrie, nicht die Landwirtschaft hat belastet werden sollen. Durch die Vorausleistungspflichtigkeit der Genossenschaft wird aber gegen diesen Grundsatz nicht verstoßen; denn wenn auch ihre Mitglieder sämtlich Landwirtschaft betreiben mögen, so betreibt sie selbst doch keine Landwirtschaft. Ihr Betrieb ist vielmehr stets und selbst in dem Falle, daß sie nur die daselbst gewonnenen Produkte ihrer Mitglieder verarbeitet, ein Gewerbebetrieb.

(Entsch. Bd. 45. S. 308.)

Digitized by Google

Ausstellungswesen.

Die Sieger-Ehrenpreise der Molkerei-Ausstellung der Deutschen Landwirtschafts-Gesellschaft in München wurden in der letzten Nr. der Mitt. der D. L.-G. wie folgt mitgeteilt:

Butter. 1. S.-E. des Vereins Oberbayerischer Käsereibesitzer, München, für Klasse 3: „Silberner Pokal“: Molkerei-Genossenschaft Göggingen, Göggingen.

2. S.-E. der Kgl. württemberg. Centralstelle für die Landwirtschaft, Stuttgart, für Klasse 3: „100 Mk.“: Molkerei-Genossenschaft Weidenstetten, Weidenstetten.

3. S.-E. des Bayer. Landwirtschaftsrats, München, für Klasse 3: „80 Mk.“: Molkerei-Genossenschaft Gärtringen, e. G. m. u. H., Gärtringen b. Herrenberg.

1. S.-E. des Kgl. Staatsministeriums des Innern, München, für Klasse 5: „150 Mk.“: Franz Miedemann, Prien.

2. S.-E. des Vereins Oberbayerischer Käsebeiter, München, für Klasse 5: „Silberner Pokal“: Freie Meierei-Genossenschaft Sterup, Sterup.

3. S.-E. des Landwirtschaftlichen Verbandes in Schwaben, Grönenbach, für Klasse 5: „100 Mk. in Gold“: Anton Brückle, Kitrang.

4. S.-E. des Landwirtschaftlichen Kreis-Ausschusses von Schwaben und Neuburg, Augsburg, für Klasse 5: „30 Mk.“: Molkerei-Genossenschaft Gösstrow, G. m. b. H., Gösstrow.

1. S.-E. der D. L.-G. für Klasse 6: „Zwei Beinkannen“: Freie Meierei-Genossenschaft Groß-Quern, Groß-Quern.

2. S.-E. der D. L.-G. für Klasse 6: Bronze „Schnitter“: Freie Genossenschafts-Meierei Sande, Sande b. Stedesand.

Käse. 1. Sieger-Ehrenpreis des Königl. Staatsministeriums des Innern, München, für Klasse 7: „150 Mk.“: Peter Waibel, Stärklis b. Kranzegg.

2. S.-E. des Milchwirtschaftlichen Vereins im Allgäu, Kempten, für Klasse 7: „Goldene Taschenuhr“: Alois Schwaiger, Kaufbeuren.

3. S.-E. des Milchwirtschaftlichen Vereins im Allgäu, Kempten, für Klasse 7: „6 Stück silberne Löffel“: Ludwig Hauser, Isny.

S.-E. der landwirtschaftlichen Bezirksvereine im Allgäu, für Klasse 18: „Goldene Taschenuhr“: Meinrad Mitz, Grönenbach i. Allgäu.

Preisliste der Milchhygienischen Ausstellung des Milchhändlerverbands vom 2. bis 7. September 1905 zu Magdeburg. Den 1. Staatspreis Silberne Medaille nebst Ehrenpreis des Central-Vereins der Milchhändler-Vereine von Hamburg und Umgegend erhielt der Verband der Milchhändler-Genossenschaften für Molkereibetrieb, E. G. m. b. H., Berlin.

Den II. Staatspreis Bronzene Medaille erhielt Alexanderwerk, A. von der Nahmer, Akt.-G., Berlin S.

Die Goldene Medaille erhielten: H. Dedekind-Halle a. S., Stanz- und Emaillierwerke, vormals Carl Thiel u. Söhne, Actien-Gesellschaft, Lübeck. Gebrüder Bayer-Augsburg nebst Ehrenpreis des Vereins der Milchhändler in Leipzig und Umgegend, Rud. A. Hartmann, Berlin S. 42. Bergedorfer Eisenwerk W. Bergner, Bergedorf (General-Vertreter: G. A. Schwaff, Magdeburg), Erh. Harting-Berlin nebst Ehrenpreis des Central-Vereins der Milchhändler-Vereine von Hamburg und Umgegend. H. Christian Radbruch-Lübeck. Dr. R. Gerber's Acidbutyrometrie Co., G. m. b. H., Leipzig nebst Ehrenpreis des Frankfurter Milchhändler-Vereins. Molkereitechnisches Institut Sichler u. Richter-Leipzig.

Die Silberne Medaille erhielten: A. Deutschmann-Oschersleben, Hugo Jonas-Magdeburg. H. J. Jordan-Magdeburg, Friedrich Lücke-Hamburg. Marthsche Milchkannen- und Maschinenfabrik-Neuhaldensleben. A. Rübel-Magdeburg, Ernst Schottin-Oppendorf i. S., Theodor Timpe-Magdeburg, Internationale Metallwerke Josef Fliegel-Mallmitz, Ferd. Otterpohl Ww.-Kiel, Paul Behrens-Magdeburg, Franz Glomb-Schönebergs-Berlin, Otto Lindner-Berlin N., C. Stötzles Söhne-Berlin, Paul Funke u. Co.-Berlin, Dr. Piorkowski-Berlin, Heinrichs u. Co., Molkerei, Magdeburg, Molkerei Magdeburger Milchhändler, E. G. m. b. H., Magdeburg, Sanitätsmolkerei Magdeburger Milchpächter, E. G. m. b. H., Magdeburg nebst Ehrenpreis der Stadt Magdeburg, Herm. Wagener (Inh. H. Reps), Magdeburg-N.

Preisrichter waren die Herren: Ingenieur Wolfram-Magdeburg, Gutsbesitzer Berg-Bahldorf, Rentier Danneyl-Magdeburg-N., Landwirt Lange-Magdeburg, Landwirt Gerecke-Magdeburg-N., Ingenieur Heim-Berlin, Dr. Jost-Berlin, Stadtrat Klinghardt-Magdeburg, Molkereidirektor Lübeke-Karstädt, Gutsbesitzer Lüders-Genthin, Geheimrat Prosfauer-Berlin, Stadtverordneter Rohland-Magdeburg, Prof. Dr. Schloßmann-Dresden, Chemiker Dr. Stegelitz-Magdeburg, Chemiker Dr. Behrend-Hamburg, Chemiker Edgar Reich-Berlin, Ingenieur Reinhold-Magdeburg, sowie die Milchhändler: Timmann-Wandsbek, Oestmann-Hamburg, Leiter-Berlin, Kirchgäßner-Charlottenburg, Hintsche-Halle, Teichert-Magdeburg, Rommel-Düsseldorf, Kleindöhl-Frankfurt a. M., Richter-Dresden, J. Lulay-Schöneberg.

Maschinen und Geräte.

Prüfungsbericht über die anerkannten Neuheiten milchwirtschaftlicher Geräte der Wanderschau der D. L.-G. zu Danzig. Berichterstatter B. Martiny, Gr.-Lichterfelde. Heft 110 der Arbeiten der Deutschen Landwirtschafts-Gesellschaft.*)

Anerkannt wurden:

A. Geprüft an der milchwirtschaftlichen Untersuchungs- und Lehranstalt zu Hameln unter Leitung des Herrn Professor Dr. Vieth:

1. zwei Balance-Milchentrahmer der Hollerschen Karlshütte zu Rendsburg,

2. Frahms Geschwindigkeitsanzeiger für Milchschleudern von Friedr. Lux zu Ludwigshafen,

3. selbsttätige Magermilch- und Buttermilch-Rückgewage von Ed. Ahlborn zu Hildesheim,

4. schaumverhütender Milchzapfhahn von Ed. Ahlborn.

B. Geprüft an der milchwirtschaftlichen Untersuchungs- und Lehranstalt zu Proskau unter Leitung des Herrn Professor Dr. Klein:

1. Jschocke-Separator, Modell S Nr. 0, von Jschockes Maschinenfabrik zu Kaiserslautern,

2. Handseparator, verbunden mit Milchbebovorrichtung von Kitlebolag Pump-Separator zu Stockholm,

3. Neuheiten an Milchschleudern von Heinrich Lanz zu Mannheim.

C. Geprüft an der milchwirtschaftlichen Untersuchungs- und Lehranstalt zu Breschen, unter Leitung des Herrn Dr. Tiemann

1. Milchsieb Alfa der Stanz- und Emaillierwerke, vorm. Karl Thiel u. Söhne, zu Lübeck,

2. Milchfilter mit Batterieinlage der Internationalen Metallwerke Jos. Fliegel zu Mallmitz,

3. Milchschmutzprüfer der Internationalen Metallwerke Jos. Fliegel.

D. Geprüft an der milchwirtschaftlichen Untersuchungs- und Lehranstalt zu Kleinhof-Tapiau, unter Leitung des Herrn Dr. Karl Hittcher:

1. vier Milchschleudern des Hansa-Separator-Werks zu Berlin,

2. Butter-Stand- und Versandgefäß der Stanz- und Emaillierwerke, vorm. Karl Thiel u. Söhne, zu Lübeck.

E. Ohne Arbeitsprüfung anerkannt:

Butterkneter für Kraftantrieb von Ed. Ahlborn zu Hildesheim.

Sämtliche Geräte sind — mit Ausnahme des Butterkneters, an der Hand von Abbildungen — ausführlich beschrieben, die Einzelergebnisse der Arbeitsprüfungen mitgeteilt. Besonders wertvoll sind darunter die von Herrn Prof. Dr. Nachtweh, Hannover, als Mitrichter ermittelten Ergebnisse des Kraftbedarfs der geprüften Milchschleudern, bei der durch einen Hebel, anstelle der sonst üblichen Kurbel, bewegten Hand-Milchschleuder von Heinr. Lanz, verbunden mit einer zeichnerischen Darstellung der eigenartigen Antriebsweise.

y.

Unterrichtswesen.

Meierinnenkursus in Proskau. Am Milchwirtschaftlichen Institut zu Proskau wird in der Zeit vom 1. Oktober bis einschließlich 23. Dezember d. J. ein Meierinnenkursus abgehalten werden; das Unterrichtshonorar für denselben beträgt 10 Mk. Wohnungen sind zum Preise von 1,50 Mk. für den Tag einschließlich voller Beköstigung in Proskau zu haben.

Anmeldungen für den Kursus sind unter Beifügung eines kurz gefaßten selbst geschriebenen Lebenslaufes und etwaiger Zeugnisabschriften an den Direktor des Milchwirtschaftlichen Instituts Herrn Professor Dr. Klein zu Proskau zu richten.

Beobachtungen, Versuche, Erfindungen.

Blaufärbung der Butter durch Einschlagen in Nebenblätter. In Saarbrücken wurde nach der „Saarbr. Ztg.“ wiederholt Butter mit blauer Färbung beanstandet. Die blaue Färbung rührt daher, daß die Butterstücke nach alter bäuerlicher Sitte in Nebenblätter ein-

*) Von den Mitgliedern auf Bestellung kostenlos zu beziehen. Preis im Buchhandel (Verlags-Buchhandlung P. Parey-Berlin SW., Hedemannstraße 10) 2 M.

Digitized by Google

geschlagen waren, die man zum Schutz gegen die Pilzkrankheit der Trauben mit Kupferkalkbrühe bespritzt hatte. Das schon vor Wochen aufgespritzte und kaum mehr sichtbare Kupfervitriol werde von der Butter aufgelöst und färbte sie blau. Da das Kupfervitriol ein giftiges Salz ist, kann damit verunreinigte Butter nicht mehr zur Nahrung dienen.

Der Uebergang von Heilmitteln in die Milch. Von L. van Italie. Zwecks Gewinnung von Anhaltspunkten über die Frage, welchen Einfluß giftige, den Kühen eingegebene Medikamente auf die Beschaffenheit der Milch ausüben, wurden einer jungen Kuh Physostigmin, Pilokarpin und Morphin eingespritzt, ferner Opium, Natriumsalicylat, Salol, Terpentinöl und Jodkalium per os eingegeben. Die von der Kuh gelieferte Milch wurde dann auf die Gegenwart des angewendeten Präparates untersucht. Nach Eingabe von Jodkalium ließen sich ganz geringe Spuren dieses Präparates in der Milch nachweisen; in allen übrigen Fällen war ein Uebergang des verwendeten Medikamentes in die Milch nicht nachzuweisen. (Zeitschr. f. Unters. d. Nahrungs- u. Genußmittel n. Pharm. Weekblad 41, 506 bis 511.)

Handel und Verkehr.

Wochenbericht vom Buttermarkt. Berlin, 9. September 1905. Die im vorigen Wochenbericht erwähnte matte Stimmung auf dem Markte ist noch nicht beseitigt. Bei den hohen Preisen legen sich die Käufer große Zurückhaltung auf, und die Preise lassen sich nur schwer erzielen.

Der hamburger Markt meldet, daß die Einlieferungen nicht mehr den schlanken Absatz wie bisher finden, und daß irgendwie mangelhafte Ware den Empfängern Verluste bringt.

Berlin notiert unverändert, Hamburg ebenfalls unverändert.

Marktberichte.

Abrechnungspreise zwischen Molkereien und Butterhändlern. Eigenbericht der Molkerei-Zeitung Berlin. **Berlin**, 9. September 1905. Im Großhandel an die Molkereien für feine Butter wirklich bezahlte Preise. Reines Buttergewicht, frei in Berlin oder Hamburg, also nach Abzug der Fracht reines Geld:

Berlin . . . . . bis 124 **Mk.**
Hamburg . . . . . „ 124 „

Berlin, 9. September 1905. Butterbericht der Firma **C. F. Wienstruck**, SW., Leipzigerstr. 82 und W., Kronenstr. 32.

Die Verflauung des Marktes hat weitere Fortschritte gemacht, und bleiben heute von den frischen Einlieferungen große Ueberstände. Die Notierung registriert unter solchen Umständen nur den Verkauf einiger weniger Tonnen, gibt aber keineswegs der eigentlichen Geschäftslage Ausdruck. Die Produktion bleibt dauernd groß, während der Konsum die heutigen Preise nicht bewilligt.

Telegramme der Molkerei-Zeitung Berlin.

Berlin, den 9. September 1905. Preisfeststellung der von der ständigen Deputation gewählten Notierungs-Kommission. Mitgeteilt von der Firma C. F. Wienstruck, Berlin, Leipzigerstr. 82. Durchschnittspreise für die Woche vom 3. bis 9. September 1905.

			6. Sept.	9. Sept.
Hof- u. Genossensch.-Butter:		Ia per 50 kg M.	123—126	122—126
do.	do.	IIa „ „ „	115—123	115—124
do.	do.	IIIa „ „ „	110—115	106—116
do.	do.	Abfallende „ „	97—100	97—106
		Tendenz:	Stetig.	Ruhig.

Hamburg, Grimm, den 8. September 1905. (Butter-Bericht von Ahlmann u. Boysen.) Notierung der Notierungs-Kommission der am Butterhandel beteiligten Firmen zu Hamburg. In Hamburg höchstbezahlte Brutto-Preise: I. Klasse M. 120—128, II. Klasse M. 108—115 pr. 50 kg Netto reine Tara. Tendenz: ruhig.

Der Butterhandel lag in dieser Woche flau, weil der Konsum den hohen Preisen absolut nicht folgen wollte; die Zufuhren feinster Butter räumten sich nicht, obwohl die Inhaber auch mit Verlust verkauft haben würden, und bleibt abfallende Butter überhaupt ganz vernachlässigt. Von sib. und russ. Butter, die im Produktionslande von Woche zu Woche teurer und knapper wird, konnte die feinste Qualität zu letztwöchentlichen Preisen verkauft werden, während fehlerhafte Marken billiger angeboten werden müssen. Feinste schlesw.-holst. Butter konnte zu 120—123 M., gegen Ende der Woche noch billiger gekauft werden, so daß es nicht zu rechtfertigen ist, wenn die Höchstnotierung unverändert gehalten wird, wie denn auch unsere sowohl als Kopenhagens Notierung unverändert geblieben ist.

Ferner Privat-Notierungen: Fehlerhafte und ältere Butter pr. 50 kg M. 102—105. Schleswig-Holsteinische und ähnliche frische Bauer-Butter M. ——. Russische, Sibir. und Livländ. Winterbutter (verzollt) M. 105—114. Galizische (verzollt) M. 91—94. Finnländische Winter-Butter (verzollt) M. ——. Amerikanische (verzollt) M. ——.

Butternotierungen in Kopenhagen. Den 7. September 1905. Butter: I. Klasse 100—101 Kr. (1 Kr. = 112,5 Pf.). Tendenz: Ruhig.

Berlin, 7. Sept. 1905. Amtlicher Marktbericht der städtischen Markthallen-Direktion über den Großhandel in der Central-Markthalle. **Butter.** Preise franko Berlin einschließlich Provision. Für 50 kg Ia M. 124—126, IIa M. 118—122, IIIa M. 113—116.

Käse. Import. Emmenthaler Ia p. 50 kg 85—90 M., dito IIa M. 60—80, import. Glarner Kräuterkäse M. 60——, import. Holl. Gouda Ia M. 80—85, import. Holl. Gouda IIa M. ——, import. Edamer M. 80—— import. Camembert per Dtzd. M. 7,50, import. Gervais M. —, import., Neufchatel per 100 Stück M. 20, import. Roquefort sur choix Ia per 50 kg M. 130—140, import. Parmesan, 3-4 jährig, M. ——, dito, 2—3 jährig M. 80—85, import. Chester-Viktoria M. 115—125, dito Cheshire M. 80—85, Gorgonzola per 50 kg M. 90—100. Steppenkäse M. —. Inländische. Westpr. Schweizer-Käse Ia per 50 kg M. ——, Neufchatel, do. per 100 Stück M. ——, Holländer, rheinisch, Ia per 50 kg M. ——, Edamer Ia M. ——, Limburger Alpenkäse in Pergament M. ——, Tilsiter Käse, fette Ia M. 58—60, Tilsiter Käse IIa, halbfette M. 45—50, Harzer per Kiste, 100 Stück, M. 2,10—2,30, IIa M. 0,75—1,00, Salbiner per Schock M. 6,00, Schloßkäse per Dutzend M. ——, Camembert, große I (H. Prinz), per Dtzd. M. 6,00, do. II, per Dtzd. M. 4,40, Kaiserkäse (H. Prinz) M. 2,40, Kronenkäse M. ——, Frühstückskäse per 50 Stück M. 3,75 (H. Prinz). Deutscher Gervais Dutzend M. 2,20. Briekäse, Orig.-Packung, per ½ kg M. 0,80.

Butter-Notierungen der Landwirtschaftskammer für die Provinz Schleswig-Holstein. Butter-Auktionen des Ost-Holsteinischen Meierei-Verbandes.

Hamburg, den 6. September 1905.

1. Klasse 14 Drittel zu 128½, 23 Drittel zu 128, 6 Drittel zu 127½, 4 Drittel zu 127, 10 Drittel zu 126½, 30 Drittel zu 126, 3 Drittel zu 125½, 5 Drittel zu 125, 4 Drittel zu 124½, 3 Drittel zu 124, 1 Drittel zu 123, 2 Drittel zu 122½, 1 Drittel zu 122, 7 Drittel zu 121, 1 Drittel zu 120½, 5 Drittel zu 120 M. Zusammen 1. Klasse 119 Drittel zu 125,97 M. im Durchschnitt, 2. Klasse 10 Drittel zu 117,80 M.

Jeder Produzent in Schleswig-Holstein ist berechtigt, die Auktionen zu beschicken. Der Vorstand des Ostholst. Meierei-Verbandes.

Königsberg i. Pr., 7. September 1905. (Butterbericht von Gyßling, Ebhardt u. Co.) Die Marktlage hat sich nur wenig geändert; feinste reinschmeckende Qualitäten finden zwar etwas leichteren Absatz, dagegen sind auch nur mit geringen Mängeln behaftete Marken trotz großer Preiskonzessionen andauernd schwer verkäuflich.

Wir zahlen heute für feinstes Produkt 110—118 M. für 100 Pfd. netto hier. Fehlerhafte Ware verrechnen wir nach Verkauf.

Hamburg, 4. September 1905. (Bericht von Cölle u. Gliemann.) Kraftfuttermittel: Die Marktlage hat sich gegen die Vorwoche wenig verändert, und war in der abgelaufenen Woche die Frage sowohl für prompte, als auch für spätere Lieferung eine recht lebhafte. Baumwollsaatmehl wird von Amerika sehr fest gehalten, während aus hiesiger zweiter Hand etwas billigere Offerten vorlagen, welche schlank Abnehmer fanden. Uebrige Artikel sind durchweg etwas höher zu notieren.

Erdnußkuchen 140—158 M., Kokoskuchen 134—148 M., Amerik. Baumwollsaatkuchen und -Mehl 127—142 M., Sesamkuchen 130—145 M., Rapskuchen aus inländischer Saat 115—128 M., Palmkernkuchen 115—117 M., Leinkuchen 147—149 M., Amerik. Maisölkuchen 132—136 M. für 1000 kg ab hier.

Halle a. S., den 7. September 1905. (Bericht von Gebr. Rößler.) Die Notierungen von Berlin und Hamburg sind unverändert geblieben, doch liegen von allen Seiten billigere Angebote vor. Die Nachfrage war normal, und wurden namentlich frische, bessere zweite Qualitäten viel gehandelt.

Ausgesucht feinste gesalzene Molkereibutter	126—127	Mk.
I „	122—125	„
II „	118—121	„

in Tonnen von 100 Pfd. und Kübeln von 50 Pfd.

Schweine- und Ferkelmarkt. (Amtlicher Marktbericht vom Magerviehhof in Friedrichsfelde.) Mittwoch, den 6. September 1905. Es standen zum Verkauf: 5367 Schweine, 1064 Ferkel.

Verlauf des Marktes: Flottes Geschäft, Preise unverändert, Schluß fest.

Im Engroshandel wurden gezahlt für: Läuferschweine, 3—5 Monate alt 37—52 M.; 6—7 Monate alt 53—68 M. für 1 Stück. Ferkel, mindestens 8 Wochen alt 15—23 M.; unter 8 Wochen alt 14—16 M. für 1 Stück.

Die Direktion des Magerviehhofes.

Städtischer Centralviehhof. Berlin, 2. September 1905. Zum Verkauf standen: 3762 Rinder, 1104 Kälber, 12 240 Schafe, 8718 Schweine.

Bezahlt wurden für 100 Pfund oder 50 kg Schlachtgewicht in Mark (bezw. für 1 Pfund in Pfg.): Für Rinder: Ochsen: 1. vollfleischig, ausgemästet, höchsten Schlachtwerts, höchstens 7 Jahre alt 78—82; 2. junge fleischige, nicht ausgemästete und ältere ausgemästete 73—77; 3. mäßig genährte junge und gut genährte ältere 65—68; 4. gering genährte jeden Alters 60—63. — Bullen: 1. vollfleischige höchsten Schlachtwerts 74—78; 2. mäßig genährte jüngere und gut genährte ältere 70—73; 3. gering genährte 60—63; — Färsen und Kühe: 1. a) vollfleischige, ausgemästete Färsen höchsten Schlachtwerts ——; b) vollfleischige, ausgemästete Kühe höchsten Schlachtwerts, höchstens 7 Jahre alt 64—65; 2. ältere, ausgemästete Kühe und wenig gut entwickelte jüngere 63—64; 3. mäßig genährte Färsen und Kühe 60—63; 4. gering genährte Kühe und Färsen 55—58. — Kälber: 1. feinste Mastkälber (Vollmilchmast) und beste Saugkälber 87—92; 2. mittlere Mastkälber und gute Saugkälber 77—84; 3. geringe Saugkälber 64—73; 4. ältere gering genährte Kälber (Fresser) 58—62. — Schafe: 1. Mastlämmer und jüngere Masthammel 81—84; 2. ältere Masthammel 77—80; 3. mäßig genährte Hammel und Schafe (Merzschafe) 68—72; 4. Holsteiner Niederungsschafe (Lebendgewicht) 32—42. — Schweine: Man zahlte für 100 Pfd. (mit 20 pCt. Tara): vollfleischige, kernige Schweine feinerer Rassen und deren Kreuzungen, höchstens 1¼ Jahr alt, 220—280 Pfund schwer, 70——; schwere, 280 Pfd. und darüber (Käser) ——; fleischige Schweine 68—69; gering entwickelte 66—67; Sauen 66—— M.

Verlauf und Tendenz des Marktes:

Das Rindergeschäft wickelte sich in guter Ware lebhaft, im übrigen ruhig ab, es wird nicht ganz ausverkauft. — Der Kälberhandel gestaltete sich ruhig, doch war das Angebot nicht stark. — Bei den Schafen war das Angebot in Schlachtware glatt, es bleibt etwas Ueberstand in geringer Ware. — Der Schweinemarkt verlief lebhaft und wurde zeitig geräumt. Ausgesuchte schwere Ware brachte Preise über Notiz.

In **Hamburg** wurden bezahlt: für beste Ochsen 70—73 M., junge fette Kühe 62—65 M., beste, reine Schweine mit 20 Proc. Tara 69½—70 M. Kälber I. Qualität 87—92 M., Doppellender 103—109 M.

Versuchsstation für Molkereiwesen Kiel.

Versand von Reinkulturen für die Ansäuerung des Rahmes. Ausbildung von Molkereipersonal.

Professor Dr. H. Weigmann.

Stellen-Angebote.

Suche zum 2. 10. 05. bei gutem Lohn ein

II. Stubenmädchen,

eine ordentliche, saubere

Leuteköchin

und ein tüchtiges

Draußenmädchen,

welche mit melken müssen.

Frau Oberamtmann Kunst,
Daberkow in Vorpommern

Molkereigehilfen,

die an größte Ordnung gewöhnt sind, gesucht. Angenehme Stellung. Nachtschwärmer sind ausgeschlossen.

W. Grodzinski, Molkerei Schrimm.

Stellen-Gesuche.

Tüchtiger Gehilfe

sucht Stellung.

Offerten erbeten an

Julius Dreschel, Gr.-Koschlau,
Kr. Neidenburg.

Digitized by Google

Meierist,
tüchtig und zuverlässig, der an selbstständiges Arbeiten gewöhnt und fähig ist, einen Betrieb selbständig zu führen und sich vor keiner Arbeit scheut, vertraut mit sämtlichen Facharbeiten, Käserei, Butterei, Kessel, Maschinen und Milchuntersuchungen nach Dr. Gerber, sucht zum 1. Oktober eine selbständige, dauernde Stellung.
Gefl. Offerten mit Gehaltsangabe erbittet
Meierist **Max Stramel,**
Central-Molkerei Thedorf
(Thüringen).

Tüchtiger, mittelkäferer
Gehilfe
sucht zu sofort Stellung. Auf letzter Stelle über 1½ Jahr. Gefl. Offerten erbittet **Max Benz, Molkerei-Genossenschaft Altenfelseth i. W.**

Tüchtiger, fleißiger **Gehilfe,**
18 Jahre alt, 4 Jahre beim Fach, vertraut mit Kessel, Maschine, Akkazentrifuge, Dänisch-Centrifuge, Butterei und Käserei, sucht zum 1. Oktober oder später Stellung.
Wiltz, Molkerei Silberbach, Ostpr.

Ein **Deutsche** aus Nationalhaft verfolgt, gezwungen, unsere Käserei in Ungarn unter großen Verlusten aufzugeben, bitten wir um entsprechenden Posten. Meine Frau erstklassige Meierin, in Frankreich ausgebildet (Spezialität dachsener Camembert), ich Landwirt, staatlich geprüft, der lange Jahre Direktor mächtig, als Buchhalter, Korrespondent, Reisender verwendbar. Bekannte Persönlichkeit. Beste Referenzen. Eingeführte Camembermarke wird mitgegeben.
Gefl. Offerten erbittet
Rudolf Mayerhöfer
in Eger (Oesterreich).

2 tüchtige, ordnungsliebende gebildete, junge
Gehilfen
suchen zum 1 Oktober oder etwas später Stellung in einem größeren städtischen Betriebe oder größerer Genossenschaftsmolkerei. Beide sind mit allen ins Fach schlagenden Arbeiten bestens vertraut. Offerten mit Gehaltsangabe sind zu richten an die Gehilfen der Genossenschafts-Molkerei der **Rheweiler Gesellschaft zu Beteilhaben bei Bonn am Rhein.**

Vermischte Anzeigen.

In bester Lage Kiels steht per sofort ein altes
Milch- u. Delikatessengeschäft
mit Meiereibetrieb und Lieferung an die Kaiserl. Marine infolge Ablebens Umstände billig zum Verkauf. Gefl. Off. sub 2618 an die Exped. d. Ztg.

Gelegenheitskauf!

Molkerei mit Motorbetrieb, Nähe Magdeburg, B.-E. 27 000 Mark, mit großen Wohn-, Stall-Gebäuden, sowie Scheunen ist mit Inventar inklusive Maschinen für Mark 36 000 sofort unter sehr günstigen Bedingungen wegen Todesfall Besitzerin, Witwe, zu verkaufen. Anzahl. nach Uebereinkunft. Näheres erteilt
Arthur Rähler, Cigarrengeschäft,
Berlin, Markgrafenstraße 21.

Wegen Aufgabe des Geschäftes
Molkerei-Einrichtung,
fast neu, mit **Schromühle,** sehr preiswert sogleich **zu verkaufen.**
Hulda Kündt, Kubitz b. Stolp i. Pom.

Die hiesige Molkerei beabsichtigt, ihr Butterergebnis hierselbst im **Gasthaus zum Rößle**
am Montag, den 11. September, mittags 1 Uhr,
auf Jahresabschluß zu verpachten.
Unsere Butterlieferung läuft am 1. Oktober ab und wird von da an wieder eine feste Lieferung beginnen. Butter kann gesiebert werden monatlich 6 bis 8 Zentner.
Molkerei Hundersingen,
Oberamt Münsingen, Württemberg.

3 Ltr. Käsereife 3 Mk.,
incl. Anleitung. In 3 Tagen ist jeder Käse versandfähig, gedeiht in vorzüglicher Geschmack, verz. **B. Hasselbrauck, Gehsen** a. H.

2—300 Mark gesucht

gegen Butterabschluß von 1—3 Ltr. wöchentlich. Offerten unter **3630** an die Expedition dieser Zeitung.

1 Butterfaß, 200 Ltr. Sahne, m. **Dampfmaschine, 1 Butterkneter** für Motorbetrieb vom Bergedorfer Eisenwerke gebaut, **1 Buttertrockenteig-Knetmaschine** 700×850 mm. **1 Butter-Waltmaschine** 1000 mm Walzenlänge, für Kraftbetrieb, von Zimmermann, Cöln, gebaut, alles sehr gut erhalten, **billig zu verkaufen.**
J. Joachimsthal, Leipzig, Kohgasse.

Wer liefert 8 **Molkereibutter** an zahlungsfähigen Käufer? Offert bitte an **Raiwald, Wurzen** in Sachsen, Georgstraße 14 gelegen.

Wegen Betriebsübergabe billig zu verkaufen: **Balance** 100 Ltr. Leist. **Milchkühler** mit Drehsieb, **Rahmkühler, Milchbassin.** 400 Ltr. Inhalt mit untergelb. Emaillepan und Brettschieben. Sämtliche Sachen wie **neu,** nur kurze Zeit gebraucht.
Molkerei R. Fiebing, Danzig.

GEBR. ROESSLER,

Butterabsatzstelle von Molkereien der Provinz Sachsen und der angrenzenden Staaten.
HALLE a. S.,
Preßmaschinenstr. 8. Fernspr. No. 858

Gust. Schultze & Sohn,

Berlin C., Gertraudten-Strasse 22.
Butter-Grosshandlung.

Gebrüder Groh,

Hofflieferanten,
BERLIN O., Blumenstr. 70,
Buttergrosshandlung.
23 eigene Detail-Geschäfte.
Ständige Abnehmer für feine Molkereibutter zu höchsten Tagespreisen bei wöchentlicher Abrechnung und Kasse.
Jahres-Abschluss erwünscht.

Normal-Säure-Butterfarbe N. & J.
Schlacke. Bonus. Preiswürdig
A.V.Branth, Farbe Lab **Oel.** **Hamburg I.**

Kaufe jedes Quantum
feine Butter
zu den höchsten Preisen gegen sofortige Kasse.
R. Schröter,
Berlin SO. 16,
Adalbert-Straße Nr. 53.

Gepresste Käse-Schachteln
Schmidt & Co. Eberfeld

Man benutze heute nur
Funkes Original-Flach-butyrometer
mit seinen Nachahmungen nicht zu verwechseln
Paul Funke & Co., Berlin N. 4. Chaussee-Str. 2d

Wer liefert mir wöchentlich 5—6 Ctr. gute
Molkerei-Butter
auf Jahresabschluß. Netto Kasse. Offert sub **V. 414** an **G. Clemens,** Annoncen-Expedition, Schönebeck a. Elbe.

Dampfkäsewannen

mit Ober den Rand d. Pitchpinebolzbortrich greifd. Kupferkessel
400 500 600 800 1000 1500 Ltr.
140 170 190 235 275 375 Mk.
T. Bartels, jetzt Obercassel bei Bonn.

Paraffinierte Pappverschiffe, sow. **Effekten für Milchkasichen** billigst.
Gustav Wald, Braunschweig.

Butterkisten

liefert billigst
F. W. Amtenbrink,
Essen a. Fahrst.
Detmold.

Flach ist Trumpf

und wird es bleiben. Probe-Instrumente erhältlich von
Paul Funke & Co., Berlin N. 4.
Chaussee-Strasse 24.

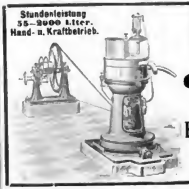
Mikrosol

GEGEN SCHIMMEL UND PILZBILDUNGEN.
ROSENZWEIG & BAUMANN KASSEL

Ia. Buttersalz in Fässern,

teglicher können als Butterfäßer Verwendung finden, empfiehlt zu Werkspreisen
Henri Vallette, Berlin SW.11, Schöneberger-Str. 15 b.
Salzgroßhandlung.
Eine Fachzeitung schreibt: „Der Uebelstand, daß die Butter sehr häufig mit Falzen durchsetzt ist, erklärt sich durch die Verpackung des Butterstoffes in Zuteilchen. Das grobe Gewebe derselben wird durch die scharfen Salzkristalle zerrieben und kann man beim Durchstechen eines Zentners Salz wohl eine Handvoll Fasern ausscheiden. Man sollte Buttersalz nur in Fässern beziehen.

Stundenleistung 55—3000 Liter. Hand- u. Kraftbetrieb.



BALANCE

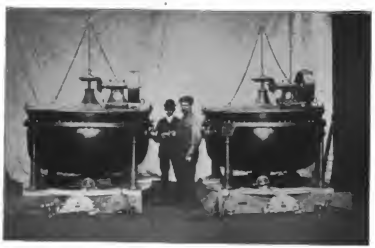
Modell 1905
unerreicht!
Umtausch
verstellter Centrifugen aller Systeme gegen
BALANCE MODELL 1905.
Holler'sche Carlshütte,
RENDSBURG.

Molkerei-Wagen-Fabrik

Heinr. Heine Söhne in Preetz-Holstein
hält grosses Lager ihrer bewährten, stets verbesserten
verschliessbaren
Milchverkaufswagen
in allen Grössen nebst Kannen, für Pferde- und Handbetrieb eingerichtet, mit Eiskühlung.
Erste und älteste Spezialfabrik Deutschlands für verschliessbare Milchverkaufswagen mit Eiskühlung und mit Bloede's Einsatz zur Verhinderung der Auftränkung der Milch während des Verkaufs. D. R. P. No. 130 172.
Fabrikation in grossem Massstabe mit Dampfbetrieb und den neuesten Maschinen.

Erster Preis Hamburg 1903.

Digitized by Google



C. Neuberg,

Maschinenfabrik, Kupferschmiede,

Grimma in Sachsen,

liefert

komplette Einrichtungen

sowie

einzelne Maschinen und Apparate

zur Darstellung von

Milchzucker,
Casein,
Kondensierter Milch

etc.

Solide Konstruktionen.
Altbewährte, preiswerte Arbeiten!

Dampfkochgefässe mit Rührwerk, je 2000 Liter Inhalt.
zum **Ausfällen** von **Casein**

Einmal gebrauchte **Butter-tonnen** in ausgesucht bester Qualität für Milchversand, ca. 100 Pfund Inhalt, **sind gebeizt, rein und geruchlos, liefert sofort und stets ungebunden**

O. Thonack,
Milchkannenfabr.
Berlin SO. 36,
Hasenheide 32.

Aetzende und stets sichere Bezugsquelle für Butterfarben.
Patentamt Amtl. Nr. 9127. Gegründet 1886.

Direkte Bezugsquelle!

Butterfarbe, rötlich und gelblich,
Käsefarbe, intensiv färbend,
Labextrakt, Stärke 1 : 10000,
Labpulver, Stärke 1 : 100000,
Germania-Tinktur, unübertroffen,
Wenckebachs haltbare Säure-Entwickler.

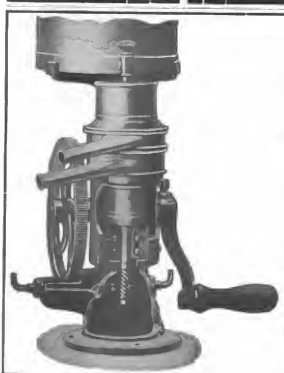
Chem.-techn. Laboratorium
Apoth. U. WENCKEBACH Nachfg.
Flensburg (Schlesw.-Holstein).

Anlagen
für Flaschen- und Kindermilch
nebst Kindermilchrezepten
liefert als langjährige Spezialität
Theodor Timpe, Magdeburg.

Man lese
Literatur über das
Original-Flach-butyrometer,
erhältlich von
Paul Funke & Co.,
Berlin N. 4,
Chaussee-Str. 2 d.

Stanz- und Emaillierwerke,
vormals
Carl Thiel & Söhne,
Aktien-Gesellschaft.
Lübeck.

Nahtlose Milchtransportkannen.
Halbgestanzte ..
Gefalzte ..
Transport-Milcheimer.
Milch-Messeimer.
Rahm- und Milchständer.
Milchsiebe, doppelt und einfach.
Bassins aus Stahlblech.
Bassins aus Doppelmetall.
Kataloge gratis und franko.
Für einige Gegenden werden noch Vertreter gesucht.



Die neuesten und weitaus besten aller Separatoren sind die

Hansa-Separatoren

für Hand-, Turbinen- und Kraftbetrieb, von **35 - 2300 Liter** stündl. Leistung, welche folgende Vorteile bieten:

1. Schärfste Entrahmung.
2. Grösste Einfachheit der Konstruktion; nur ein einziges Lager.
3. Zapfenspitzenlager nicht vorhanden.
4. Die Antriebsschraube kann, falls nötig, leicht ersetzt werden.
5. Geringe Abnutzung, daher Reparaturen ausgeschlossen.
6. Billigste Preise.

Hansa-Separator-Werk

Berlin NW. 108. *G. m. b. H.* Wald-Str. 23/24.

Man verlange Drucksachen. *Vertreter gesucht.*

Digitized by Google

Feierabend.

Die Welt ist nicht aus Brei und Mus geschaffen,
Deswegen haltet euch nicht wie Schlaraffen:
Harte Bissen gibt es zu kauen;
Wir müssen erwürgen oder verdauen.
Goethe, „Sprüche in Reimen“.

Die Lösung der Frage.

Humoreske aus dem Russischen von Sophie Spiegel.

(Nachdruck verboten.)

I.

Die Sonne stand schon hoch am Himmel, als Arkad Petrowitsch die Augen aufschlug. Nachdem er munter geworden war, dehnte und streckte er sich und blinzelte, wie eine Katze, in die Sonne. Dunkle Erinnerungen an etwas Schreckliches dämmerten in ihm auf, aber was es war, darauf konnte er sich nicht besinnen. Sein Gehirn arbeitete noch nicht, die vielen geleerten Flaschen von gestern Abend verursachten ihm Kopfschmerz.

„John, ein Glas Kognak,“ rief er. Nachdem er getrunken und eifrig geprustet hatte, wichen die Nebel etwas aus seinen Denknerven und er fühlte sich freier.

„Was habe ich nur vergangene Nacht gemacht?“ begann er. „Wo war ich nur? ... Halt, ich hab's ... Bei Switschoffs! Aber was geschah da?“

Plötzlich, als hätte ihm ein Blitzstrahl alles erleuchtet, wußte er's, und mit beiden Händen fuhr er sich ins Haar und stöhnte verzweifelt:

„Zum Kuckuck, was soll daraus werden? Was ist mir nur eingefallen?“

Alles, was sich den Abend vorher zugetragen hatte, stand in greifbarer Deutlichkeit vor ihm. Er hatte die Switschoffs auf ihrem Landsitz besucht. Es war Mondschein gewesen und im Gebüsch, nahe dem Hause, sang eine Nachtigall. Die Luft war voll berauschenden Duftes ... ein Gefühl, das er vorher nie gekannt hatte, ließen ihm Herz und Seele erbeben, er hätte weinen und lachen mögen und empfand den überwältigenden Impuls, jemanden zu umarmen oder zu küssen. Es war einer von den Abenden, an denen junge Leute ihre Liebe gestehen, Trunkenbolde weinen und sich schlechte Kerle nennen und selbst Eisenbahndirektoren ihre Sünden bereuen.

Ja, Arkad Petrowitsch Kaukautchoff besann sich jetzt auf alles. Er war mit Lidotchka, der fünfundzwanzigjährigen Tochter der Switschoffs, einer kleinen, sentimentalen Blonden mit einem ewigen Stockschnupfen, spazieren gegangen. Unter dem Zauber des magischen Zwielichts taute Kaukautchoff auf, er preßte die Hand des Mädchens, flüsterte ihr Zärtlichkeiten ins Ohr, rezitierte Gedichte und summte romantische Liebeslieder.

Während des Nachtessens waren Mama und Papa Switschoff ganz außerordentlich freundlich gegen ihn. Fortwährend bestand Lidotchka darauf, ihm sein Glas zu füllen, der Mond vergoldete die Bäume des Parkes und die Nachtigall schlug sehnsuchtsbang ... Ein Gemisch von Entzücken und Begeisterung ergriff Besitz von dem jungen Mann, Wirklichkeit und Phantasie schienen ihre Rollen getauscht zu haben, sein Kopf wandte sich mehr und mehr Lidotchka zu und ihr blasses Gesicht und ihre schielenden Augen verwandelten sich ihm in ein Wunder von Schönheit.

Nach dem Essen befand er sich plötzlich allein mit ihr im Pavillon am Ende des Gartens. Er lag vor ihr auf den Knieen, erzählte ihr von seiner verzweifelten Liebe und bat sie um ihre Hand. Und gerade in diesem Augenblick erschienen Mama und Papa Switschoff auf der Bildfläche, umarmten ihn und brachten beiden ihre Glückwünsche dar.

„Um Himmelswillen, was fange ich nur an?“ murmelte Arkad, nachdem sich ihm das ganze Erlebnis aufgedrängt hatte. „Lidotchka heiraten, die mir vollständig gleichgültig ist? Das wäre Wahnsinn. Und ihr einen Korb geben? Der Skandal ist gar nicht auszudenken ... Was, in Dreiteufelsnamen, soll ich nur machen, um mich aus der Patsche zu ziehen?“

Aber so sehr er auch seinen Gehirnkasten anstrengte, es wollte ihm nichts einfallen. Doch gerade, als er voller Mutlosigkeit den Gedanken fallen lassen wollte, kam ihm eine Idee für eine mögliche Lösung.

„Ich hab's! Ja ... Das ist die einzige Hilfe!“

II.

Als sich Kaukautchoff um zwei Uhr nach der Switschoff'schen Villa begab, wurde er mit großer Wärme empfangen. Papa und Mama schwammen in Wonne über die gute Partie, die ihre Tochter machte, denn sie hielten den jungen Mann für sehr reich.

Nach einem vorzüglichen Lunch begleitete Arkad seinen Wirt und zukünftigen Schwiegervater in dessen Privatzimmer. Sie rauchten Cigarren und saßen nebeneinander auf dem Sofa.

„Afanatei Grigorewitsch,“ begann Kaukautchoff, „ich möchte Sie um eine kleine Gefälligkeit bitten. Es ist — hm — eine delikate Sache — und — aber — da wir nun tatsächlich Verwandte werden — ich — die Sache ist so — ich brauche notwendig ein paar tausend Rubel ... Es ist ja nur eine Kleinigkeit — doch —“

„In der Tat!“

„Ich hätte es natürlich sonst nicht gewagt, Sie zu belästigen ... Ich bin eben aber wirklich in der Klemme ... Fast meine ganze Zinsen sind auf die Bank gewandert.“

„Soll das heißen, daß Ihr Eigentum belastet ist?“

„Kaum nennenswert,“ entgegnete der andere nachlässig. „Wie soll ich es ausdrücken? Die Schwierigkeiten liegen in den hohen Prozenten, die das Kapital fast nicht zu decken vermag. Auch habe ich einige Schulden — nicht der Mühe wert — Spielverluste — Sie verstehen mich schon.“

„Ich wußte nicht, daß Sie Karten spielen.“

„Das läßt sich nicht vermeiden ... in einer Wüste, wie die Umgebung, in der mein Haus liegt, gibt es sonst keine Abwechslung. Trinken, wetten und spielen — sonst hat man dort nichts.“

„Aber —“

„So liegen die Dinge, Afanatei Grigorewitsch. Also auf das Geld kann ich zählen?“

„Ich will mir's überlegen,“ erwiderte Switschoff trocken.

III.

Aus dem Arbeitszimmer heraustretend, rannte Kaukautchoff gegen Lidotchkas Mutter. Er küßte ihr galant die Hand, nannte sie ritterlich „Mama“ und trat absichtlich auf Bizullas Schwanz, ihren Lieblingshund.

„Häßlicher Köter,“ brummte er, „wo ich auch den Fuß hinsetze, immer ist er mir im Weg, das unausstehliche Geschöpf!“

„Sie haben Hunde nicht gern?“ fragte die alte Dame mit Tränen in den Augen.

„Kleine, wie dieser hier, sind mir ein Greuel. Bei großen verhält sich die Sache anders. Auf dem Lande habe ich eine ganze Menagerie, Schäferhunde, Walfhunde, Bullenbeißer, Bluthunde, manche davon so groß wie junge Kälber! Weh dem, der ihnen ins Gehege kommt!“

„Entsetzlich! Warum halten Sie sie sich denn?“

„Das ist bei uns Notwendigkeit, ich bilde keine Ausnahme. Wir leben sehr einsam, zehn Meilen in der Runde kein Mensch. Die ganze Gegend ist von Räubern überschwemmt und jede Woche werden Leute abgemurkst.“

„Grauenhaft!“

„Ja, das gehört zur Tagesordnung. Jeden Monat drei oder vier Räubereien oder Totschläge!“

„Und Sie fürchten sich nicht dort zu wohnen?“

„Was soll ich machen? Ich muß doch. Ich lege mich stets mit meinen Kleidern zu Bett und die geladene Flinte neben mir.“

„Der Himmel erbarme sich unser!“ Und die zukünftige Schwiegermutter lief händeringend aus dem Zimmer.

IV.

Auf der Terrasse neben einem großen Blumenarrangement saß Lidotchka und sah gefühlvoll den Himmel an. Als sie Arkad erblickte, zwinkerten ihre schielenden Augen und ihre Stupsnase runzelte sich in einem Lächeln. Sie deutete auf einen Schemel zu ihren Füßen.

„Nimm Platz, Geliebter.“

Kaukautchoff gehorchte und drückte ihre kleinen, formlosen Finger zusammen.

„Ich habe kein Auge während der Nacht geschlossen,“ begann er und drückte stärker.

„Warst Du krank?“

„Nein, ich dachte an Dich.“

„Schmeichler!“

„Es ist keine Schmeichelei! In Gedanken malte ich mir das glückliche Leben aus, das uns zusammen erwartet. Einen Tag nach unserer Hochzeit gehen wir aufs Land, und dort, am Busen der Natur, wollen wir unsere Liebe einwiegen. Wir werden sehr früh aufstehen — ich erhebe mich immer bei Tagesanbruch.“

Lidotchka zog ein saures Gesicht.

„Dann reite ich sofort aufs Feld und beaufsichtige die Arbeiter. Du wirst Dich um den Haushalt kümmern. Du mußt die Ställe nachsehen, die Hühner und Schweine füttern, die Lebensmittel abwiegen und die Bücher führen.“

Lidotchkas Züge wurden länger und länger.

„Später reite ich müde und schmutzbedeckt, aber glücklich, zurück. Wir essen sehr früh. Nach dem Mittagessen strecke ich mich im Heuschober zur Ruhe.“

„Um zu schlafen?“

„Selbstverständlich. Feldarbeit ist furchtbar anstrengend. Abends besuchen uns die Nachbarn, der Dorfschulmeister, der Totengräber, die Distriktshebamme, der Bäcker. Ein Spiel Karten beendet den frohen Tag. Dann geht's zu Bett.“

In den Augen des Mädchens funkelten Tränen.

„Aber geistige Erholung — Musik — Gesang?“ fragte sie mit zitternder Stimme.

Kaukautchoff brüllte förmlich vor Lachen.

„Musik? Gesang? Geistige Erholung? Du scheinst wirklich und wahrhaftig nicht zu wissen, wie unsere Wege beschaffen sind! Alle drei Monate verirrt sich einmal eine Zeitung zu uns, und das noch nicht ganz regelmäßig!“

Lidotchka brach in Schluchzen aus und lief ins Haus. — Am folgenden Morgen erhielt der junge Mann den untenstehenden Brief:

„Lieber Herr Kaukautchoff!

Nach reiflicher Ueberlegung — auch meine Frau stimmt mit mir überein — sind wir zu dem Entschluß gekommen, daß Sie schwerlich der Mann sind, dem wir das Glück unserer Tochter anvertrauen können. Wir bedauern deshalb außerordentlich, Ihren ehrenvollen Antrag ablehnen zu müssen.

Stets Ihr Sie schätzender
A. Switschoff.“

Der Geschwollene. Ein wirklich lustiges Stücklein, erzählt die „Frankfurter Zeitung“, das keinen unangenehmen Beigeschmack der Selbstsucht und der Gesetzesverletzung hat, begingen vor mehr als 50 Jahren zwei Roßkämme, um ihren dritten Kameraden vom Pferdemarkt zu Arolsen fernzuhalten, der neben dem Duderstädter der bedeutendste Pferdemarkt Mitteldeutschlands war. Sie wohnten alle drei im selben Orte und hatten es seit Jahren so gehalten, daß die Einkäufe in Arolsen in gemeinschaftlicher Rechnung gehandelt wurden. Sie fuhren mit einem Wägelchen frühmorgens von Hause weg und kamen spät abends in einem Dorfe an, das nur eine Stunde von Arolsen entfernt war und wo sie jedes Jahr die Nächte vor und nach dem Markte übernachteten. Die Abende im Wirtshause vertrieb man sich gerade wie im Heimatsort mit einer Partie Kladrias. Einmal erklärte einer, er sei zu müde zum Spielen und da man früh aufstehen müsse, um zum Markt zu kommen, wolle er zu Bette gehen. Alle Einreden blieben unbeachtet und deshalb mußten die zwei anderen Kladrias zu zweien spielen, was — jeder Kladriaskenner wird das bestätigen — kein Vergnügen ist. Kaum war der Kamerad zu Bett, da beschlossen sie: „Er darf morgen nicht mit auf den Markt, ist er zu Bett gegangen, soll er auch im Bett bleiben!“ Als der Kamerad schlief, nahm man ihm das Beinkleid weg, brachte es zum Schneider und ließ die Außennähte beider Beine um einen Finger breit einnähen. Da man zu jener Zeit die Hosen prall anliegend, unter dem Fuß mit ledernem Steg angezogen und festgehalten trug, genügte die Aenderung, um die Benutzung der Hose unmöglich zu machen. Beim Erwachen am anderen Morgen taten die beiden Roßkämme sehr erschrocken, als sie ihren Freund ansahen: „Gott, wie siehst Du aus, Du bist ja ganz geschwollen!“ Der Freund lachte sie aus und sagte, er fühle sich sehr wohl. Als er aber die Hose anziehen wollte und sie so eng war, daß er nicht hineinkonnte, glaubte er nicht nur, daß er geschwollen sei, sondern fühlte sich auch tatsächlich unwohl. Er hütete das Bett und in der folgenden Nacht wurde die Hose wieder in den alten Zustand gebracht, so daß die drei am dritten Tage wieder gemeinschaftlich die Heimreise machen konnten. Selbstverständlich wurde der dritte über seine „Geschwollenheit“ geneckt und nur der vorteilhafte gemeinschaftliche Einkauf konnte ihn über die Scherze trösten, die er in der Heimat über sich ergehen lassen mußte. Daß er die Neckerei aber gutmütig aufgenommen, sah man beim nächsten Arolsener Markt, denn als man ihn fragte, ob er wieder krank geworden, sagte er lachend: „Diesmal nit, aber ich hab ihnen einen Taler im Kladrias abgewonnen!“

Der Gescheitere. Als der Oberst R. während einer Gefechtsübung, begleitet von seinem Adjutanten, über einen schmalen Damm reitet, der durch eine nasse Wiese führt, kommt ihm von der anderen Seite eine Anzahl Kühe entgegen. Die vorderste, ein besonders unvernünftiges Vieh, bleibt wenige Schritte vor ihm, mitten auf dem Wege stehen und scheint entschlossen, den Engpaß wie Leonidas auf alle Fälle zu verteidigen.

Kein Zureden, kein Drohen hilft, kein Hirt ist in der Nähe, der helfen kann. Endlich sagt der Oberst resigniert zu seinem Adjutanten:

„Ja, da wird wohl nichts helfen, wir müssen schon Kehrt machen und anderwärts durchzukommen versuchen. Der Gescheitere gibt nach!“

In diesem Augenblick sehen beide zu ihrem Erstaunen, wie die Kuh kurz kehrt macht und in langen Sätzen, gefolgt von den übrigen, davonläuft.

Wahres Geschichtchen. Die zweijährige Polly hat ein Schwesterchen bekommen und ist den Verhandlungen über die Ernährung der Kleinsten mit Aufmerksamkeit gefolgt. Als sie eines Tages mit der Tante in der Trambahn fährt, fragt sie plötzlich mit weithin schallender Stimme: „Du, Tantchen, — trinkst Du lieber Brust oder Flasche?“

Eine Kanzleiblüte, der Wirklichkeit entnommen und zur Warnung mitgeteilt: „Bericht. Der ... X ... hat bei dem ... gewohnt. Nachdem derselbe auch hier ... ein Verbrechen begangen hat, ist derselbe, nachdem Anzeige gegen denselben erstattet wurde, am 28. 10. 04 flüchtig geworden. Derselbe soll sich nach Berlin gewandt haben und dort in Herbergen logieren. Eine Festnahme desselben konnte daher hier nicht mehr erfolgen.“

— Dazu gleich noch eine Zeitungsblüte des gleichen Ranges: „Naumburg a. S., 3. Dez. Die empfindliche Strafe von 6 Monaten Gefängnis erhielt vom hiesigen Landgericht der Fleischermeister X aus X, weil er einem Radler seinen Stock in die Speichen des Rades desselben gesteckt und den Radler, der ihn deshalb zur Rede stellte, obendrein noch bedrohte.“
(Aus der Zeitschr. des Allg. Deutsch. Sprachvereins.)

Digitized by Google

Die beste Milchtransportkanne

Die beste Milchtransportkanne

Internationale Metallwerke Josef Fliegel,
Mallmitz i. Schles.

Milchuntersuchungen auf Fettgehalt
übernimmt zum Preise von 50 Pfg. für Einzelproben, von 90 Pfg. im Abonnement
die Milchkontrollanstalt der Molkerei-Zeitung Berlin.

Ein **wirklich brauchbares** Milchsieb ist unser
Kegel-Milchsieb, D. R. P.
für ländliche Verhältnisse berechnet: **einfach, praktisch, wirksam,** wie hunderttätige Lieferungen beweisen: u. A. geliefert an Molkerei-Genossenschaft **Ottmachau** 10 Siebe, **Gross-Rambin** 41 Siebe, Hauptgenossenschaft **Hannover** 61 Siebe etc.

Nr.	5	4	3	2
Kühlzahl über 50 bis		50	20	10
Preis mit 2 Siebtuchern Mk.	12.—	10.—	8.—	6.—

Alexanderwerk A. von der Nahmer A.-G.
Abteilung für hygienische Milchbehandlung u. Kühlanlagen, **Patent Heim.**
Berlin S., Neue Jakobstrasse 6.

Milchwerthmesser mit Flottschleuder
nach Dr. Wilh. Thörner.
Für 14 Proben.

Zuverlässigste Schnellfettbestimmungsmethode,
keine Schwefelsäure, empfehlen
Dierks & Möllmann, Osnabrück.
Molkereimaschinenfabrik.

Funkes Original-Flachbutyrometer ist das **Instrument der Gegenwart** und der **Zukunft.**
Zu beziehen von
Paul Funke & Co.,
Berlin N. 4,
Chausee-Strasse 14.

Flensburger Eisenwerk Aktien-Gesellschaft.

Nachdem wir beschlossen haben, unsere Molkerei-Maschinen- und Centrifugen-Abteilung zu **liquidieren** — um unseren anderen Abteilungen erhöhte Aufmerksamkeit zuwenden zu können — stellen wir

zu Spottpreisen zum Verkauf:

Dampfmaschinen, 6–8 Pf., 10 Pf., 15 Pf.,
Kaltwasserpumpen in allen Grössen,
Butterkneter, Milchvorwärmer,
Milchpumpen, Handbutterfässer,
je in allen Grössen vorrätig.
Spritzböcke, Riemenscheiben, Wellen, Lagerböcke, Wandkonsolen und anderes mehr.

Ferner unsere **Germania-Separatoren**
in allen Grössen für Hand- und Kraftbetrieb.
Zur Lieferung von Ersatz- und Reserveteilen zu unseren Centrifugen hat sich die Firma
R. Bönig, Maschinenfabrik, **Hamburg, Münzplatz II,**
verpflichtet, welche auch etwa erforderliche Reparaturen ausführt.

Eine sich selten bietende Gelegenheit für Händler und Konsumenten zum billigsten Einkauf.

Anfragen sind ausschliesslich zu richten an das

Flensburger Eisenwerk Akt.-Ges., Flensburg.

Digitized by Google

Eismaschinen-Fabrik

Quiri & Co.

Schiltigheim
(Els.),

Zweigniederlassung:
Köln a. Rh., Friesenplatz 18
liefert als Specialität

Kühl-Anlagen

für

Molkereien.

550 Anlagen.

Lactoskop

Original-Milchuntersuchungs-Apparat
D. R.-P. 134 245,
ist nur durch mich zu beziehen.
Andere als durch mich und meine Vertreter bezogenen sind nur Nachahmungen.

Flensburger Maschinenfabrik
Inhaber: Jörgen Jacobsen
Flensburg.

Hartung Polygon **Hohl**

Spar-Roststäbe
D. R. P. 80689
aus Spezial-Metall.
Haben fast unbegrenzte Dauer,
Verstehen sich nicht,
Verschlacken nicht,
Ersparen bis 25% Material.
Nutzen selbst geringstes Brenn-Material rationell aus.
Lieferung nach Einsendung der Maasse oder alten Roststabes.
Feinste Referenzen zu Diensten.
Berliner
Gussstahlfabrik und Eisengiesserei
Hartung Aktiengesellschaft,
Berlin NO., Prenzlauer Allee 44.

Ungeschoren lassen
soll man nicht Pferd, Rind, Schaf und Hund. Es giebt **keine** besseren Scheren als die
Hauptner-Scheren. 6
Grosse silberne Denkmünze der D. L. G.
Einfachstes Modell mit Triebrad und 1 Scherkamm 75.— M. Man achte auf die Schutzmarke „Hauptner-Schere." — Kataloge kostenfrei.
Weltausstellung Paris 1900: Grand Prix und Goldene Medaille.

H. Hauptner, Berlin NW., Luisenstr. 53.

Alt, Eberhardt & Jäger, Ilmenau i. Thür.
Glas-Instrumente und Apparate aller Art und in jeder Ausführung für die technische Milchuntersuchung.
Grösstes Lager Thüringens in **Laktodensimetern, Aräometern, Messgeräten** (Cremometer, Mensuren, Büretten, Pipetten usw.) u. Hohlglas aller Art. **Butyrometer** (unter Gewähr für Genauigkeit), **Butterwasserprüfer, Laktobutyrometer, Centrifugen** u. **Centrifugenröhrchen** aller Art.
Milchfett- usw. -Bestimmungs-Apparate, Abmessvorrichtungen.
Thermometer aller Art
für Molkerei- und Landwirtschafts-Zwecke, z. B. **Brutthermometer, Kontaktthermometer** für Feuersignal- und Kontrollzwecke, **Psychrometer** in allen Ausführungen **Feuchtigkeitsmesser. Regenmesser.**
Preisliste auf Verlangen.

Briefl. Kursus in **Molkerei-Buchführung,**
techn. u. kaufmänn. **Gründlichste Ausbildung.**
Völliger Ersatz für mündlichen Unterricht.
Prospekte kostenfrei! Probebriefe à M. 1,—!
C. Blank, Berlin-Gr.-Lichterfelde W. 33,
Staatl. konzess. Lehrinstitut f. Molkerei-Buchführung.

Milchfiltrations-Watten

aus chemisch reiner und hygroskopischer Baumwolle
in allen Grössen und Formaten

Wagner & Wolff, Wattenfabrik,
BERLIN SW. 47, Hagelsberger Strasse 50.

DR. N. GERBER's ACID-BUTYROMETRIE Co. G. m. b. H.

Leipzig-Zürich

empfiehlt ihre unerreichten

„REX"-CENTRIFUGEN

und

„PLAN"-BUTYROMETER

zur Untersuchung von Milch und Milchprodukten.

41 erste Auszeichnungen.
2 Geldpreise des Deutschen Milchwirtschaftl. Vereins 1894—1904.
Ca. 20 000 Apparate im Gebrauch.

Milchhygienische Ausstellung, Magdeburg im September 1905 2 höchste Auszeichnungen:
„Goldene Medaille" und „Ehrenpreis der Milchhändler-Vereine der Stadt Frankfurt".

General-Vertrieb und Lager für Berlin, Brandenburg und Pommern
bei PAUL WIESKE, molkereitechn. Bureau, Berlin N. 24, Oranienburgerstr. 45.

Aufsehen erregt

Schönemann's offener Hochdruck-Milcherhitzer

„Blank"

mit Berieselungs-Wärmeaustausch,

weil er das Problem gelöst hat,

Voll- oder Magermilch bei ständig freier Abdünstung **in offenem Gefässe** bis auf 105° C. zu erhitzen, ohne dass sie zu sieden beginnt, und hierzu **keiner Milchpumpe** und **keines belasteten Austrittsventils** bedarf.

Ungeheure Vereinfachung des Molkerei-Betriebes.

Rückkühlung auf 35 bis 40° C. — Unerreichte Dampfersparnis! — Anbrennen unmöglich!

Wer eine sichere und billige Milcherhitzung einführen will, erhält kostenfrei Anschlag und Beschreibung von

A. Schönemann & Co., Schöningen i. Brschwg.

Filiale: BERLIN N., Oranienburgerstrasse 60/63.

Prospekte auf Verlangen gratis und franko.

Digitized by Google

Bergedorfer Eisenwerk, W. Bergner, Bergedorf

Filialen in

Berlin — Kiel — Hamm/W. — Kassel — Nürnberg — Königsberg/Pr. — Wien.

Renommierteste und weitaus bedeutendste Spezialfabrik

für den Bau von

Molkereimaschinen aller Art

insbesondere

Astra-Separatoren.

Wer irgend eine Molkerei-Maschine, eine komplette Molkerei- oder Kühlanlage anzuschaffen beabsichtigt, sollte unsere Preise einholen und unsern Rat in Anspruch nehmen, der in jedem Falle kostenlos zur Verfügung steht.

Die modernsten und in der Praxis am besten bewährten Molkerei-Maschinen und Geräte liefert

Eduard Ahlborn, Maschinenfabrik,

Danzig Hildesheim München.

Verlangen Sie Angebot auf:

Ahlborn's Dampfspar-Milcherhitzer,
Ahlborn's Reform-Milch- und Rahmpumpen,
Ahlborn's Reform-Butterkneter,
Ahlborn's Teakholz-Butterfässer,
Ahlborn's Kesselspeise- und Spülwasservorwärmer,
sowie sonstige Neuheiten auf milchwirtschaftlichem Gebiete.

Franz Maager, Molkerei-Maschinen-Fabrik, Breslau.

Lieferung sämtlicher

Molkerei-Maschinen, -Geräte und Bedarfs-Artikel.

Molkereien verlieren Geld

wenn sie bei Trommel-Reparatur oder -Tausch nicht darauf bestehen, dass sie eine

Original-Alfa-Trommel

erhalten.

Es werden von anderer Seite nachgemachte Trommeln in denselben Dimensionen geliefert. Wir können derartige Nachahmungen später nicht in Tausch nehmen, bei einer später gewünschten Umänderung oder Reparatur müsste dann also eine neue Trommel gekauft werden, ohne dass die alte Trommel angenommen wird.

Der Preis-Unterschied ist dabei erheblich zum Schaden der Molkerei, **deshalb bestehe man von vornherein immer auf Original-Alfa-Trommeln.** Man verwende auch stets nur **Original-Alfa-Reserveteile,** gekennzeichnet durch die allein Garantie bietende Fabrik-VARU MARKE Marke, welche nur durch uns und unsere legitimierten Vertreter zu beziehen sind.

Alfa-Laval-Separator G. m. b. H.,
BERLIN 54a.

Verantwortlicher Redakteur: H. Laessig in Berlin. — Druck u. Kommissionsverlag von J. Harrwitz Nachf. G. m. b. H., Berlin SW., Friedrichstr. 16.

Digitized by Google

Molkerei-Zeitung

Berlin.

Geschäftsstelle: Berlin SW., Großbeeren-Straße Nr. 40.

Telephon: Amt VIa., 11 859. Telegrammadresse: Molkereizeitung Berlin.

Wochenschrift für Gewinnung, Verarbeitung und Verwertung der Milch.

Erscheint jeden Donnerstag. Durch die Post oder Buchhandel bezog. vierteljährlich 1 Mk. 50 Pfg. Von der Geschäftsstelle direkt unter Kreuzband vierteljährlich 2 Mk., Ausland Mk. 2.50. Einzel-Nummern gegen 25 Pfennig in Briefmarken.

Anzeigenblatt des Westpreussischen Butterverkaufsverbandes.

Unter Mitwirkung von Prof. Dr. Adametz in Wien, Dr. Gerber in Zürich, Dr. Kollwitz in Berlin und Prof. Dr. Stats in Hildesheim, herausgegeben von H. Caesligg. Berlin SW., Großbeerenstraße 40.

Anzeigen werden für die 4.4 cm breite Spaltzeile mit 20 Pf. (Stellungsgesuche frei) berechnet und von unserer Geschäftsstelle, Berlin SW., Großbeerenstraße 40 sowie von allen Anzeigen-Geschäften entgegengenommen. Die Gebühr für Beilagen im Gewicht bis 5 gr beträgt für je 1000 Stück 15 Mk.

Nr. 37. Berlin, 16. September 1905. 15. Jahrg.

Inhalt:

Bereitung von Géromé-Käse.

Kleber gebrochenes Melken unter Anwendung des Hegelundschen Melkversuchsrades. Von Dr. H. Svoboda.

Zweite Tagung des Milchwirtschaftlichen Weltverbands vom 16. bis 19. Oktober zu Paris.

Tagesgeschichtliche Rundschau. Deutschland. Der berliner Milchhandel und die hygienische Ausstellung des Deutschen Milchwirtschaftlichen Vereins 1907 in Berlin. — Zur Bezeichnung „Rahmkäse". — Gesellenprüfungen für Hartkäserei. — Zur Ausschaltung des Kleinhandels mit Milch. — Geschäfts-Jubiläum der Dresdener Molkerei Gebrüder Pfund in Dresden. — Dänemark. Molkereibetrieb in Island. — Schweden. In Sachen der geplanten Zollmaßnahmen nach Deutschland. — England. Die Butterreinfuhr.

Genossenschaftswesen. Unfallversicherungspflicht und berufsgenossenschaftliche Zugehörigkeit der Betriebe der kleineren Molkerei-Genossenschaften.

Maschinen und Geräte. Mittels Kannenausschlapparat.

Beobachtungen, Versuche, Erfindungen. Ueber das fortschreitende Reifen der Käse. — Zur Lehre von der Milchbildung. — Kokosfett-Margarine. — Die Immunisierung von Rindern gegen Tuberkulose.

Handel und Verkehr. Der Verkaufsverband nordrussischer Molkereien und die schwedische Rahmeinfuhr. — Wochenbericht von Buttermarkt.

Marktberichte.

Feiertabend.

Bereitung des Géromé-Käses.

Zu den in weiteren Kreisen beliebten Käsesorten gehört der elsässische Münsterkäs. Oertlich und wesentlich ihm nahe steht der in Frankreich allgemein angesehene Géromé- oder Gérardmer-Käs, benannt nach seiner ursprünglichen Heimat, der Landschaft und dem Flecken gleichen Namens in den französischen Vogesen. Von vorzüglicher Güte ist der an der Landwirtschafts- und Molkereischule zu Saulxure im Department Vogesen bereitete. Das dort übliche Verfahren wird in L'Industrie Laitière, Nr. 34, von L. Brunel ausführlich beschrieben. Als wesentlichste sind der Beschreibung folgende Angaben entnommen:

„Labung. Die Milch pflegt 30/32° C. warm in die Käserei geliefert zu werden; meistens läßt man sie vor dem Labzusatz auf 26/28° abkühlen; keinenfalls darf die Labungswärme 30° übersteigen oder unter 25° sinken. Man verwendet flüssiges Lab von hohem Wirkungsgrad, in einer Menge, welche die Milch in bedeckter, gegen Wärmeverlust möglichst geschützter Käsekufe innerhalb 2/3 Stunden zu Gerinnung bringt. Die Wärme des Ladungsraums sucht man das ganze Jahr hindurch möglichst gleichmäßig auf 18/20° zu halten.

Abscheidung der Molke. Man prüft die Gerinnung, indem man einige Finger auf die Matten auflegt und wieder abhebt; tropft von den Fingern nur klare grünliche Molke ab, so sieht man die Gerinnung für vollendet an und zerschneidet nun die Matten mittels hölzernen Käsefäbels kreuz und quer, so daß Stücke von etwa 3/4 cm Dicke gebildet werden. Haben diese, im Verlauf von etwa einer halben Stunde, sich zu Boden gesetzt, so läßt man die Molke in einen Durchschlag mit emporreichend hoher Bandung eintreten und schöpft sie aus diesem mittels einer Kelle ab.

Formung. Unmittelbar danach wird der Bruch nicht in die allgemein üblichen hölzernen, sondern in eigenartige verzinnte oder überschmelzte cylindrische Blech-Formen gefüllt. Die bei 14 cm Durchmesser etwa 16 cm hohen Formen sind an beiden Enden offen, die Bandung ist von kleinen, 15/20 mm von einander abstehenden Löchern durchbrochen. Um der Molke auch am Boden Abfluß zu verschaffen, stellt man jede Form auf einen von Roggenstroh oder von dünnen Holzstäben geflochtenen Teller, dem ein quadratisches Brettchen von 17 cm Seitenlänge untergelegt wurde. Die so hergerichteten Formen werden auf ein Lattengerüst gestellt, das auf einem mit verzinntem Eisenblech beschlagenen Abtropftisch befestigt ist, mit dem Bruchgut bis zum Rand angefüllt und bei einer Wärme von meist 18/20, keinenfalls unter 16 oder über 22° sich selbst überlassen. Nach 5/6 Stunden, nachdem sich die Käsemasse auf etwa die Hälfte der anfänglichen Höhe verdichtet hat, werden die Formen auf gleiche Unterlagen so gewendet, daß der bisher obere Teil nach unten kommt. Weitere 5/6 Stunden später ist die Käsemasse so fest geworden, daß man die Formen durch halb so hohe ersetzen kann, worin die Käse bis auf weiteres bleiben. Man rechnet hier der niedrigen Formen auf eine hohe; jene kosten 1 Fr., diese 1,75 Fr. das Stück.

Salzung. Nach Verlauf von 3/4 Tagen sind die Käse, die innerhalb dieser Zeit wiederholt gewendet werden, genügend trocken geworden, um mit ihrer Salzung beginnen zu können. Zu dem Behuf nimmt man die Käse aus den Formen, reibt sie auf einer der beiden Flachseiten mit feinem Salz ein und bringt sie, die gesalzene Seite nach oben, in die Formen zurück. Am andern Tag salzt man auch die untere Seite und bringt nun diese nach oben. In dieser Weise wird die Salzung nach Bedarf einige Tage lang fortgesetzt. Man rechnet auf 1 kg Käse gewöhnlich etwa 30/35 g Salz.

Trocknung. Nach vollendeter Salzung müssen die Käse von dem durch das Salz an die Oberfläche gezogenen Wasser befreit werden, damit sich für die folgende Reifung eine genügend harte Rinde bilde. In wohl eingerichteten größeren Käsereien dient hiezu ein eigens gut gelüftetes Gebäude, worin die Käse gegen die Sonne und gegen Zliegen geschützt sind. Wo solche besonderen Räume nicht vorhanden oder nicht anbringbar sind, da kann man völlig genügend sich mit einem Lattengestell helfen, das, mit einem Drahtgewebe als Zliegenschutz umgeben, in einem schattigen luftigen Raum aufgestellt wird.

Reifung. Haben die Käse in einem Zeitraum von 5/6 Tagen infolge der Trocknung eine Rinde erlangt und sich mit einem leichten bläulichen Schimmel überzogen, so ist es Zeit, sie in den Reifungskeller zu bringen. Die Möglichkeit der Reifung bedingt, daß der Keller für den Zweck besonders vorsorglich eingerichtet sei; das Mauerwerk muß durch Cementierung gegen eindringende Feuchtigkeit geschützt, die Fensteröffnungen müssen durch Laden gegen Sonnenstrahlen, durch Einlässe von Drahtgewebe gegen Zliegen verschließbar, vor allem aber muß für gute Lüftung und für gleichmäßige Wärme gesorgt sein. Letzteres geschieht am besten mittels eines unterirdischen Lüftungskanals.*) Als geeignetste Wärme werden 12/13° C. angesehen.

Im Keller befinden sich hölzerne Gestelle mit übereinander an-

*) Eine nordamerikanische Anlage dieser Art wurde in Nr. 32 d. Bl. vom Jahr 1900 beschrieben. — Ueber die bauliche Einrichtung solcher Anlagen giebt der Geheime Regierungs-Rat Ludwig von Tiedemann in seiner Schrift: Die Lüftung der Viehställe mit erwärmter Luft, Heft 10 der Arbeiten der Deutschen Landwirtschaftsgesellschaft. Berlin 1895, wertvolle Fingerzeige.

Digitized by Google

geordneten Lagerbrettern, die 35 cm von einander abstehen. Auf den Brettern werden die Käse so gelagert, daß sie sich gegenseitig nicht berühren. Vorher werden die Käse mit fast siedendheißem Wasser gewaschen, um alle pflanzlichen oder tierischen Lebewesen, die etwa darauf sich angesiedelt haben, zu vernichten. Zwei Tage danach reibt man die Käse mit einem in lauwarmes Salzwasser getauchten Tuch ab, und nach abermals zwei Tagen wiederholt man die Abreibung unter Wendung der Käse. Diese Behandlung wird nach Erfordernis täglich oder zweitäglich fortgesetzt.

Nach etwa zwei Monaten bedecken sich die Käse mit einem rötlichen Schimmel, der ihnen die Bezeichnung „rousseaux" (Rotkäse) zu geben veranlaßt hat. Damit ist die Reife eingetreten, der Käs innen salbig geworden, und der Zeitpunkt gekommen, ihn in Handel zu bringen. Zu dem Zweck wird er in Schachteln von Fichtenholz verpackt, weil er, seiner Weichheit wegen, ohne solchen Schutz nicht verschickbar wäre.

Für ihren in dieser Weise sorgfältig hergestellten Käs erzielt die Molkereischule zu Saulxure mit Leichtigkeit einen Preis von 150 Fr. für 100 kg, während die Kaufleute der Umgegend den dortigen Käsern selten mehr, als 90/100 Fr. bezahlen. Im ersten Fall wird das Liter Milch mit 21, im letzteren nur etwa mit 12 Cts. ververtet."

Da diese Art Weichkäs verhältnismäßig raschen Umsatz ermöglicht und verhältnismäßig wenig Arbeit verursacht, auch für kleinere Wirtschaften geeignet ist, so scheint ihre Herstellung, falls ihr Verständnis, Aufmerksamkeit und Fleiß entgegengebracht wird, weitere Verbreitung zu verdienen.

Ueber gebrochenes Melken unter Anwendung der Hegelundschen Melkmethode.

(Mitteilung aus dem Laboratorium der landw.-chem. Versuchsstation der K. k. Landw.-Gesellschaft für Kärnten in Klagenfurt.)*)

Von Dr. H. Svoboda.

Arbeiten über gebrochenes Melken, d. h. über die Unterschiede der einzelnen Anteile eines einzigen Gemelkes liegen zwar zur Genüge vor, dieselben sind aber teils einseitig, da sie sich mit wenigen Ausnahmen nur mit dem Unterschied im Fett- bezw. Trockensubstanzgehalt der einzelnen Gemelksanteile beschäftigen oder sich nur auf ein kleines Analysenmaterial stützen, teils Widersprüche enthalten, welche zu einer Ueberprüfung des vorliegenden Materials geradezu herausfordern, umsomehr als speziell zwei Autoren sich im direkten Gegensatz zu allen übrigen Bearbeitern dieses Gebietes befinden. Die Arbeiten über gebrochenes Melken kann man in zwei große Hauptgruppen einteilen, nämlich in solche, bei denen die Gemelksanteile nur bezüglich ihres Gehaltes an Fett- und Trockensubstanz untersucht wurden, und in solche, wo von den einzelnen Partien eines Gemelkes Gesamtanalysen durchgeführt wurden. Zu den Arbeiten der 1. Gruppe gehören folgende: Peligot[1]) war der erste, welcher im Jahre 1836 beobachtete, daß der Fettgehalt eines Gemelkes von Eselinmilch im 1. Drittel 0,96, im 2. 1,02 und im 3. 1,52 Proz. betrug. Ueber Kuhmilch wurde gearbeitet von Jules Reiset[2]), der auf Fett, Trockensubstanz und teilweise auf Asche untersuchte, ferner von Knobloch[3]), J. Moser[4]), Hiepe[5]), Klinger[6]), Cotta und Clark[7]), H. Melander[8]), M. Stomp[9]) und P. Hardy[10]), welche entweder auf Fett- und Trockensubstanz oder nur auf Fett geprüft hatten. Das Fazit aller dieser Untersuchungen ist übereinstimmend folgendes: Der Fett- und somit entsprechend auch der Trockensubstanzgehalt steigt vom Anfang bis zum Ende eines Gemelkes gleichmäßig an, im Einklange hiermit fällt das spezifische Gewicht der Milch. Der einzige dieser Forscher, welcher Abweichungen — auch nur in drei von zehn Fällen — von dieser Regel fand, war J. Reiset, was aber in Anbetracht der Zeit der Untersuchung (1843 bis 1844) wohl in der Unzulänglichkeit der damaligen analytischen Methoden seinen Grund haben dürfte. Eine derartige Uebereinstimmung finden wir bei jenen Autoren, welche dieselbe Frage unter Anwendung von Gesamtanalysen studiert haben, nur bezüglich des Fett- und Trockensubstanzgehalts der einzelnen Gemelksanteile, nicht aber bezüglich der übrigen Milchbestandteile, nämlich der Eiweißstoffe, des Milchzuckers und der Asche. So fanden Bouchardat und Quevenne[11]) den Proteingehalt der Milch in einem Falle am Ende des Gemelks höher als im Anfang, in zwei Fällen das Gegenteil. Dasselbe Resultat erhielt Boussingault[12]) für Protein, während der Milchzuckergehalt in der Mitte des Gemelks am höchsten erschien, die Asche am Anfang und Ende sich gleichgeblieben war. Nach Hellriegel[13]) fiel der Proteingehalt in zwei Fällen, in einem war er gegen das Ende des Gemelkes erhöht; die gleiche Relation ergab sich für die Asche, während der Milchzuckergehalt gleichmäßig abnahm. Nach Harrington[14]) fällt der Aschengehalt gegen das Ende des Gemelkes. Mit Ausnahme des Fett- und Trockensubstanzgehaltes fand Schmidt[15]) bei allen Milchbestandteilen ein gleichmäßiges Fallen gegen das Ende des Gemelkes. Kanel[16]) beobachtete ein gleichmäßiges Abnehmen des Milchzuckergehaltes, für den Protein- und Aschengehalt in 3 Fällen eine Abnahme, in 2 Fällen ein Ansteigen gegen das Gemelksende; R. Steinegger[17]) fand bezüglich des Gehaltes an Kasein, Albumin und Milchzucker keine Unterschiede in den einzelnen Gemelksanteilen.

Wir betonen, daß die oben gemachten Angaben sich auf die direkt in der Milch bezw. den einzelnen Teilen der Gemelke gefundenen Analysendaten beziehen, und wiederholen, daß auch die letztgenannten acht Autoren übereinstimmend ein Ansteigen des Fett- und Trockensubstanzgehaltes und ein entsprechendes Fallen des spezifischen Gewichtes in den letzten Gemelks-Anteilen festgestellt haben. Bis jetzt haben wir lediglich die Arbeiten über gebrochenes Melken besprochen, es liegen aber auch noch solche über gebrochenes Melken aus den einzelnen Zitzen des Kuteters vor. F. Hofmann[18]) mokt paarweise die vorderen und hinteren Zitzen und schließlich kreuzweise und fand bei jedem Zitzenpaar zuerst eine fettarme, zuletzt eine fettreiche Milch, was mit den Angaben sämtlicher früher citierten Autoren im Widerspruch steht. Der Gehalt an Milchzucker, Proteinstoffen und Asche sank in gleichmäßiger Weise gegen das Gemelksende jedes Zitzenpaares, die Zusammensetzung der fettfreien Trockensubstanz war in allen Gemelksanteilen eine gleichbleibende. Um die erwähnten Widersprüche zu beseitigen, wiederholte E. Ackermann[19]) die Versuche Hofmanns, wobei er in der Milch jedoch nur spezifisches Gewicht, Fett und Trockensubstanz bestimmte. Die Resultate der schönen Arbeit Ackermanns sind kurz gefaßt folgende: beim gewöhnlichen Melken der Kuh (ein Zitzenpaar nach dem anderen) erhält man nicht eine Milch, deren Fett- und Trockensubstanzgehalt in gleicher Weise vom Anfang bis zum Schluß des Gemelkes ansteigt, sondern es zeigt sich diese Erscheinung gelondert für jedes Zitzenpaar oder auch für jede einzelne Zitze. Jede Zitze für sich gemolken, gibt zuerst eine fettarme, dann eine fettreiche Milch, demgemäß fällt nach Ausmelkung des ersten Zitzenpaares und bei Beginn des Ausmelkens des zweiten Zitzenpaares der Fettgehalt wieder auf ein Minimum, um dann ebenso wie beim ersten Zitzenpaar auf ein Maximum anzusteigen. „Die Anfangsminima für den Fettgehalt der Milch aus den einzelnen Zitzen zeigen geringe Unterschiede in dem Sinne, daß je des folgende Minimum etwas höher einsetzt als das vorhergehende. Das Gleiche scheint für die Maxima der Fett zu sein. Die ansteigenden Werte der Minimal- und Maximalgahten lassen sich vielleicht durch mechanische oder physiologische Regie während des Melkens erklären." Ackermann bestätigt also völlig die Angaben Hofmanns. Die Widersprüche zwischen seinem sowie Hofmanns Befund gegenüber den Untersuchungen sämtlicher anderer Autoren erklärt Ackermann aus der unrichtigen Probenahme der einzelnen Gemelksanteile seitens der meisten übrigen Versuchsanteller, welche die Milch der einzelnen Zitzenpaare nicht trennten und ferner zu ungleiche Fraktionen des Gemelkes prüften. Obwohl Ackermann zur Nachprüfung seiner Arbeit auffordert, ist eine derartige Nachprüfung bis jetzt noch nicht erfolgt, im Gegenteil, zwei neuere Arbeiten[20]) über gebrochenes Melken sind ganz nach dem alten Schema angelegt und nur Belege für das angeblich gleichmäßige Ansteigen des Fettgehaltes vom Anfang bis zum Schluß eines Gemelkes. Die im folgenden beschriebene Arbeit wurde zu dem Zwecke unternommen, in erster Linie die Angaben Ackermanns an einem größeren Material zu studieren und außerdem die Hegelundsche Methode beim gebrochenen Melken anzuwenden, wodurch wir in die Lage versetzt werden mußten, besonders fett- und trockensubstanzreiche Milch am Schlusse jeden Gemelkes zu gewinnen. (Schluß folgt.)

*) „Chemiker-Zeitung" 1905. 29, Nr. 34.

[1]) Compt. rend. 1836. 3, 417.

[2]) Ann. Chim. Phys. 1849. 3. Sér. 25, 82.

[3]) Zentralbl. d. landw. Ver. Bayern 1860. 40, 354.

[4]) Mitt. a. d. Laborat. d. K. k. landw. Lehranst. in Ung.-Altenburg 1862.

[5]) Arch. Physiol. Bd. 30, 6/9.

[6]) Report. anal. Chim. 1866. 6, 551.

[7]) Molkerei-Ztg. 1869. 4, 317.

[8]) Nordisk Mejeri-e Tidning. 1892, 48, 49.

[9]) Molkerei-Ztg. Berlin 1901. 11, 577.

[10]) Bull. Ass. Belge Chim. 1901. 15, 228; Zschr. f. Unters. Nahrungs- u. Genußmittel 1902. 5, 774.

[11]) Du Lait. Paris 1857. 2, 75.

[12]) Ann. Chim. Phys. 1866. 4, 132.

[13]) Ann. d. landw. Vereinen 1869. 33, 356.

[14]) 6 Ann. Repert. State Board of Health of Massachusetts. Boston 1885, 188.

[15]) Milch-Ztg. 1887. 16, 891.

[16]) Biedermannischer Zentralbl. 1893. 22, 301.

[17]) Molkerei-Ztg. Berlin 1901. 11, 218.

[18]) Jahresber. Liebchen. 1892, 177.

[19]) Chem.-Ztg. 1901. 25, 1160; 1902. 26, 55.

Digitized by Google

Zweite Tagung des Milchwirtschaftlichen Weltverbands vom 16. bis 19. Oktober zu Paris.

Einem erneuten Aufruf zu weiterer Beteiligung fügt das Nederl. Weekbl. v. Zuivelbereid. die Mitteilung hinzu, daß dem Weltverband kürzlich von Niederland beigetreten seien: der Allgem. niederl. Molkereiverband, die Molkereiverbände von Friesland und Nord-Brabant, die Molkerei-Ausfuhrvereinigung von Friesland, die Butter-Ueberwachungsstellen von Leeuwarden, Groningen, Assen, Deventer, Maastricht, Eindhoven und Süd-Holland, und die Holländische Landwirtschaftsgesellschaft, nebst sieben Einzelpersonen. Durch Königl. Beschluß sind zu der Versammlung in Paris als Abgeordnete der niederländischen Regierung ernannt worden die Herren Jhrr. Michiels van Kessenich, Mitglied der Ersten Kammer der Generalstaaten, Dr. Wijsman, Professor an der Reichsuniversität zu Leiden, und Dr. Swaving, Vorsteher der landw. Reichs-Versuchsstation zu Wageningen. Voraussichtlich werden also gegen dreißig Niederländer an den Verhandlungen in Paris teilnehmen.

Als Ursache dieser zahlreichen, durch die nachbarliche Lage des Landes erleichterten Beteiligung darf wohl der Umstand angesehen werden, daß die öffentliche Ueberwachung des Butterhandels einen Hauptgegenstand der Verhandlungen bilden wird, und daß der Vorstand des Weltverbands gesonnen ist, die Wahl des Orts für die dritte, i. J. 1907 stattfindende Tagung des Weltverbands von dem Maß abhängig zu machen, in welchem das betreffende Land seine Teilnahme an der diesjährigen Tagung bekunden werde.

Tagesgeschichtliche Rundschau.

Deutschland.

Der berliner Milchhandel und die milchhygienische Ausstellung des Deutschen Milchwirtschaftlichen Vereins 1907 in Berlin. Man schreibt der Deutschen Landwirtschaftlichen Presse: „Der Verband deutscher Milchhändler hat an die städtischen Behörden eine Eingabe gerichtet, in welcher er warnt, die geplante Ausstellung mit städtischen Geldern zu unterstützen.

Er sagt darin:

„Alle wirklichen Verbesserungen auf dem Gebiete des Milchhandels seien von den Milchhändlern ausgegangen u. s. w."

Diese Eingabe ist typisch für die kopflose Art, der sich die berliner Milchhändler manchmal befleißigen.

Der Verband der deutschen Milchhändler war anscheinend aber gar nicht autorisiert, eine solche Eingabe zu machen, und der berliner Milchhändlerverein hat wohl über den Kopf des eigenen Verbandes hinweg die kleine harmlose Heldentat vollführt.

Man braucht kein Gegner der Milchhändler zu sein, um ein derartiges Vorgehen für unklug und vor allem für unberechtigt zu halten. Welchen Segen es bringen wird, das dürfte die Zukunft wohl bald zeigen. Wir Landwirte werden uns aber dieses Vorgehen wohl zu merken haben."

Daß der Milchhandel ein schlechtes Gewissen hat, ist ja begreiflich, daß er so unklug ist, sich selbst so bloßzustellen, war aber doch nicht vorauszusehen.

Zur Bezeichnung „Rahmkäse"! Die Amtshauptmannschaft in Annaberg in Sachsen erläßt folgende Bekanntmachung: „Im hiesigen Bezirke sind in letzter Zeit Weichkäse, namentlich aus dem Allgäu, eingeführt und unter der Bezeichnung „Rahmkäse" verkauft worden. Diese Käse enthalten aber nur zum geringsten Teile Rahm und sind meistens teilweise oder vollmilch hergestellt. Die Bezeichnung „Rahmkäse" ist daher geeignet, das Publikum über den wahren Fettgehalt der Käse zu täuschen. Die Verkäufer solcher Käse werden hiermit davor gewarnt, diese ferner unter der falschen Bezeichnung zu verkaufen, widrigenfalls sie Bestrafung nach §§ 10 u. 11 des Nahrungsmittelgesetzes vom 14. Mai 1897 zu gewärtigen haben."

Gesellenprüfungen für Hartkäserei. Gemäß der von der Handwerkskammer aufgestellten „Prüfungsordnung für die Gesellenprüfung im Molkerei- und Käsereigewerbe", werden heuer zum erstenmale Sennenprüfungen (Gesellenprüfungen) durch die dafür bestellten Prüfungsausschüsse abgehalten. Die Prüfung zerfällt in einen theoretischen und einen praktischen Teil, die „Arbeitsprobe". Der „Milchwirtschaftliche Verein" im Allgäu und zwei Private haben ihre Sennereien zur Ablegung der Arbeitsproben eingeräumt, so daß hier Prüfungsausschüsse gebildet werden, zwei für Rundkäserei in Sonthofen und Scheidegg und zwei für Weichkäserei in Boos und Obergermaringen. Im Gebiete der Hartkäserei werden im Oktober dieses Jahres in Sonthofen die ersten Sennenprüfungen abgehalten, im Frühjahr nächsten Jahres werden solche in Scheidegg zu veranstalten sein. Bezüglich der Wichtigkeit dieser Sennenprüfungen möchten wir darauf aufmerksam machen, daß die Befugnis zur Anleitung von Lehrlingen in der Zukunft nur denjenigen Käsern zusteht, welche das 24. Lebensjahr vollendet, die vorgeschriebene Lehrzeit zurückgelegt und die Sennenprüfung (Käsergesellenprüfung) bestanden haben. In späteren Jahren wird derjenige Käser keine Lehrlinge annehmen und ausbilden dürfen — die untere Verwaltungsbehörde, d. i. das Bezirksamt, entzieht die Befugnis — welcher (außer der Erfüllung der anderen Bedingungen) nicht auch die Gesellenprüfung abgelegt hat. Um Unannehmlichkeiten auszuweichen, scheint es geraten, daß möglichst viele, namentlich alle jüngeren Sennen, die Käsergesellenprüfung (Sennenprüfung) ablegen. Wer diese in ihrem theoretischen und praktischen Teil bestanden hat, erhält den Lehrbrief der Handwerkskammer und ist dadurch gesichert. — Die Ablegung der „Arbeitsprobe" wird einem in der Praxis stehenden Sennen keinerlei Schwierigkeiten machen; er muß an einem Vormittag in der Sennerei Sonthofen sämtliche praktischen Arbeiten unter Aufsicht selbständig besorgen. Durch die theoretische Prüfung soll der Prüfling beweisen, daß er über Wert, Aufbewahrung, Verwendung und Behandlung der Roh- und Hilfsstoffe, sowie über die Merkmale ihrer guten und schlechten Beschaffenheit genügend unterrichtet ist; sie umfaßt also z. B. Milchkenntnis und Milchprüfung, Fragen über Milch-, Butter- und Käsefehler, Ausbeute-Berechnungen u. s. w. Das Bestehen des theoretischen Teiles setzt voraus, daß der Prüfling Kenntnisse aus der Theorie der Milchwirtschaft besitzt, welche er sich aus Büchern erholen kann. Wer die vom „Milchwirtschaftlichen Verein" betriebenen Bücher aufmerksam studiert, wird die Prüfung mit Leichtigkeit bestehen. Einfacher gestaltet sich die Erwerbung dieser Kenntnisse durch einen Kurs an der Lehrsennerei. Der Verein veranstaltet in Sonthofen vom 25. bis 30. September einen Kurs, welcher sehr gut geeignet ist, die erforderlichen theoretischen Kenntnisse zum Bestehen dieser Prüfung zu erwerben. Seitens der Lehrsennerei ist die Einrichtung getroffen, daß an einem Tage der dem Kurse folgenden Woche die Prüfung abgelegt werden kann. Natürlich liegt aber für die Kursteilnehmer keine Verpflichtung vor. Der Prüfung kann sich jeder Senne unterziehen, der 24 vollständige Monate in Rundkäsereien getermt hat und den Nachweis über einjährige Beschäftigung in der Stallwirtschaft (besonders im Melken) beibringt. Der Monat Oktober, den die Lehrsennerei für Ablegung der Gesellenprüfung angesetzt hat, ist besonders günstig. Die Prüfung dauert einen Tag: vormittags „Arbeitsprobe", nachmittags theoretische Prüfung. Die Prüfungsgebühr beträgt 3 M. Die Anmeldungen zur Prüfung müssen an den Prüfungsvorsitzenden Th. Aufsberg in Sonthofen gerichtet werden, welcher alle Auskünfte erteilt.

Zur Ausschaltung des Kleinhandels mit Milch. In Karlsruhe ist nach der „Neuen Badischen Landeszeitung" die Schlachthofdirektion von den städtischen Behörden ersucht worden, zur Prüfung der Frage, ob nicht die Stadt den Ankauf der Milch von den Produzenten und deren Abgabe an die Konsumenten übernehmen soll, oder welche anderen Maßnahmen zur Abwendung der bereits eingetretenen und noch weiter drohenden Verteuerung der Milch zu ergreifen sind, über die Verhältnisse des dortigen Milchhandels Erhebungen zu machen.

Geschäftsjubiläum der Dresdener Molkerei Gebrüder Pfund in Dresden. Am 9. September konnte die Dresdener Molkerei Gebrüder Pfund, Dresden-N., auf ein 25jähriges Geschäftsbestehen zurückblicken. Der jetzige Inhaber, Herr Kommerzienrat Paul Pfund, begründete das Geschäft seinerzeit in Gemeinschaft mit seinem inzwischen verstorbenen Bruder in ganz bescheidenem Umfange. Heute genießt die Firma auf milchwirtschaftlichem Gebiete einen Weltruf. Ueber die aus Anlaß dieses Jubiläums veranstaltete Feier berichten die Tageszeitungen: Am Freitag Abend brachten zunächst über 200 Kinder des Personals dem Jnhaber der Firma, Herrn Kommerzienrat Paul Pfund, einen Lampionzug dar. Im großen Molkereisaale hatten sich sämtliche Angestellte versammelt, wobei nach Einleitung des Festes durch den Männergesangverein der Molkerei der Direktor der Firma, Herr Stadtoberordneter Butze, in bewegten Worten die Glückwünsche des Gesamtpersonals zum Ausdruck brachte. Hierauf überreichte Herr Direktor Butze die vom Personal gestiftete lebensgroße Bronzebüste des Herrn Kommerzienrats Pfund, ein Meisterwerk des Bildhauers Schnauder. Zwei junge Damen schilderten dabei in sinnigen Versen den Entwicklungsgang der Firma, deren Produkte in allen fünf Erdteilen zu Hause seien. Nachdem noch das neue Banner, das demnächst seine Weihe finden soll, enthüllt war, schloß die Feier mit einem Hoch auf das weitere Blühen, Wachsen und Gedeihen der Firma. Der Festabend fand dann seinen Schluß durch eine Serenade des gesamten Dresdener Männergesangvereins, dessen Mitglied seit 15 Jahren Kommerzienrat Pfund ist. — Der eigentliche Gründungstag, der Sonnabend, wurde durch ein Ständchen der Molkereikapelle eingeleitet, dann brachten das Kontor- und Betriebspersonal unter Ueberreichung einer künstlerisch geschnitzten Erinnerungstafel und eines lebensgroßen Bildnisses des Chefs und seiner beiden Söhne ihre Glückwünsche dar, ebenso die

Digitized by Google

Zweigfabrik in Lobositz und das londoner Haus der Firma. Eine Deputation folgte dann im Laufe des Tages der anderen, und bald waren die weiten Kontorräume von den herrlichsten Blumenspenden überfüllt, die zahreiche Freunde der Firma sandten. Durch Anschläge in der Molkerei und Fabrik lud Kommerzienrat Pfund sein Gesamtpersonal am 20. September zu einem Feste auf dem Waldschlößchen ein.

Dänemark.

* **Molkereibetrieb auf Island.** Die Bestrebungen Dänemarks, auf der Insel Island eine bessere Verwertung der Milch herbeizuführen sind nicht erfolglos geblieben. Im Jahr 1904 waren dort 22 Molkereien in Betrieb, mit einer Butterausfuhr von 200 000 Pfd., d. i. ungefähr doppelt soviel, wie i. J. 1903 ausgeführt wurde. Smör-Tid.

Schweden.

* **Zu Sachen der geplanten Rahmausfuhr nach Deutschland** wurde am 28. August in Malmö eine Versammlung abgehalten. An der Versammlung nahmen vierzehn Molkereien Schwedens teil. Diese Molkereien sind in der Lage, von den ihnen täglich zugeführten 134 000 kg Milch die verlangten 10 000 kg Rahm abzugeben. Von deutscher Seite ist eine Bezahlung des Rahms mit 2,3 Oere für jedes Kombundert Fett im Rahm angeboten worden. Die Vertreter der Molkereien erklärten sich zur Lieferung bereit, wenn der Preis auf 2,4 Oere erhöht und die Fracht und die Beistellung der erforderlichen Versendgefäße vom Käufer übernommen werde. Zu Förderung der Angelegenheit wurde ein Dreimänner-Ausschuß erwählt. Man hofft, daß der Handel werde zustandkommen.

Nord. Landtm.-Tidn.

England.

* **Die Buttereinfuhr** während der letzten, mit dem 1. Juli 1895 beginnenden zehn Jahre belief sich, nach Smör-Tid., auf folgende Mengen:

Jahrgang	Tons	Mehr oder weniger	Jahrgang	Tons	Mehr oder weniger
1895/96	146 198	—	1900/01	175 459	+ 3 868
1896/97	156 911	+ 9713	1901/02	187 907	12 448
1897/98	159 158	2247	1902/03	200 186	12 195
1898/99	164 636	5478	1903/04	218 943	18 757
1899/1900	171 491	6755	1904/05	203 897	— 15 046

Im Durchschnitt der acht Jahre 1896/1904 betrug also die jährliche Mehreinfuhr 8042 tons. Nimmt man an, daß diese Mehreinfuhr bei regelrechtem Verlauf der Dinge auch in dem Jahr 1904 bis 1905 stattgefunden haben würde, so berechnet sich die Mindereinfuhr des Jahres 1904/05 auf 8042 + 15 046 = 23 088 tons.*) Sie betrifft von den nach England einführenden Ländern hauptsächlich Dänemark, Schweden, Niederland, Frankreich und wurde verursacht durch die i. J. 1904 in diesen Ländern herrschende Trockenheit, die nicht nur die Milcherträge der vorhandenen Kühe verminderte, sondern auch zum Teil zu einer Einschränkung des Viehstands nötigte.

Genossenschaftswesen.

Die Unfallversicherungspflicht und berufsgenossenschaftliche Zugehörigkeit der Betriebe der kleineren Molkereigenossenschaften. In Nr. 3 der „Genossenschaftspresse", Jahrgang 1905, wurde an Hand einer neueren Entscheidung des Kaiserlichen Reichsversicherungsamtes und einem Anschreiben dieser Behörde an den Reichsverband mitgeteilt, daß diejenigen Central-, Kornhaus-, Winzer- und etwa weiter in Betracht kommenden Genossenschaften, welche weder Eigentümerinnen der bei ihnen lagernden Waren sind, noch Dampfkessel u. l. w. oder durch elementare oder tierische Kraft bewegte Triebwerke haben, von den Wohltaten der Unfallversicherungsgesetzgebung ausgeschlossen sind und daß eine Beseitigung dieser ungünstigen Rechtslage durch eine Aenderung in der Rechtsprechung nicht zu erwarten ist.

Bezüglich der Unfallversicherungspflicht und berufsgenossenschaftlichen Zugehörigkeit der Betriebe der kleineren Molkereigenossenschaften durfte man nach der anfänglichen Stellungnahme des Kaiserlichen Reichsversicherungsamts, wie sie des Näheren ein Aufsatz in Nr. 12 der „Genossenschaftspresse", Jahrgang 1904, wiedergibt, ein günstigeres Ergebnis erwarten. Aber auch hier ist das Endresultat ein negatives geworden, die kleineren Molkereigenossenschaften bleiben nach wie vor von den Wohltaten der Unfallversicherungsgesetzgebung ausgeschlossen, auch hier ist eine Beseitigung der ungünstigen Rechtslage durch eine Aenderung in der Rechtsprechung nicht zu erwarten.

Auf Veranlassung des Kaiserlichen Reichsversicherungsamtes, mit welchem der Reichsverband zur Klärung der Frage wiederholt verhandelt hat (vergl. Nr. 12 G.-Pr., Jahrg. 1904) wurden im Vorjahr seitens des Reichsverbandes über die Zahl der kleineren Molkereigenossenschaften, über die von ihnen verarbeitete Milchmenge, Zahl der in den Betrieben beschäftigten Arbeiter, Zahl der Arbeitstage im Jahr u. s. w. eingehende Erhebungen veranstaltet. Dieses Material wurde nach sorgängiger Bearbeitung dem Reichsversicherungsamt im Juli 1904 mit dem Antrag auf Abänderung der Rechtsprechung zu Gunsten der kleineren Molkereigenossenschaften übermittelt.

Das Reichsversicherungsamt hat die Eingabe des Reichsverbandes unter dem 12. Juli 1905 wie folgt beschieden:

„Das Reichsversicherungsamt ist nicht in der Lage, dem Antrage auf Ausdehnung des Begriffes der Fabrikmäßigkeit von Molkereien stattzugeben. Auf Grund der Vorschriften des § 1 Abs. 1 Ziffer 1, in Verbindung mit dem § 2 Abs. 2, 3 und 4 des Gewerbe-Unfallversicherungsgesetzes sind nur diejenigen Geschäftsbetriebe von Molkereien versicherungspflichtig, welche entweder die in § 2 Abs. 2 und 3 a. a. O. aufgeführten Merkmale für die Fabrikmäßigkeit an sich tragen, oder welche gemäß Abs. 4 nach der Bestimmung des Reichsversicherungsamts als Fabrik zu gelten haben. Das Reichsversicherungsamt hat in Anwendung der letzteren Vorschrift bisher nur solche Molkereien für Fabriken erklärt, die jährlich etwa 300 000 t Milch verarbeiten. Auf Grund der in dieser Sache angestellten Ermittelungen muß das Reichsversicherungsamt es sich versagen, von jener Grenze abzugehen. Denn einerseits erscheint es im Hinblick auf die einfache und ziemlich ungefährliche Betriebsweise der Molkereien nicht gerechtfertigt, auf Grund des § 2 Abs. 4 des Gewerbe-Unfall-Versicherungsgesetzes zu bestimmen, daß sämtliche Molkereien ohne Rücksicht auf ihre Größe als Fabriken anzusehen sind. Andererseits liegt kein hinreichender Grund vor, den Begriff der Fabrikmäßigkeit in Zukunft auch auf solche Betriebe auszudehnen, die jährlich erheblich weniger als 300 000 t Milch verarbeiten, da schon bei einer Verarbeitung von 300 000 t Milch im Handbetriebe durchschnittlich nicht mehr als 2 bis 3 Personen vollbeschäftigt sind, und die Menge der jeweils zur Verarbeitung gelangenden Milch infolge der technischen Entwicklung in den Betriebseinrichtungen der Molkereien an Bedeutung für den Umfang der Betriebe eher verloren als gewonnen hat."

Der „Sonderausschuß für Molkerei-Genossenschaftswesen" wird sich des weiteren mit dieser Frage zu beschäftigen haben.

(Deutsche landw. Genossenschaftspresse.)

Maschinen und Geräte.

Wittes Rahmenanslaufapparat bewährte sich bei seiner Prüfung im Milchwirtschaftlichen Institut Hameln gut. Aus 13 000 Kannen, in welchen 296 370 kg Milch angeliefert worden waren, wurden 750 kg Tropfmilch gewonnen, d. i. auf je 100 Kannen 5,8 kg und auf je 1000 kg angelieferte Milch 3,6 kg Tropfmilch.

Beobachtungen, Versuche, Erfindungen.

Ueber das fortschreitende Reifen der Käse. Von Lindet und L. Ammann. Die Verfasser haben an drei verschiedenen Käsesorten (Camembert, Port-Salut, Schweizerkäse) die Umwandlung des Kaseins in lösliche Stickstoffverbindungen verfolgt und die nachstehenden Zahlen erhalten:

	Stickstoff in Proz. des frischen Käse			Löslicher Stickstoff in Proz. des Gesamt-Stickstoffs	Ammoniak Stickstoff in Proz. des löslicher Stickstoffs
	gesamter	löslicher	als Ammoniak		
Camembert					
23. März	2,22	0,18	Spuren	8,1	—
1. April	2,35	0,49	0,022	20,8	4,5
21. April	2,37	1,84	0,236	77,6	12,8
27. April	2,32	2,00	0,284	86,1	14,2
Port Salut					
23. März	3,85	0,23	Spuren	5,9	—
1. April	3,87	0,59	0,009	15,3	1,5
27. April	4,21	0,68	0,012	16,1	1,7
11. Mai	4,11	0,83	0,019	20,2	2,3
Schweizerkäse					
23. März	4,08	0,15	Spuren	3,7	—
1. April	4,05	0,33	0,005	8,1	1,5
11. Mai	4,38	0,62	0,019	14,1	1,9
18. Juni	4,36	0,66	0,024	15,1	3,6

Da die inneren Teile der Käse feuchter sind als die äußeren Schichten, so geht auch die Umwandlung des Kaseins dafelbst schneller vor sich. Bei einem Camembert zeigten die äußeren Schichten einen Wassergehalt von 48,7 Proz. und vom Gesamtstickstoff waren 68,7 Proz. wasserlöslich, während die entsprechenden Zahlen für den inneren Teil 53,3 bezw. 88,0 betrugen. Die bedeutend schneller vor sich gehende Zersetzung des Camembert ist durch dessen alkalische Reaktion bedingt. Versetzt man frischen, im normalen Zustande zuer reagierenden Schweizerkäse mit Ammoniak, dann geht auch hier die Zersetzung schneller vor sich. Das Reifen des Schweizerkäses ist mit der Bildung flüchtiger Säuren (Essigsäure, Provionsäure, Milchsäure) verbunden, deren Menge bei einem Versuche von 0,08 auf 0,64 Proz. stieg, während beim Reifen des Camembert durch die schnelle Zer-

*) 1 ton = 1016 kg

Digitized by Google

setzung des Milchzuckers etwas Buttersäure (0,09 Proz.) gebildet wird, die im weiteren Verlaufe der Reife nur wenig angegriffen wird. Die flüchtigen Säuren entstehen nicht aus dem Butterfett; dieses nimmt an dem Reifeprozeß überhaupt nicht teil. Ein Schweizerkäse, der aus vollständig entrahmter Milch hergestellt worden war, ergab ebensoviel flüchtige Säuren als gewöhnlicher. Das Fadenziehendwerden des Schweizerkäses in warmem Wasser (45 bis 50°) ist nicht auf eine besondere Modifikation des Kaseïns, sondern auf die Gegenwart von Säure zurückzuführen. Durch Zusatz von Milchsäure zum ammoniakalischen Camembert kann man auch diesen fadenziehend machen. Die stärkere Zersetzung des Camembert zeigt sich auch in dem Verhalten der löslichen Stickstoffverbindungen gegen Säuren. Während beim Camembert kaum ein Niederschlag entsteht, erhält man beim Schweizerkäse eine voluminöse flockige Fällung. (Compt. rend. 1904, 138, 1640 bis 1643 d. Zeitschr. f. Unterſuchung d. Nahrungs- u. Genußmittel 1905, S. 315.)

Zur Lehre von der Milchbildung. Von P. Hildebrandt. Die Frage nach der Herkunft und Entſtehung des Milchkaſeins iſt oft erörtert, aber trotz der mannigfachſten Bemühungen bis heute nicht gelöſt worden. Da man mit einer gewiſſen Berechtigung in der Autolyſe ein Mittel ſehen darf, mit welchem man beſtimmte chemiſche Vorgänge in der Zelle auch nach dem Tode weiterzuführen imſtande iſt, ſo konnte Verf. hoffen, ſie für die vorliegende Frage mit Nutzen verwenden zu können. Verf. hat zunächſt Unterſuchungen über die Autolyſe der ruhenden und der tätigen Milchdrüſe angeſtellt. Es ſtanden ihm zunächſt für eine vorläufige Unterſuchung autolytiſche Präparate von Kuheuter zur Verfügung, die in folgender Art erhalten waren. Die Kuheuter wurden nach ſorgfältiger Präparierung in der Fleiſchhackmaſchine zerkleinert, mit 2 l Waſſer auf 2 kg Gewebe und etwa 100 kbem Toluol in der Schüttelmaſchine mehrere Stunden geſchüttelt, dann mit Toluol überſchichtet. Das gut verkorkte Gefäß wurde etwa ein Jahr lang bei 37 °, ein weiteres Jahr bei Zimmertemperatur gehalten. Zur Unterſuchung auf die durch Autolyſe gebildeten Produkte wurde die ungelöſt gebliebene Drüſenmaſſe durch Kolieren und Auspreſſen von der Flüſſigkeit getrennt und dieſe bis zur völligen Klarheit filtriert. In der autolytiſchen Flüſſigkeit konnten nachgewieſen werden ein durch Eſſigſäure fällbarer, nicht im Ueberſchuß der Säure, wohl aber in Ammoniak leicht löslicher Eiweißkörper, ein durch Erhitzen koagulabler, durch Säure nicht fällbarer Eiweißkörper, alkoholfällbare und alkohollösliche Albumoſen, Leucin und Tyroſin. Die gefundenen Produkte zeigen, daß das Milchdrüſengewebe proteolytiſche Fermente enthält, die einerſeits dem Trypſin, andererſeits den autolytiſchen Fermenten anderer Gewebe, z. B. der Leber, nahe ſtehen. Verf. hat ferner die Abhängigkeit der Proteolyſe von der Drüſentätigkeit und die Eigenſchaften des proteolytiſchen Fermentes ſtudiert und Verſuche über die Auslöſung der Milchſekretion angeſtellt. Er gelangte zu folgenden Ergebniſſen: Die proteolytiſchen Fermente ſind in der tätigen Bruſtdrüſe im Vergleich zur nichtſegernierenden ganz außerordentlich vermehrt. Die Stärke der Fermentwirkung in den verſchiedenen Drüſen entſpricht etwa der Intenſität der Sekretion. Für die Auflöſung der Milchſekretion ſcheint nur eine Annahme übrig zu bleiben, in deren Rahmen ſich die bisher bekannten Tatſachen fügen: Es geht von dem wachſenden Ei während der Gravidität ein Einfluß aus auf die Milchdrüſen in der Richtung eines Wachstumsreizes, der zugleich die Zellen vor jenem autolytiſchen Zerfall ſchützt, der allem Anſchein nach in ſegnierenden Milchdrüſen in größerem Umfang vor ſich geht. Sobald mit der Entfernung des Eies dieſer die Subſtanzeinſchmelzung hemmende Faktor weggefallen iſt, kann die in ſchwellender Kraft ſtehende Drüſe reichlich Milch ſegernieren; vielleicht vermag ſie auch jetzt Subſtanzen des kreiſenden Blutes an ſich zu reißen und zu verarbeiten, auf welche vordem das ſich entwickelnde Ei größere Anziehungskraft beſaß. Es würde die Gravidität danach alſo den Milchdrüſen gegenüber zwar ein die Grundlagen der Funktionsmöglichkeit ſtark erhöhendes, die Funktionsausübung aber hinderndes Moment darſtellen. (Beitr. chem. Phyſiol. u. Pathol. 1904, 5, 463 bis 475 d. Zeitſchr. f. Unterſ. d. Nahr.- u. Genußmittel 1905, S. 309.)

Kokosfett-Margarine. Seit einiger Zeit gelangt Margarine in den Handel, welche ausſchließlich aus Kokosfett, ohne Verwendung anderer Fette, hergeſtellt iſt. Es iſt ein nicht als Margarine bezeichnetes Gemiſch aus Kokosfett, Waſſer, Kochſalz und Eigelb, der Butter ähnlich und nicht ſtreichbar. Offenbar will man mit Hilfe des billigen Kokosfettes Erzeugniſſe herſtellen, welche der Butter bis zu einem gewiſſen Grade ähnlich ſind, und zwar in einer Form, welche den Herſteller von den ihm unangenehmen Verpflichtungen befreien ſoll, die ihm das Geſetz betr. den Verkehr mit Butter, Käſe, Schmalz und deren Erſatzmitteln vom 15. Juni 1897 auferlegt. Dieſe Verpflichtungen beſtehen bekanntlich in dem Zuſatz von 10 Proz. Seſamöl, ſowie in der Bezeichnung des Erzeugniſſes als „Margarine".

Dr. G. Fendler hat nun das Verdienſt ſich erworben, dieſe Kokosfett-Margarine eingehend zu unterſuchen; er berichtet darüber in der Apothekerzeitung. Ihm lag ein Präparat zur Unterſuchung vor, welches in Tafeln von etwa 500 g Reingewicht in den Handel kommt. Die Tafeln haben etwa die Form von Schokoladetafeln. Sie ſind in Pergamentpapier eingeſchlagen, welches folgenden Aufdruck trägt: Feinſte Eigelb-Pflanzenbutter Ankera beſteht aus beſter Kokosnußbutter, friſchem Eigelb, Milch und etwas Salz zur Konſervierung des Eigelbs. Ankera iſt vorzüglich geeignet zum Kochen und Backen aller Mehlſpeiſen, beſonders aber als Erſatz für Bratbutter. Alle damit gebratenen Fleiſchſpeiſen (z. B. jeder Braten, Beefſteak, Karbonade, Geflügel, Fiſch, ſowie Bratkartoffeln) erhalten vollſtändig butterähnlichen Geſchmack und butterbraunes Ausſehen und das liebliche Aroma und den Geſchmack, wie feinſte Naturbutter. Ankera iſt ohne Waſſerzuſatz, daher 10 Proz. ausgiebiger als Naturbutter. (Folgt die Firma des Fabrikanten.) Der Preis einer 500 Grammtafel beträgt 70 Pf.

Nach Angabe Dr. Fendlers iſt dieſes Erzeugnis faſt geruchlos, hat die Farbe der Butter, einen dieſer ähnlichen Geſchmack und iſt hart, nur wenig weicher, als reines Kokosfett. Das Erzeugnis verhielt ſich beim Braten, wie Naturbutter: es bräunte und ſchäumte ſtark, ſpritzte aber nicht. Auch das ausgebratene filtrierte Fett war deutlich braun. Damit wird, nebenbei bemerkt, wieder beſtätigt, daß Eigelb im Verein mit Zucker (bezw. Milch, welche ja ebenfalls Zucker enthält) geeignet iſt, den emulgierten Zuſtand der Naturbutter ähnliche Schäumen und Bräunen zu verleihen, während bei Anweſenheit von Eigelb allein, ohne Zucker, wohl das Schäumen, aber nicht das Bräunen eintritt.

Schmilzt man die Ankera bei etwa 50° C., ſo ſcheidet ſie ſich in ein gelbes Fett und in ein gelblich-weißes, trübes, wäſſeriges Serum, von ſchwach ſaurer Reaktion. Gemeines Eigelb konnte von Dr. Fendler einwandsfrei nachgewieſen werden. Bei der Herſtellung der klaren kochſalzhaltigen Ausſchüttelung bereitete die Klärung der Flüſſigkeit große Schwierigkeiten, da das Fett in der Ankera ſehr innig emulgiert iſt. Schließlich gelangte Dr. Fendler dadurch zum Ziel, daß er die wäſſerige Ausſchüttelung durch längeres Einſtellen in Eis ſtark abkühlte und ſodann längere Zeit ſtark und anhaltend ſchüttelte, wodurch das ſuſpendierte Fett gewiſſermaßen verbuttert wird. Alsdann wurde durch mehrmaliges Filtrieren leicht eine klare, dialyſierbare Flüſſigkeit erhalten. Zucker, vermutlich aus der Milch herrührend, konnte ebenfalls nachgewieſen werden; dagegen waren, abgeſehen von Kochſalz, Halbdarmachungsmittel nicht zugegen.

Ferner erhielt Dr. Fendler folgende analytiſche Ergebniſſe: Waſſer 9,85 Proz., Trockenſubſtanz 90,15 Proz., waſſerfreies Nichtfett 3,90 Proz., Fett 86,25 Proz., Stickſtoffſubſtanz (Faktor 6,25) 0,70 Proz., Mineralbeſtandteile 2,66 Proz., Kochſalz 2,43 Proz., Phosphorſäure (P_2O_5 in der Aſche) 0,066 Proz. Das filtrierte Fett hatte den Schmelzpunkt 29° C., den Erſtarrungspunkt 18° C., die Reichert-Meißelſche Zahl 7,3, die Verſeifungszahl 261,8, die Jodzahl 8,35. Das Fett entſpielt einen Zarbſtoff, welcher Salzſäure rötete, Seſamöl war nicht zugegen.

Somit kommt Dr. Fendler zu dem Ergebnis, daß die Ankera aus Kokosfett beſteht, welches mit etwa 10 Proz. einer wäſſerigen, zuckerhaltigen Flüſſigkeit (vermutlich Milch) unter Zuſatz von Eigelb und Kochſalz emulgiert und mittels eines Salzſäure rötenden Farbſtoffes gelb gefärbt iſt, und daß dieſes Erzeugnis als Margarine im Sinne des Geſetzes anzuſehen iſt. Laut. dem § 1, Abſ. 2 des Geſetzes betr. den Verkehr mit Butter, Käſe, Schmalz und deren Erſatzmitteln folgendermaßen: „Margarine im Sinne dieſes Geſetzes ſind diejenigen, der Milchbutter oder dem Butterſchmalz ähnlichen Zubereitungen, deren Fettgehalt nicht ausſchließlich der Milch entſtammt."

Und in § 1 Abſ. 4 heißt es: „Kunſtſpeisefett im Sinne dieſes Geſetzes ſind diejenigen, dem Schweineſchmalz ähnlichen Zubereitungen, deren Fettgehalt nicht ausſchließlich aus Schweinefett beſteht. Ausgenommen ſind unverſälſchte Fette beſtimmter Tier- oder Pflanzenarten, welche unter den ihrem Urſprung entſprechenden Bezeichnungen in den Verkehr gebracht werden."

Alſo unterſcheidet das Geſetz: a) Margarine, b) Kunſtſpeisefett, c) reine Tier- oder Pflanzenfette, welche mit ihrer Urſprungsbezeichnung in den Handel kommen. Nun iſt aber Ankera als Kunſtſpeisefett nicht anzuſehen, weil es nicht eine dem Schweineſchmalz ähnliche Zubereitung iſt, als reines Pflanzenfett aber auch nicht, denn es iſt ja ein Gemiſch von Kokosfett mit anderen Stoffen. Folglich kann Ankera nur unter den Begriff Margarine fallen; iſt ſie doch wirklich eine der Milchbutter ähnliche Zubereitung, deren Fett nicht ausſchließlich der Milch entſtammt. Das leitet Dr. Fendler aus folgenden Punkten ab: 1. Stellt die Ankera eine ſtarre Emulſion von Fett mit einer wäſſerigen Flüſſigkeit dar. Außer der Butter und ihrem Erſatzmittel, der Margarine, iſt kein Speiſefett bekannt, welches eine ſtarre Emulſion darſtellt. 2. Iſt der Ankera durch Zuſätzen von

Digitized by Google

Farbstoff die Farbe der Butter verliehen. 3. Zeigt die Ankera beim Braten diejenigen charakteristischen Eigenschaften, welche außer der Butter und guten Margarinesorten keinem anderen Speisefett zukommen. Sie schäumt und bräunt beim Erhitzen in der Pfanne. Diese Eigenschaften sind dem Erzeugnis absichtlich durch Zusatz von Eigelb und Milch verliehen worden.

Nur durch ihre Härte unterscheidet sich Ankera von der Butter. Diese Härte hat zur Folge, daß man die Ankera nicht streichen kann. Sie ist durch die Härte des Kokosfettes bedingt. Schließlich ist zu erwähnen, daß aus dem Aufdruck des Einwickelpapiers deutlich hervorgeht, daß die Hersteller der Ankera selbst diese als Ersatzmittel für Butter ansehen.

Die Immunisierung von Rindern gegen Tuberkulose. In einem vor kurzem erschienenen Berichte über die im Institute für Infektionskrankheiten und im pathologischen Institut der tierärztlichen Hochschule in Berlin ausgeführten Versuche mit der Immunisierung von Rindern gegen Tuberkulose werden die Ergebnisse dieser Versuche wie folgt zusammengefaßt:

Es gelingt durch einmalige Einspritzung von 1 bis 3 cg Bazillen der menschlichen Tuberkulose bezw. abgeschwächten Bazillen der Perlsucht, Rinder gegen hochvirulente Bazillen der Perlsucht zu immunisieren. Die hierzu benutzten und auf Glycerinbouillon gezüchteten Bazillen müssen ein Alter von 30 bis 40 Tagen haben. Sie werden zwischen Fließpapier getrocknet und die erforderliche Menge mit 10 kbem physiologischer Kochsalzlösung vermischt in die Venen gespritzt. Die vollständige Immunität der geimpften Kälber tritt erst nach Verlauf von ungef. 3 Monaten ein.

Wir glauben uns auf Grund der beschriebenen Versuche zu der Annahme berechtigt, daß das Problem der Immunisierung von Rindern gegen Perlsucht insoweit gelöst ist, als wir jetzt die Bedingungen kennen, unter denen wir im Laboratoriumsversuch Tiere mit großer Sicherheit gegen recht erhebliche Mengen des virulentesten Materials immunisieren können, und wir können im Vergleich mit anderen Krankheiten sagen, daß gerade bei der Tuberkulose, bei der die Möglichkeit der Erzeugung einer echten Immunität überhaupt noch vor wenigen Jahren allgemein bezweifelt wurde, sich eine solche durch eine verhältnismäßig einfache Methode und mit einem recht hohen Grad von Sicherheit erzielen läßt.

Wir müssen uns jedoch vor Augen halten, daß das zunächst nur für den Laboratoriumsversuch gilt. Die Infektion ist zwar in unseren Fällen eine sehr schwere gewesen, — eine vielmals schwerere, so sollte man meinen, als bei der natürlichen Uebertragung der Krankheit; allein die letztere ist eben andersartig und es kann nur in der Praxis studiert werden, wie sich ihr gegenüber die künstlich immunisierten Tiere verhalten. Für solche Versuche in der Praxis möchten wir empfehlen, sich bei Ausführung der Schutzimpfungen in jeder Beziehung möglichst an die Bedingungen zu halten, die sich bei unseren Versuchen im Laboratorium als die besten bewährt haben.

Handel und Verkehr.

Der Verkaufsverband norddeutscher Molkereien und die schwedische Rahmeinfuhr. In Nummer 34 d. Bl. brachten wir einen vom amtlichen Molkereiberater Karl Hüttmann zu Malmö herrührenden Bericht der „Nord. Mejeri-Tidn.", wonach seit dem Mai d. J. Unterhandlungen seitens der Vereinigten Pommerschen Meiereien A.-G. pommerscher Gutsbesitzer durch deren Leiter Herrn Max Düsing angeknüpft wurden, um Rahm aus Schonen zu beziehen. Angeblich handele es sich um die tägliche Lieferung von 10000 bis 15000 kg Rahm, der in Saßnitz verbuttert werden solle. Die „Berliner Markthallen-Zeitung" hatte diese Notiz übernommen und ihrerseits mit Anmerkungen versehen. Darauf hat jenes Blatt folgende Zuschrift des Verkaufsverbandes norddeutscher Molkereien erhalten:

„In Nr. 69 Ihrer „Berliner Markthallen-Zeitung" bringen Sie eine Notiz der „Berliner Molkerei-Zeitung", den diese der „Nord. Mejeri Tidn." entnommen haben will, und in welcher die Behauptung aufgestellt wird, daß durch den Direktor der Vereinigten Pommerschen Meiereien Herrn Düsing Verhandlungen im Gange wären, aus Schonen täglich 10—15000 kg Rahm einzuführen und in Saßnitz zu verbuttern.

Unterzeichneter Vorstand des Verkaufsverbandes Norddeutscher Molkereien, eingetragene Genossenschaft mit beschränkter Haftpflicht zu Berlin — denn die Pommerschen Meiereien existieren nur noch auf dem Papier, nachdem deren Aktien sämtlich vom vorbenannten Verbande erworben sind, wie Sie auch ganz richtig ausführen, — bittet Sie, in Ihrem Blatte gefl. folgende Mitteilung aufnehmen zu wollen:

Da unser geschäftsführender Direktor, Herr Max Düsing, bis Mitte d. Mts. in das Ausland beurlaubt ist, sehen wir uns zu der Erklärung veranlaßt, daß der Vorstand des Verkaufsverbandes Norddeutscher Molkereien bisher dienstlich über die Einrichtung einer Anlage, wie der Schreiber des fraglichen Artikels sie anscheinend fürchtet, bisher nicht verhandelt hat. Es kann daher zur Zeit nicht kontrolliert werden, ob und wie weit eventuell Herr Direktor Düsing Verhandlungen der bezeichneten Art gepflogen hat. Der Vorstand des Verbandes erblickt auch heute noch im Einverständnis mit der Auffassung der „Deutschen Tageszeitung" in der Steuerfreiheit von Milch und Rahm eine bedauerliche Lücke im Zolltarif und wird jederzeit dafür eintreten, daß diese möglichst bald aus der Welt geschafft wird im Interesse unserer heimischen Milchwirtschaft, welch' letztere bekanntlich nicht zum geringsten Teil in der Hand der kleinen Wirte liegt.

Die „Molkerei-Zeitung Berlin" hätte auf eine Anfrage bei uns diese Auskunft über die fragliche Angelegenheit mit Leichtigkeit, vielleicht, wenn sie loyal handeln wollte, einziehen müssen. Diese Auffassung über den jetzt leider fehlenden Zollschutz für Milch und Rahm würde es uns aber keineswegs verbieten, bis dahin, wo dieser Zollschutz zum Zolltarifgesetz erreicht ist, Maßregeln zu treffen, um den hieraus deutschen Milchwirten erwachsenen Schaden nach Möglichkeit auszugleichen, soweit es sich um die Interessen der in dem Verkaufsverbande vereinigten zahlreichen Landwirte handelt.

Es muß also entschieden dagegen Verwahrung eingelegt werden, daß in den begleitenden Bemerkungen dem Verbande von vornherein die Berechtigung abgesprochen wird, einen derartigen Nebenbetrieb einzurichten. Unbedingt hätten Sie Recht, wenn wir die Einzigen wären, die dies tun dürften und könnten. Darum räumen Sie einer Vereinigung von Landwirten nicht dieselben Rechte ein wie einer solchen von Kaufleuten?

Der Verkaufsverband ist nun aber eine rein kaufmännische Einrichtung genossenschaftlicher Organisation, der nicht nur die Pflicht hat, für die Produkte seiner Mitglieder den höchtmöglichen Ertrag herauszuwirtschaften, sondern auch das Recht, seiner Konkurrenz sich zu erwehren, wo und wie er es für zweckdienlich hält.

Eben so gut wie viele Butterhändler einen solchen Butterbetrieb mit ausländischem und zollfrei eingehendem Rahm einrichten, um sich dadurch einen höheren Gewinn und Verdienst zu verschaffen, könnte doch auch der Verband eine solche Butterei anlegen, um dadurch einen Teil seiner Unkosten zu verdienen und somit indirekt seinen Mitgliedern eine kostenfreiere und bessere Verwertung ihrer Produkte zu verschaffen.

Denn daß gerade durch eine solche Verbandsbutterei, nachdem der Handel vielleicht schon 20—30 solche Anstalten errichtet hat, der Butterpreis noch sonderlich mehr herabgedrückt werden sollte, dürfte doch wohl niemand behaupten oder glauben.

Ihnen für gefl. Veröffentlichung im voraus verbindlichst dankend

hochachtungsvoll

ergebenst

Der Vorstand des Verkaufsverbandes Nordd. Molkereien

Eing. Gen. m. b. H.

gez. Kray-Wackerow. (u.) A. Mengel-Trienke."

Wir unsererseits haben dieser Zuschrift nichts zuzufügen; sie sagt dem aufmerksamen Leser genug.

Die neueste Nummer der Nordisk Mejeri-Tidning vom 1. September d. berichtet übrigens aufs neue, daß mit der schwedischen Rahmausfuhr nach Deutschland am 1. Januar 1906 begonnen werden soll, wenn der Abschluß mit den Vereinigten Pommerschen Meiereien (diese Firma ist Eigentum des Verkaufsverbandes norddeutscher Molkereien, der unter derselben einen Teil seiner Geschäfte betreibt. D. R.) zu stande komme.

„Richtdienstliche" Verhandlungen des Verkaufsverbandes norddeutscher Molkereien, betreffend die Errichtung einer Butterei für schwedischen Rahm, scheinen also nach dem schwedischen Fachblatt doch zu schweben und bis heute nicht abgebrochen zu sein.

Wochenbericht vom Buttermarkt. Berlin, 16. September 1905. Die flaute Stimmung auf dem Buttermarkt ist durchaus noch nicht überwunden. Nur feinste Marken finden schlanken Absatz, und was irgendwie abfällt, bringt den Inhabern Schaden. Da die reichliche Obsternte den Hausfrauen gestattet, Obst zum Ersatz für Butter heranzuziehen, und da überdies die Eishaus-Butter den Markt belastet, so sind die Preise nicht zu halten.

Der hamburger Markt liegt auch rühiger.

Berlin notiert 1 Mk. niedriger, Hamburg notiert unverändert.

Digitized by Google

Marktberichte.

Abrechnungspreise zwischen Molkereien und Butterhändlern. Eigenbericht der Molkerei-Zeitung Berlin. **Berlin**, 16. September 1905. Im Großhandel an die Molkereien für feine Butter wirklich bezahlte Preise. Reines Buttergewicht, frei in Berlin oder Hamburg, also nach Abzug der Fracht reines Geld:

Berlin	bis 123 Mk.
Hamburg	„ 124 „

Berlin, 16. September 1905. Butterbericht der Firma **C. F. Wienstruck**, SW., Leipzigerstr. 82 und W., Kronenstr. 32.

Das Geschäft verlief auch in dieser Woche wiederum außerordentlich flau. Es ist bei weitem nicht möglich, die ankommenden Zufuhren zu plazieren, und geht viel Ware zu Lager. Angesichts dieser Geschäftslage ist die Notierung, wie sie heute gehandhabt wird, als eine Farce zu betrachten und gibt nicht den wirklichen Geschäftsgang wieder.

Telegramme der Molkerei-Zeitung Berlin.

Berlin, den 16. September 1905. Preisfeststellung der von der ständigen Deputation gewählten Notierungs-Kommission. Mitgeteilt von der Firma C. F. Wienstruck, Berlin, Leipzigerstr. 82. Durchschnittspreise für die Woche vom 10. bis 16. September 1905.

			13. Sept.	16. Sept.
Hof- u. Genossensch.-Butter:	Ia per 50 kg M.		122—126	118—125
do	do.	IIa „ „ „	115—120	115—122
do.	do.	IIIa „ „ „	108—112	106—115
do.	do.	Abfallende „ „	100—106	97—108
		Tendenz:	Ruhig.	Ruhig.

Hamburg, Grimm, den 15. September 1905. (Butter-Bericht von Ahlmann u. Boysen.) Notierung der Notierungs-Kommission der am Butterhandel beteiligten Firmen zu Hamburg. In Hamburg höchstbezahlte Brutto-Preise: I. Klasse M. 120—128, II. Klasse M. 108—115 pr. 50 kg. Netto reine Tara. Tendenz: ruhig.

Auch in dieser Woche können wir leider nur einen flauen Butterhandel berichten. Die frischen Zufuhren schleswig-holsteinischer Butter, obwohl nur klein, konnten nicht geräumt werden, wenn man auch mit Verlust anbot. Im Engroshandel wurde 120—123 M. bezahlt. Von sibirischer und russischer Butter wurde die feinste Qualität gekauft und hierfür bis 112 M. verzollt bezahlt, während abfallende Marken unverkauft blieben, da man, eine Besserung des Marktes über kurz oder lang erwartend, noch keinen bedeutenden Verlust nehmen wollte. Unsere Notierung wird unverständlicher Weise zu hoch gehalten und ist unverändert geblieben.

Ferner Privat-Notierungen: Fehlerhafte und ältere Butter pr. 50 kg M. 102—105, Schleswig-Holsteinische und ähnliche frische Bauer-Butter M. ——, Russische, Sibir. und Livländ. Winterbutter (verzollt) M. 105—114, Galizische (verzollt) M. 91—94. Finnländische Winter-Butter (verzollt) M ——, Amerikanische (verzollt) M. ——.

Butternotierungen in Kopenhagen. Den 14. September 1905. Butter: I. Klasse 100—101 Kr. (1 Kr. = 112,5 Pf.). Tendenz: Fester.

Berlin, 14. Sept. 1905. Amtlicher Marktbericht der städtischen Markthallen-Direktion über den Großhandel in der Central-Markthalle. **Butter.** Preise franko Berlin einschließlich Provision. Für 50 kg Ia M. 124—126, IIa M. 118—122, IIIa M. 113—116.

Käse. Import. Emmenthaler Ia p. 50 kg 85—90 M., dito IIa M. 60—80, import. Glarner Kräuterkäse M. 60——, import. Holl. Gouda Ia M. 80—85, import. Holl. Gouda IIa M. ——, import. Edamer M. 80——, import. Camembert per Dtzd. M. 7,50, import. Gervais M. —, import. Neufchatel per 100 Stück M. 20, import. Roquefort sur choix Ia per 50 kg M. 130—140, import. Parmesan, 3-4 jährig, M. ——, dito, 2—3 jährig M. 80—85, import. Chester-Viktoria M. 115—125, dito Cheshire M. 80—85, Gorgonzola per 50 kg M. 90—100. Steppenkäse M. —. Inländische. Westpr. Schweizer-Käse Ia per 50 kg M. ——, Neufchatel, do. per 100 Stück M. ——, Holländer, rheinisch, Ia per 50 kg M. ——, Edamer Ia M. ——, Limburger Alpenkäse in Pergament M. ——, Tilsiter Käse, fette Ia M. 58—60, Tilsiter Käse IIa, halbfette M. 45—50, Harzer per Kiste, 100 Stück, M. 2,10—2,30, IIa M. 0,75—1,00, Soldiner per Schock M. 6,00, Schloßkäse per Dutzend M. ——, Camembert, große I (H. Prinz), per Dtzd. M. 6,00, do. II, per Dtzd. M. 4,40, Kaiserkäse (H. Prinz) M. 2,40, Kronenkäse M. ——, Frühstückskäse per 50 Stück M. 3,75 (H. Prinz). Deutscher Gervais Dutzend M. 2,20. Briekäse, Orig.-Packung, per 1/2 kg M. 0,80.

Butter-Notierungen der Landwirtschaftskammer für die Provinz Schleswig-Holstein. Butter-Auktionen des Ost-Holsteinischen Meierei-Verbandes.

Hamburg, den 13. September 1905

1. Klasse 4 Drittel zu 129, 3 Drittel zu 127 1/2, 21 Drittel zu 127, 5 Drittel zu 126 1/2, 10 Drittel zu 126, 4 Drittel zu 125 1/2, 11 Drittel zu 125, 18 Drittel zu 124, 7 Drittel zu 123, 2 Drittel zu 122 1/2, 9 Drittel zu 122, 1 Drittel zu 121 1/2, 1 Drittel zu 121, 1 Drittel zu 120 1/2, 7 Drittel zu 120 M. Zusammen 1. Klasse 99 Drittel zu 124,79 M. im Durchschnitt, 2. Klasse 13 Drittel zu 118,12 M. 6 Drittel unverkauft.

Jeder Produzent in Schleswig-Holstein ist berechtigt, die Auktionen zu beschicken. Der Vorstand des Ostholst. Meierei-Verbandes

Königsberg i. Pr., 13. September 1905. (Butterbericht von Gyßling, Ebhardt u. Co.) Der Markt hat sich weiter abgeflaut; nur allerfeinste Qualitäten, die allerdings in der Minderzahl, sind noch einigermaßen gefragt.

Wir zahlen heute für feinstes Produkt 110—116 M. für 100 Pfd. netto hier. Fehlerhafte Ware verrechnen wir nach Verkauf.

Hamburg, 11. September 1905. (Bericht von Tölle u. Ullemann.) Kraftfuttermittel: Die Frage nach Futtermitteln war in der abgelaufenen Woche eine etwas regere, und speziell prompt lieferbare Ware schon lebhaft begehrt. Baumwollsaatmehl wurde aus zweiter Hand etwas billiger angeboten, jedoch haben die übrigen Artikel, speziell Lein-, sowie Palmkuchen im Preise angezogen.

Erdnußkuchen 141—158 M., Kokoskuchen 135—148 M., Amerik. Baumwollsaatkuchen und -Mehl 127—142 M., Sesamkuchen 128—145 M., Rapskuchen aus inländischer Saat 115—128 M., Palmkernkuchen 117—119 M., Leinkuchen 149—152 M., Amerik. Maisölkuchen 132—136 M. für 1000 kg ab hier.

Schweine- und Ferkelmarkt. (Amtlicher Marktbericht vom Magerviehhof in Friedrichsfelde.) Mittwoch, den 13. September 1905. Es standen zum Verkauf: 6103 Schweine, 1021 Ferkel.

Verlauf des Marktes: Flaues Geschäft bei gedrückten Preisen. Schluß matt. Bei Ferkeln unverändert.

Im Engroshandel wurden gezahlt für: Läuferschweine, 3—5 Monate alt 36—50 M.; 6—7 Monate alt 51—67 M. für 1 Stück. Ferkel, mindestens 8 Wochen alt 15—23 M.; unter 8 Wochen alt 13—15 M. für 1 Stück.

Die Direktion des Magerviehhofes.

Städtischer Centralviehhof. Berlin, 9. September 1905. Zum Verkauf standen: 4205 Rinder, 1148 Kälber, 12 183 Schafe, 11 001 Schweine.

Bezahlt wurden für 100 Pfund oder 50 kg Schlachtgewicht in Mark (bezw. für 1 Pfund in Pfg.): Für Rinder: Ochsen: 1. vollfleischig, ausgemästet, höchsten Schlachtwerts, höchstens 7 Jahre alt 76—79; 2. junge fleischige, nicht ausgemästete und ältere ausgemästete 72—75; 3. mäßig genährte junge und gut genährte ältere 63—66; 4. gering genährte jeden Alters 58—62. — Bullen: 1. vollfleischige höchsten Schlachtwerts 73—77; 2. mäßig genährte jüngere und gut genährte ältere 68—72; 3. gering genährte 58—62; — Färsen und Kühe: 1. a) vollfleischige, ausgemästete Färsen höchsten Schlachtwerts ——; b) vollfleischige, ausgemästete Kühe höchsten Schlachtwerts, höchstens 7 Jahre alt 63—64; 2. ältere, ausgemästete Kühe und wenig gut entwickelte jüngere 61—62; 3. mäßig genährte Färsen und Kühe 56—60; 4. gering genährte Kühe und Färsen 51—54. — Kälber: 1. feinste Mastkälber (Vollmilchmast) und beste Saugkälber 84—88; 2. mittlere Mastkälber und gute Saugkälber 73—82; 3. geringe Saugkälber 64—70; 4. ältere gering genährte Kälber (Fresser) 55—60. — Schafe: 1. Mastlämmer und jüngere Masthammel 81—84; 2. ältere Masthammel 77—80; 3. mäßig genährte Hammel und Schafe (Merzschafe) 68—72; 4. Holsteiner Niederungsschafe (Lebendgewicht) 33—43. — Schweine: Man zahlte für 100 Pfd. (mit 20 pCt. Tara): vollfleischige, kernige Schweine feinerer Rassen und deren Kreuzungen, höchstens 1 1/4 Jahr alt, 220—280 Pfund schwer, 70——; schwere, 280 Pfd. und darüber (Käser) ——; fleischige Schweine 67—68; gering entwickelte 64—66; Sauen 68—— M.

Verlauf und Tendenz des Marktes:

Das Rindergeschäft wickelte sich ruhig ab. — Der Kälberhandel gestaltete sich langsam und wird kaum ganz geräumt. — Bei den Schafen war das Geschäft in guter Schlachtware ruhig, in geringer Ware blieb Ueberstand. — Der Schweinemarkt verlief ruhig und wird nicht glatt geräumt. Schwere Schweine brachten Preise über Notiz.

In **Hamburg** wurden bezahlt: für beste Ochsen 70—73 M., junge fette Kühe 62—64 M., beste, reine Schweine mit 20 Pfd. Tara 70 M., Kälber I. Qualität 87—91 M., Doppellender 101—107 M.

Versuchsstation für Molkereiwesen Kiel.

Versand von Reinkulturen für die Ansäuerung des Rahmes. Ausbildung von Molkereipersonal.

Professor Dr. H. Weigmann.

Molkereischule Fulda für Molkereigehilfen und Meier.
Molkereischule Lauterbach, Hessen für Meierinnen.
Gemeinsame Direktion
unter Aufsicht der Kgl. preuß. und Großherzgl. hess. Regierung.
Ausbildung junger Leute unter sehr günstigen Bedingungen. Stellenvermittelung!

Landwirtschaftsschule in Hildesheim.

Das **Winterhalbjahr** beginnt am **Montag, den 9. Oktober.** — Aufnahme für **Ackerbauschule** und **Vorschule** der berechtigten **Landwirtschaftsschule.** — Hospitanten-Kursus.

Nähere Auskunft durch Dr. **Wilbrand**, Direktor.

Suche zum 2. 10. 05. bei gutem Lohn ein
II. Stubenmädchen,
eine ordentliche, saubere
Leuteköchin
und ein tüchtiges
Draußenmädchen,
welche mit melken müssen.
Frau Oberamtmann Kunst,
Dalkow in Vorpommern

Molkereigehilfen,
die an größte Ordnung gewöhnt sind, gesucht. Angenehme Stellung. Nachtschwärmer sind ausgeschlossen.
W. Grodzinski, Molkerei Schrimm.

Als **Deutsche** aus Nationalhaß verfolgt, gezwungen, unsere Käserei in Ungarn unter großen Verlusten aufzugeben, bitten wir um entsprechenden Posten. Meine Frau erstklassige Meierin, in Frankreich ausgebildet (Spezialität hochfeiner Camembert), ich Landwirt, kaufmännisch gebildet, der franz. Sprache mächtig, als Buchhalter, Korrespondent, Reisender verwendbar. Bekannte Persönlichkeit. Beste Referenzen. Eingeführte Camembertmarke wird mitgegeben.
Gefl. Offerten erbittet
Rudolf Mayerhöffer
in Eger (Oesterreich).

Meierist,
tüchtig und zuverlässig, der an selbstständiges Arbeiten gewöhnt und fähig ist, einen Betrieb selbständig zu führen und sich vor keiner Arbeit scheut, vertraut mit sämtlichen Facharbeiten, Käserei, Butterei, Kessel, Maschinen und Milchuntersuchungen nach Dr. Gerber, sucht zum 1. Oktober eine selbständige, dauernde Stellung.
Gefl. Offerten mit Gehaltsangabe erbittet
Meierist **Max Stramol,**
Central-Molkerei Diedorf
(Thüringen).

2 tüchtige, ordnungsliebende gebildete, junge
Gehilfen
suchen zum 1. Oktober oder etwas später Stellung in einem größeren städtischen Betriebe oder größerer Genossenschaftsmolkerei. Beide sind mit allen ins Fach schlagenden Arbeiten bestens vertraut. Offerten mit Gehaltsangabe sind zu richten an die Gehilfen der Genossenschafts-Molkerei der **Ahrweiler Grafschaft zu Vettelhoven bei Bonn am Rhein.**

Tüchtiger, militärfreier
Gehilfe
sucht zu sofort Stellung. Auf letzter Stelle über 1 1/2 Jahr. Gefl. Offerten erbittet **Max Berg, Molkerei-Genossenschaft Altenhellefeld i. W.**

Junger, erfahrener
Molkereibeamter,
technisch und kaufmännisch gebildet, firm in allen Fächern, sucht dauernde Stellung, eventl. in einem größeren Buttergeschäft.
Gefl. Offerten erbeten unter **H. D.** an die Expedition dieses Blattes.

Junger, tüchtiger
Obermeier,
in größeren und städtischen Molkereibetrieben tätig gewesen, Molkereischule besucht, sucht dauernde Stellung
Offerten erbeten unter **Dr. 27** an die Exped. d. Bl.

Kräftiger Gehülfe,
der seine Militärzeit beendet, sucht zum 10. oder 15. Oktober dauernde Stellung. Gefl. Off. an **Schalau 6,** Batterie 2 Garde-Feldartillerie-Reg., **Potsdam.**

Tüchtiger Gehilfe
sucht Stellung.
Offerten erbeten an
Julius Treschel, Gr.-Koschlau,
Kr. Neidenburg.

Tüchtiger, fleißiger Gehilfe,
18 Jahre alt, 4 Jahre beim Fach, vertraut mit Kessel, Maschine, Alfa, Balance, Dänische Centrifuge, Butterei und Käserei, sucht zum 1. Oktober oder später Stellung.
Witt, Molkerei Silberbach, Ostpr.

Digitized by Google

Vermischte Anzeigen.

3 Ctr. Käsereife 3 Mk., inkl. Anleitung. In 3 Tagen ist jeder Käse versandfähig, geldgeber u. nargjäg. im Geschmack, vers. **B. Haffebrauck, Gehofen** a. U.

Wegen Betriebsvergrößerung billig zu verkaufen: **Balance** 100 Pfd. Tragk., **Milchfühler** mit Dreheffekt, **Rahmfühler, Milchwaffin,** 400 Ltr. Inhalt mit untergefl. Teaumiffian und Rührscheiben. Sämtliche Sachen wie neu, nur kurze Zeit gebraucht.
Molkerei **R. Fiebing, Danzig.**

Wer liefert mir wöchentlich **5—6 Ctr. gute Molkerei-Butter** auf Jahresabschluß. Netto Kasse. Offert. sub **V. 414** an **G. Clemens, Annoncen-Expedition. Schönebeck** a. Elbe.

In bester Lage Kiels steht per sofort ein altes
Milch- u. Delikatessengeschäft
mit Meiereibetrieb und Lieferung an die Kasserl. Marine infolge besonderer Umstände billig zum Verkauf. Gefl. Off. sub **2618** an die Exped. d. Ztg.

Wir beabsichtigen, unsere günstig gelegene
Dampf-Molkerei,
nahe Centrum, den Bahnhöfen und dem gutfundigen Centralbahnhofe unter vorteilhaften Bedingungen
zu verkaufen.
Langjähriger, günstiger Milchbezug sowie günstige Milchabsatzschiffe und sichere Absatzwege vorhanden. Tägliches Milchquantum ca. 3500 Liter.
Besichtigung jederzeit gern gestattet. Gefl. Angebote bis 23. d. Mts. erbeten. Zuschlag bleibt vorbehalten.
Vereins-Molkerei Leipzig.
E. G. m. b. H.

Gelegenheitskauf!

Molkerei mit Materbetrieb, Nähe Magdeburg, B.-S. 27 000 Mark, mit großen Wohn-, Stall-Gebäuden, sowie Scheunen ist mit Inventar inklusive Maschinen für Mark 35 000 sofort von der Inhaberin, Witwe, zu verkaufen. Anzahl. nach Uebereinkunft. Näheres erteilt
Arthur Rößler, Cigarrengeschäft. **Berlin,** Moabiterkalteaße 21.

Veritas,
Berliner Vieh-Versicherungs-Gesellschaft a. G.

Direktion Berlin W., Schellingstr. 1, versichert Pferde, Rindvieh und Schweine zu jährlich gleichbleibenden Prämien, also ohne jede Nachschußverbindlichkeit. Genossenschaften, Verbände und Vereine können durch Vertragsabschluß außergewöhnliche Vergünstigungen erhalten. Tüchtige **Vertreter** werden **überall gesucht,** auch stille Vermittler.

Wegen Aufgabe des Geschäftes
Molkerei-Einrichtung,
fast neu, mit **Schrotmühle,** sehr preiswert sofortig zu verkaufen.
Hubo Klindt, Rodlig b. Stolp i. Pom.

2—300 Mark gesucht
gegen Butteracbschlag von 1—3 Ctr. wöchentlich Offerten unter **2630** an die Expedition dieser Zeitung.

1 Butterfaß, 200 Ltr. Sahne, m. **Dampfmaschine, 1 Butterkneter** für Motorbetrieb vom Bergedorfer Eisenwerke gebaut, **1 Butterstocken** resp. **Knetmaschine** 700×800 mm, **1 Butter-Walzmaschine** 1000 mm Walzenlänge, für Kraftbetrieb, von Zimmermann, Köln, gebaut, alles sehr gut erhalten, **billig zu verkaufen.**
J. Joachimsthal, Leipzig, Kaphaastr.

Wer liefert ff. **Molkereibutter** an zahlungsfähigen Käufer? Offert. bitte an **Blaubuch, Borgau** in Sachsen, Georgstraße 14 zuleuden.

Anlagen
für Flaschen- und Kindermilch nebst Kindermilchrezepten liefert als langjährige Spezialität Theodor Timpe, Magdeburg.

Bestes echtes Pergamentpapier, auch schön bedruckt, empfehlen preiswert
Schleipen & Eichhorn G. m. b. H., **Pergamentpapier-Fabrik, Emmerich** am Rhein.

Paraffinierte **Pappverschlüsse,** sowie **Etiketten für Milchflaschen** billigst.
Gustav Wasb, Braunschweig.

Buttertonnen
in den gangbarsten Dimensionen, in weißer Ware und sauberster Ausführung empfehlen billigst
W. Stange & Co., Stettin, Faßfabrik.

Dampfkäsewannen
mit über den Rand d. Pitchpinholzbottich gezieht. Kupferkessel

400	500	600	800	1000	1500 Ltr.
140	170	190	235	275	375 Mk.

T. Bartels, jetzt Obercassel bei Bonn.

Preussischer Beamten-Verein in Hannover.
(Protektor: Seine Majestät der Kaiser.)

Billigste Lebensversicherungs-Gesellschaft für alle deutschen Reichs-, Staats- und Kommunalbeamte, Geistliche, Lehrer, Lehrerinnen, Rechtsanwälte, Aerzte, Zahnärzte, Tierärzte, Ingenieure, Architekten, Molkereibeamte, kaufmännische und forstige Privat-Beamte.

Versicherungsbestand 267 407 350 Mk.,
Vermögensbestand 89 750 000 Mk.,
Ueberschuss im Geschäftsjahre 1904: 2 656 815 Mk.

Alle Gewinne werden zu Gunsten der Mitglieder der Lebensversicherung verwendet. Die Zahlung der Dividenden, die von Jahr zu Jahr steigen und bei Versicherungen aus dem Jahre 1877 bereits 80 bis 90 % der Jahresprämie betragen, beginnt mit dem ersten Jahre. Betrieb ohne bezahlte Agenten und deshalb die niedrigsten Verwaltungskosten aller deutschen Gesellschaften.

Wer rechnen kann, wird sich davon überzeugen, daß der Verein unter allen Gesellschaften die günstigsten Bedingungen bietet.

Zusendung der Drucksachen erfolgt auf Anfordern kostenfrei durch

Die Direktion
des Preussischen Beamten-Vereins in Hannover.

Bei einer Drucksachen-Anforderung wolle man auf die Redaktion dieses Blattes Bezug nehmen.

Ia. Buttersalz in Fässern,
letztere können als Butterfässer Verwendung finden, empfiehlt zu Werkspreisen
Henri Vallette, Berlin SW.[11], Salzgroßhandlung, Schöneberger-Str. 15 b.

Eine Fachzeitung schreibt: „Der Uebelstand, daß die Butter sehr häufig mit Fasern durchsetzt ist, erklärt sich durch die Verpackung des Butterinhalts in Zuteilchen. Daß grobe Gewebe derselben und durch die scharfen Salzkristalle zerrieben und dann mit dem Durchsickern eines Teiles Salz wohl eine Handvoll Fasern ausscheiden. Man sollte Butterfaß nur in Fässern beziehen.

Butterprüfungen auf Fett- u. Wassergehalt.

Wir übernehmen die Feststellung des Fettgehalts oder die Wasserbestimmung in Butter zu 1 Mk. für die Probe. Zweckmäßige Versandtschachteln, in denen sich die Proben sicher gegen Wasserverlust als Muster ohne Wert einsenden lassen, werden kostenweise von uns abgegeben.

Milch-Kontrollanstalt der Molkerei-Zeitung Berlin. SW., Grossbeerenstrasse 40.

Einmal gebrauchte **Butter-tonnen** in ungereift. bester Qualität für Molkereien, ca. 100 Pfund Inhalt, liefert solort und stets **ungebraucht** **O. Thomack,** Bischofswerder, Westpr. Harzer Käse 32 Prozent Fett, Aelteste und stets sichere Bezugsquelle für Butterfässer. Fernspr. Amt I. No. 91 47. Gegründet 1868

Kaufe jedes Quantum
feine Butter
zu den **höchsten Preisen** gegen **sofortige Kasse.**
R. Schröter,
Berlin SO. 16,
Adalbert-Straße Nr. 58.

Gebrüder Groh,
Hoflieferanten,
BERLIN O., Blumenstr. 70,
Buttergrosshandlung.
23 eigene Detail-Geschäfte.
Ständige Abnahme für feine Molkereibutter zu höchsten Tagespreisen bei wöchentlicher Abrechnung und Kasse.
Jahres-Abschluss erwünscht.

Post-Butterkisten, Käsekisten, Tilsiter Käserollen,
Versandkisten gratis und franko.
L. Wurm, Bartenstein, O.-Pr.
Dampfsägewerk, Hofhandlung, Kistenfabrik.

Butterkisten • Käsekisten
in fertig geschnittenen Brettern und gezagelt lief jed. Quantum billigst
C. Hartmann, Reichenstein i. Schles.
Dampfsägewerk und Kistenfabrik.

Günstige Gelegenheit für Anfänger.
Das seit 1890 bestehende Molkereimaschinen-Geschäft von **H. W. Bergner, Frankfurt a. M.** ist anderer Unternehmungen halber billig zu verkaufen. Maschinen und Geräte können auf Wunsch mit übernommen werden.
Gefl. Anfragen sind zu richten an
H. Bergner, Hamburg,
Hansastrasse 35.

GEBR. ROESSLER,
Butterabsatzstelle von Molkereien der Provinz Sachsen und der angrenzenden Staaten.
HALLE a. S.,
Freimfelderstr. 8. Fernspr. No. 856.

Gust. Schultze & Sohn,
Berlin C., Gertraudten-Strasse 22.
Butter-Grosshandlung.

Normal-Säure-Butyrometer n. S. & T.
Schilfkache. Bestens. Patentwirt.
A.V. Brandt,
Farbe Lab Oel.
Hamburg 1.

Digitized by Google

Feierabend.

Es ist ein so echt menschlicher Trostgedanke, daß der Vater in seinem Kinde ein Lebensziel erreicht sehen möchte, was er selbst nicht erreichen konnte; nicht nur unser Name lebt fort in unseren Kindern, auch ein Teil unseres Selbst webt in ihnen fort an der unendlichen Aufgabe der unsterblichen Menschheit. Und wir möchten so gerne ein kleines Stückchen dieses persönlichen Fortwebens in anderen noch mit Augen sehen. W. H. Riehl.

Auf der Hochzeitsreise.

Humoreske von Th. R. Paris.

(Nachdruck verboten.)

Sie schlenderten Arm in Arm, dicht aneinandergeschmiegt, die Ringstraße entlang.

Gestern waren sie spät abends in Wien angekommen, dem Ziele ihrer Hochzeitsreise; recht müde waren sie auf dem Franz-Josefs-Bahnhofe ausgestiegen und herzlich froh, als ein Gepäckträger, die Situation schnell erfassend, sie mitsamt den zahlreichen Kollis in einem feschen Fiaker verstaute und dem Rosselenker die Direktive gab: „Foahrns zua — ins Hotel.“

Das war alles so selbstverständlich, und Mieze war einfach entzückt von der Liebenswürdigkeit der Wiener und der Gemütlichkeit in der Sprache.

Sie hielten vor einem Hotel; das Vestibül war taghell erleuchtet, mit Blattpflanzen und Teppichen geschmückt und machte einen anheimelnden Eindruck. Rechts die Portier-Loge, in welcher der Cerberus gravitätisch seines Amtes waltete.

Alfred entlohnte erst den Kutscher.

„Drei Gulden, Euer Gnaden, und an Gulden Trinkgeld für's schnelle Fahr'n, Herr Graf.“

Ein wenig verdutzt blickte Alfred den Kutscher an, weniger ob der unvermuteten Erteilung eines hohen Adelsprädikates, als aus wirklicher Ueberraschung über die Höhe des Fahrpreises. Aber des Kutschers Züge zeigten nur das größte Wohlwollen und einen unschuldsvollen Ausdruck. Da griff Alfred stillschweigend in das Portemonnaie und zahlte.

Mieze studierte unterdes das Treppenhaus.

„Ein Zimmer mit zwei Betten,“ verlangte Alfred. Der Portier ließ einen prüfenden Blick über ihn und seine Begleiterin schweifen, dann reichte er dem Kellner einen Schlüssel. „Nr. 87, zweiter Stock, das Gepäck ist bereits oben.“

„Kostet?“ frug Alfred, ein wenig eingeschüchtert.

„Zehn Gulden.“

Noch schnell die Eintragung ins Fremdenbuch und die Sache war erledigt.

Das waren ihre gestrigen Erlebnisse.

Heute hatten sie sich zeitig aufgemacht, um die Sehenswürdigkeiten Wiens zu bewundern. Von einer Straße in die andere wandelten sie. Für die glänzenden Auslagen hatte die junge Frau keinen Blick; sie hatte nur Sinn für die Stimme ihres Alfred, die immer und immer wieder die inhaltsschwere Frage aufstellte: „Mieze, hast Du mich lieb?“

Die Beantwortung nahm ihre ganze Aufmerksamkeit in Anspruch.

Ein paar Stunden mochten so vergangen sein, da blieb Mieze plötzlich stehen.

„Schatz“, sagte sie, „ich denke, wir könnten jetzt etwas ausruhen.“

Er war entzückt von diesem Vorschlag.

„Wir gehen ins Hotel zurück,“ pflichtete er ihr bei.

„Ist das sehr weit?“ fragte Mieze vorsichtig.

„Nein, Maus, es muß ganz in der Nähe sein. Wir gehen hier durch, wie heißt die Straße?“

„Ach richtig, Kärtnergasse; wenn ich nicht irre, so ist das Hotel gleich da um die Ecke.“

Aber um die Ecke herum war es nicht.

„Sonderbar,“ meinte Alfred kopfschüttelnd.

„Wir wollen doch lieber fragen,“ schlug Mieze vor.

„Wo denkst Du hin? Daß jedermann uns gleich ansieht, daß wir nicht von hier sind? Unmöglich.“

Mieze sah diese Unmöglichkeit gar nicht ein; aber sie schwieg; auch Alfred sprach kein Wort, als sie weiter schritten; endlich tat er den Mund auf, aber nur ein tiefer Seufzer ließ sich hören.

„Alfred,“ fuhr die kleine Frau erschrocken auf, „fehlt Dir etwas?“

„Ach leider,“ sagte er, ein wenig kleinlaut, „aber vielleicht kannst Du aushelfen.“

Mieze sah ihren Gatten sprachlos an.

„Mäuschen,“ fuhr er fort und man merkte ihm die Anstrengung an, die ihm diese Worte kosteten, „weißt Du vielleicht, wie das Hotel heißt, in dem wir abgestiegen sind? Ich habe nicht darauf geachtet.“

Nun war es heraus, und erleichtert atmete er auf.

„Ich? Heiliger Gott,“ lachte Mieze, „ich weiß es auch nicht!“ Sie sahen sich beide an.

„Was nun?“

„Wir gehen suchen,“ sagte Mieze, „wir werden es schon finden. Ich weiß ganz genau, wie es ausgesehen hat; viele Blattpflanzen am Eingange —“

„Und rechts die Portierloge, ganz richtig,“ erläuterte Alfred. Dabei zeigte er nach dem gegenüberliegenden Haus.

Wirklich ein Hotel, das Vestibül mit Teppichen und Blattpflanzen geschmückt, rechts die Portierloge. Aber Mieze hatte ein beklommenes Gefühl; gestern schien es ihr einen andern Eindruck gemacht zu haben, doch man täuscht sich. Es ist ein Unterschied zwischen künstlicher Beleuchtung und Tageslicht.

Und Alfred war seiner Sache so sicher.

Der Portier kam zum Vorschein, ließ einen langen prüfenden Blick über die Beiden gleiten und winkte den Hausburschen herbei, der etwas schläfrig in einer Ecke lehnte.

„Gepäck ham's kan's?“ frug er ziemlich unvermittelt den etwas verblüfften Alfred.

„Nein, das heißt ja,“ antwortete dieser, „aber es müßte schon hier sein, wenn wir nämlich schon eine Nacht da geschlafen haben.“

„Genga's zua mit Eahnen G'spaß,“ sagte der Portier gemütlich.

„Aber es ist mein voller Ernst,“ beteuerte Alfred. „Kamen wir gestern Abend nicht mit einer Droschke hier an?“

Der Portier besann sich. „Sie manen mit an Fiaker? Jawohl, jawohl, nur Sie san net drin g'sessen, sondern andere Herrschaften.“

„Dann war es also ein Irrtum.“

„S' wird schon so sein.“ Dabei streckte er seine fleischige Rechte Alfred entgegen, in die dieser zögernd seine wohlgepflegte Hand schob. Er wollte den Biedermann nicht kränken.

„Aber ham Sie a weich's Patscherl,“ sagte dieser in jovialem Ton, „wissen's unseran's ist halt allaweil an an hart'n Druck gewöhnt.“

Der Hausbursche brüllte in seiner Ecke. „A silbers Handl is eahm allamal liaber.“

Nun endlich verstand Alfred; er griff in die Tasche und gab ihm eine Krone.

Der Portier dienerte: „Küß' d' Hand, gnä Herr, schaffen's bald wieder.“

Sie gingen weiter. Schon nach wenigen Minuten blieb Alfred stehen. „Ich glaube gar, hier ist schon wieder ein Hotel!“

Mieze sah sich prüfend das Gebäude an. „Unser?“

Ihr Gatte zuckte die Achseln. — „Wer weiß? Uebrigens es sieht sehr ähnlich aus, meinst Du nicht auch?“

Mieze meinte gar nichts. „Fragen?“ sagte sie lakonisch. Und er fragte. Es dauerte nicht lange, da kam er zurück.

„Weiter!“ — —

Es wiederholte sich noch öfters das amüsante Spiel; unseren Reisenden fing es bereits an, höchst unbequem zu werden.

„Ich bin müde zum Umsinken,“ gestand Mieze, als sie wieder umsonst anklopften.

Wie eigentlich ihr Hotel aussah, wußten sie schon gar nicht mehr; denn ein Bild löste das andere ab.

„Jetzt sehe ich noch eins an und wenn das nicht das Richtige ist, dann verzichte ich auf alles und fahre schnurstracks nach Hause,“ erklärte Mieze kategorisch.

Auch Alfred war der Meinung. —

Das Glück schien ihnen günstig; denn nach nicht zu langer Wanderung durch einige Quer- und Seitengassen standen sie wieder einmal vor einem Hotel. Aber ehe sie eintraten, gingen sie erst einigemal auf und ab, um sich genau zu orientieren, ob sie sich nicht wieder einer Täuschung hingegeben. Mieze prüfte jede Ecke, doch je mehr sie ihr Gedächtnis nach allen Einzelheiten anstrengte, desto überzeugter wurde sie, daß sie endlich am Ziele waren. Und Alfred glaubte so gern, was er so sehnlichst wünschte.

Hocherhobenen Hauptes ging er auf die Portierloge los. Wozu noch lange fragen und sich unnötig vor dem Personal blamieren, wo sie ihre Sache doch so sicher waren.

„Den Schlüssel zu Zimmer Nr. 87,“ verlangte er keck.

Der Portier fragte zurück: „Was woll'ns?“ Und gleich darauf, nachdem er ihn blitzschnell betrachtet hatte: „Gedultens Eahna an Augenblick, glei wird ihn der Oba runta bringa.“

„Können wir nicht gleich hinaufgehen?“ Alfred freute sich seines endlichen Erfolges und schaute triumphierend zu seinem Frauchen hinüber, die wartend am Eingange stand. Aber auch der Portier hatte diesen Blick aufgefangen. Er nickte vor sich hin und rieb sich die Hände; dann drückte er auf einen Knopf, daß ein schrilles Läuten wie ein Alarmsignal das Haus durchtönte.

Aus allen Türen kam das Personal gestürzt, allen voran ein Hausknecht, der als Mitglied eines Athletenklubs sich seines Wertes bewußt war.

„Halten's den derweil, bis a Schutzmann kommt,“ kommandierte der Portier, „und dort das Weibsbild.“

Der Vorgang spielte sich so schnell ab und Alfred war so überrascht, daß die Stimme momentan versagte. Dann keuchte er hervor: „Wer meine Frau anrührt, den schieße ich nieder wie einen Hund!“

„Ah geh' zua, mach ka Hetz,“ spöttelte der Athlet und umklammerte seine beiden Arme, daß er sich wie in einem Schraubstock fühlte. „G'fangt hama di, Freunderl!“

Die kleine Frau, die wie ein Steinbild dastand, fand plötzlich ihre Geistesgegenwart.

„Alfred, bitte sei ruhig, es wird sich alles aufklären, wir sind das Opfer eines Irrtums.“

Der Portier lächelte. „Geb'ns Eahna kane Müah, den Vogel kennen wir zu guat an sein Federln.“

Er zog ein Blatt Papier hervor und begann einen Steckbrief vorzulesen: „Statur mittel, braune Augen, volles braunes Haar, dunkles Schnurrbärtchen, Anzug grau, weicher Filzhut — ein sicheres, keckes Auftreten, reist mit seiner Geliebten, die er für seine Frau ausgibt?“

Aller Augen waren auf Alfred gerichtet.

Stolzen Blickes sah sich der Portier im Kreise um: „Na, stimmts oder stimmts net? Dös is da Hoteldieb, den wir schon lang auf da Spur san. Bist eingango in d' Mausfall'n — hast wohl ausg'spioniert, daß Nummer 87 der reiche Bankier aus Leipzig wohnt, ha?“

Ehe Alfred nur ein Wort zu seiner Verteidigung erwidern konnte, trat ein Schutzmann ein. Er zog langsam und bedächtig ein großes Notizbuch hervor und starrte hinein. Jedes hielt den Atem an in der Erwartung, was nun folgen würde. Nun schüttelte er seinen Kopf: „Der is' net!“ Sprach's und wandte sich zum Gehen.

Da hatte er aber die Rechnung ohne den Wirt, wenigstens ohne den Portier gemacht.

„Is denn dös a Gerechtigkeit? Net amal nach die Papier fragt er; so mir nix dir nix darf so a Früchtl wieder entwischen! Wer bezahlt uns unsere Müah und unsere Aufregung mit so an verdächtigen Menschen? Und verdächtig hat er sich gemacht — um's Haus rumg'schlichen und die Schlüssel verlangt, als ob er rein g'hörte! Was is denn dös für eine Schlamperei?“

Der Portier mußte eine Pause machen, um Atem zu schöpfen. Alfred hatte bereits in die Brusttasche gegriffen und seinen Paß herausgezogen.

„Ich lege freiwillig meine Papiere, hier, bitte!“

Der Polizeimann sah sich dieselben an. „Es stimmt!“ sagte er.

„So — es stimmt,“ eiferte der Portier weiter, „freili stimma tuats, ob's g'stohl'n san oder net, daran denkt ka Mensch. Und was hat denn nachher der feine Herr bei uns g'suacht? Soll er sich doch ausweis'n, wo er logiert, daß ma anfrag'n kann, ob's wahr is?“

Darauf war Alfred nicht gefaßt. Sollte er wirklich all' diesen Menschen erzählen, daß sie den Namen ihres Hotels nicht wußten, daß sie stundenlang schon darnach suchten? Man hätte ihm doch nicht geglaubt! In welchem Lichte stand er da. — Aber wiederum, verdächtig blieb sein Eindringen hier, und so entschloß er sich nach kurzem, innerlichen Kampfe zu einer Erklärung. Er gab eine wahrheitsgetreue Schilderung ihrer Erlebnisse. Der Portier und der Athlet sahen sich wiederholt an; kaum war die Erzählung beendet, da konnte sich letzterer nicht mehr enthalten: „Na, so a Schwindel, und dös soll unseran's glaub'n?“ Und zum Schutzmann gewendet frug er herausfordernden Tones: „Was wird's?“

Der Polizist lächelte gemütlich: „I denk', i nehm sie mit!“ Dabei winkte er schon einen Fiaker heran, ließ das Ehepaar im Wagen Platz nehmen, während er sich auf den Bock schwang.

Als sie beim Polizeigebäude angelangt waren, da zwinkerte er lustig unter seinen dicken Brauen hervor: „So, jetzt genga's aufs Meldeamt und suachen's in der Fremdenlist'n Ihren Namen und nachher fahren's hin, wo's einlogiert san! I dank auch schön für's Mitfahr'n!“

Alfred ließ sich das nicht zweimal sagen. Daß sie auch nicht früher daran dachten! Wie gut, daß sie sich gestern ins Fremdenbuch einzeichneten!

Es dauerte auch nicht lange, da hatte er sich gefunden, und mit der Miene eines Triumphators kommandierte er:

„Kutscher, ins Goldene Kreuz!“ Dann sank er in die Arme seiner Mieze. Unter Tränen lachend durchlebten sie noch einmal die letzten Stunden und Mieze rezitierte: „Wer meine Frau anrührt, den schieße ich nieder! Dabei hattest Du ja gar keinen Revolver!“

Leibgericht. Die Frankfurter Bürgerzeitung „Sonne“ bringt in ihrer Nr. 104 vom 4. Mai 1905 unter der Ueberschrift „Leibgericht“ folgenden netten Scherz:

Eine Suppe von Ochsenschwanz
Mocht ich niemals essen,
Aber neulich die Oxtail soup
Werd' ich nie vergessen.

Hammelfleisch mit Weißkohl! — hu!
Mich befällt ein Schaudern;
Gibt's hingegen Irish stew,
Werd' nicht lange zaudern.

Rinderbraten! — Mir wird weh!
Wie ich den schon hasse!
Doch von einem boeuf braisé
Ess' ich eine Masse.

Denn es schmeckt ganz unbedingt
Einem deutschen Esser
Alles, was nach Ausland klingt,
Lieblicher und — besser! Kuli.

Welträtsel. Rentier Wänstle (indem er vergebens versucht, seine Weste über seinem dicken Bauche zuzuknöpfen): „Alles auf der Welt geht natürlich zu; aber meine Weste geht natürlich nicht zu.“

Digitized by Google

Stundenleistung 25—2000 Liter. Hand- u. Kraftbetrieb.

BALANCE
Modell 1905
unerreicht!
Umtausch
veralteter Centrifugen aller Systeme gegen
BALANCE MODELL 1905.
Föller'sche Carlshütte,
RENDSBURG.

Grosse Vorteile
beim Milch-Verkauf
erreicht man durch Anwendung unserer bewährten **hygienischen Transport- und Verkaufseinrichtungen:**
Blechkannen (sog. **Holmkannen**) 20 u. 40 Ltr.
Zapfdeckel, Kipper für 20 u. 40 Liter. Kannen werden stets am Lager gehalten. Grössere Ladeneinrichtungen werden in einfacher, sowie auch vornehmster Ausstattung schnell geliefert.
Alexanderwerk A. von der Nahmer A.-G.
Abteilung für hygienische Milchbehandlung und Kühlanlagen nach Patent Heim.
Berlin S., Neue Jacobstrasse 6.

PEFTON für Molkereien, bakterientötend, untersucht vom vereidigten städt. Chemiker Dr. Paulmann, Kassel.
Alleinige Fabrikanten: **Rosenzweig & Baumann**
Königliche Hoflieferanten **KASSEL.**

Milchuntersuchungen auf Fettgehalt
übernimmt zum Preise von 50 Pfg. für Einzelproben, von 30 Pfg. im Abonnement **die Milchkontrolanstalt der Molkerei-Zeitung Berlin.**

Butterkisten
liefert billigst
F. W. Amtenbrink,
Kisten-Fabrik.
Detmold.

PERGAMENTPAPIER-FABRIK SCHLEIPEN & ERKENS RATINGEN

Stanz- und Emaillierwerke,
vormals
Carl Thiel & Söhne,
Aktien-Gesellschaft.
Lübeck.

Nahtlose Milchtransportkannen.
Halbgestanzte „
Gefalzte „
Transport-Milcheimer.
Milch-Messeimer.
Rahm- und Milchständer.
Milchsiebe, doppelt und einfach.
Bassins aus Stahlblech.
Bassins aus Doppelmetall.
Kataloge gratis und franko.
Für einige Gegenden werden noch Vertreter gesucht.

Flensburger Eisenwerk Aktien-Gesellschaft.

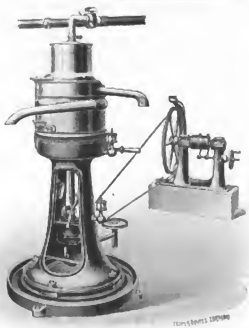
Nachdem wir beschlossen haben, unsere Molkerei-Maschinen- und Centrifugen-Abteilung zu **liquidieren** — um unseren anderen Abteilungen erhöhte Aufmerksamkeit zuwenden zu können — stellen wir

zu Spottpreisen zum Verkauf:

Dampfmaschinen, 6–8 Pf., 10 Pf., 15 Pf.,
Kaltwasserpumpen in allen Grössen,
Butterkneter, Milchvorwärmer,
Milchpumpen, Handbutterfässer,
je in allen Grössen vorrätig,
Spritzböcke, Riemenscheiben, Wellen, Lagerböcke, Wandkonsolen und anderes mehr.

Ferner unsere **Germania-Separatoren**
in allen Grössen für Hand- und Kraftbetrieb.
Zur Lieferung von Ersatz- und Reservetellen zu unseren Centrifugen hat sich die Firma **R. Bönig,** Maschinenfabrik, **Hamburg, Münzplatz II,** verpflichtet, welche auch etwa erforderliche Reparaturen ausführt.
Eine sich selten bietende Gelegenheit für Händler und Konsumenten zum billigsten Einkauf.
Anfragen sind ausschliesslich zu richten an das
Flensburger Eisenwerk Akt.-Ges., Flensburg.

Digitized by Google



„Westfalia“

Milchcentrifugen für Hand- und Kraftbetrieb

von 20—2000 Liter Stundenleistung.

Ramesohl & Schmidt, Aktien-Gesellschaft,

Oelde i. Westf.

Zeugnis.

Die Leistungsfähigkeit der seit Oktober vorigen Jahres in meiner Molkerei in Roessing aufgestellten „Westfalia“-Centrifuge C ist in quantitativer wie in qualitativer Beziehung eine durchaus befriedigende. Die Centrifuge entrahmt in der Stunde 1500 Liter Milch hinreichend scharf und zeichnet sich durch ihren geräuschlosen Gang, geringen Kraftverbrauch und die Möglichkeit bequemer Reinigung vorteilhaft aus, so dass ich diese Centrifuge bestens empfehlen kann.

Hildesheim, den 31. Januar 1902.

gez.: **Carl Mann.**

Butterkneter „Rhenania“,

bester Kneter der Gegenwart.

Milch-Centrifugen „Siegena“,

„Victoria“-Buttermaschinen,

Vertikale Röhren-Milchkühler,

Transportkannen, Melk-Eimer,

Mess-Eimer, Rahmstangen,

Siebe etc. etc. empfiehlt

Hermann Jordan, Michaelkirch-Str. 21,

an der Köpenicker-Strasse und Jannowitzbrücke.

Neueste Preisliste erschienen. Fernsprecher: Amt IV, 1388.

„Fix“

Automatisch. Magermilchverteiler in Form einer Waage.

Lieferung auf Probe. Preis Mark 935.— M

Flensburger Maschinenfabrik

Inhaber: Jörgen Jacobsen.

Flensburg.

Hartung Polygon Hohl

Spar-Roststäbe

D. R. P. 80689

aus Special-Metall.

Haben fast unbegrenzte Dauer, Verbrennen fast nicht, Verschlacken nicht, Ersparen bis 20% Material, Backen (viel geringere Eisen-Material) rollenweis aus.

Lieferung nach Kostenlegung der Maasse oder eines Kostenlohrs.

Feinste Referenzen zu Diensten.

Berliner

Gussstahlfabrik und Eisengiesserei

Hartung Aktiengesellschaft,

Berlin NO., Prenzlauer Allee 41.

Dr. Blumenthal's reines Naturlab,

Butter- und Käsefarbe,

offeriren **Chemische Werke** vorm. Dr Heinrich Byk, Berlin NW.

Spielend leicht.en

Gang hat das neue Modell 1905 der

Hauptner-Schere

mit biegsamer Triebwelle, D.R.G.M.

von **Mk. 65,—** an.

Man verlange Preisliste kostenfrei!

H. Hauptner, Berlin NW., Luisenstr. 53.

Weltausstellung St. Louis: Grand Prix.

Bücher und Formulare für Molkerei-Buchführung

in Bezug auf praktische Brauchbarkeit das Vollkommenste, was es in dieser Hinsicht giebt, empfiehlt

C. Blank, Berlin-Gr. Lichterfelde W. 33.

Reichhaltige Auswahl! Passend für jeden Betrieb!

—— Preislisten und Mustermappen portofrei! ——

Fliegels Milch- u. Rahmerhitzer

für mittlere und hohe Erhitzung sind nachgewiesen die einzigen Apparate, mit welchen die Krankheitskeime schon bei Erhitzung bis 70° mit Sicherheit abgetötet u. die Milch in ihrem Nährwert u. Geschmack bei grösster Haltbarkeit unverändert erhalten bleibt.

Apparate für Dampf-, Gas- und Kohlenheizung.

Apparate mit und ohne Regenerativwirkung.

Internationale Metallwerke, Josef Fliegel, Mallmitz i. Schl.

Digitized by Google

Bergedorfer Eisenwerk, W. Bergner, Bergedorf

Filialen in

Berlin — Kiel — Hamm/W. — Kassel — Nürnberg — Königsberg/Pr. — Wien.

Renommierteste und weitaus bedeutendste Spezialfabrik

für den Bau von

Molkereimaschinen aller Art

insbesondere

Astra-Separatoren.

Wer irgend eine Molkerei-Maschine, eine komplette Molkerei- oder Kühlanlage anzuschaffen beabsichtigt, sollte unsere Preise einholen und unsern Rat in Anspruch nehmen, der in jedem Falle kostenlos zur Verfügung steht.

Die modernsten und in der Praxis am besten bewährten Molkerei-Maschinen und Geräte liefert

Eduard Ahlborn, Maschinenfabrik,

Danzig Hildesheim München.

Verlangen Sie Angebot auf:

Ahlborn's Dampfspar-Milcherhitzer,
Ahlborn's Reform-Milch- und Rahmpumpen,
Ahlborn's Reform-Butterkneter,
Ahlborn's Teakholz-Butterfässer,
Ahlborn's Kesselspeise- und Spülwasservorwärmer,
sowie sonstige Neuheiten auf milchwirtschaftlichem Gebiete.

Franz Maager, Molkerei-Maschinen-Fabrik, Breslau.

Lieferung sämtlicher

Molkerei-Maschinen, -Geräte und Bedarfs-Artikel.

Molkereien verlieren Geld

wenn sie bei Trommel-Reparatur oder -Tausch nicht darauf bestehen, dass sie eine

Original-Alfa-Trommel

erhalten.

Es werden von anderer Seite nachgemachte Trommeln in denselben Dimensionen geliefert. Wir können derartige Nachahmungen später nicht in Tausch nehmen, bei einer später gewünschten Umänderung oder Reparatur müsste dann also eine neue Trommel gekauft werden, ohne dass die alte Trommel angenommen wird.

Der Preis-Unterschied ist dabei erheblich zum Schaden der Molkerei, **deshalb bestehe man von vornherein immer auf Original-Alfa-Trommeln.** Man verwende auch stets nur **Original-Alfa-Reserveteile,** gekennzeichnet durch die allein Garantie bietende Fabrik- VARU MÄRKE Marke, welche nur durch uns und unsere legitimierten Vertreter zu beziehen sind.

Alfa-Laval-Separator G. m. b. H.,
BERLIN 54a.

Verantwortlicher Redakteur: H. Loeßig in Berlin. — Druck u. Kommissionsverlag von J. Harrwitz Nachf. G. m. b. H. Berlin SW., Friedrichstr. 16.

Digitized by Google

Molkerei-Zeitung

Berlin.

Geschäftsstelle: Berlin SW., Großbeeren-Straße Nr. 40.

Telephon: Amt VIa., 11 859. Telegrammadresse: Molkereizeitung Berlin.

Wochenschrift für Gewinnung, Verarbeitung und Verwertung der Milch.

Erscheint jeden Donnerstag. Durch die Post oder Buchhandel bezog. vierteljährlich 1 Mk. 50 Pfg. Von der Geschäftsstelle direkt unter Streifband vierteljährlich 2 Mk., Ausland Mk. 2,50. Einzel-Nummern gegen 10 Pfennig in Briefmarken.

Anzeigeblatt des Westpreussischen Butterverkaufsverbandes.

Unter Mitwirkung von Prof. Dr. Adametz in Wien, Dr. Gerber in Zürich, Dr. Kollwitz in Berlin und Prof. Dr. Siats in Hildesheim, herausgegeben von H. Laessig, Berlin SW., Großbeerenstraße 40.

Anzeigen werden für die 5,4 cm breite Spaltzeile mit 30 Pf. (Stellungs-Gesuche frei) berechnet und von unserer Geschäftsstelle, Berlin SW., Großbeerenstraße 40 sowie von allen Anzeigen-Geschäften entgegengenommen. Die Gebühr für Beilagen im Gewicht bis 5 gr beträgt für je 1000 Stück 10 Mk.

Nr. 38. Berlin, 23. September 1905. 15. Jahrg.

Inhalt:

Zollschutz für Milch und Rahm.

Ueber gebrochenes Reifen unter Anwendung des Hegeindschen Weitverfahrens. Von Dr. H. Svoboda. (Schluß.)

Allgemeiner Milchwirtschaftstag zu Paris.

Tagesgeschichtliche Rundschau. Deutschland. Milchbeschaffung durch die Gemeinde. — Dänische Milch in Tankwagen für Berlin. — Der Dienstvertrag der Milchverkäufer. — Gefängnisstrafen gegen Milchfälscher. — Preisausschreiben. — Sonntagsruhe und Abfuhr der Molkereiabfallstände. — Beschaffung von Kindermilch auf kommunale Rechnung. — Stand der Wiesen und Futterfelder in Preußen um Mitte September 1905. — Ernte der Margarine-Industrie. — Milcheinkaufsgenossenschaft Uebender Milchhändler. — Gründung einer Milcheinkaufsgenossenschaft in Karlsruhe. — Ueber das Molkereiwesen in Westpreußen im Jahre 1904. — Schweiz. Ausfuhr von Hartkäse und eingedickter Milch.

Personalien. Geheimer Oekonomie-Rat Petersen, Eutin.

Beobachtungen, Versuche, Erfahrungen. Unbauernde Milchergiebigkeit. — Beziehung zwischen Menschen- und Rindertuberkulose. — Benutzung von zwei Ahlbornschen Rahmreifungswannen. — Kupfergehalt der Käse als Ursache ihrer Grünfärbung. — Feststellung der Geschmacks-Beeinflussung der Butter durch Salz. — Milchfleischextrakt. — Sägemehl als Streustoffen.

Handel und Verkehr. Ueber den Butter- und Käsehandel in Ulm in dem Jahre 1904. — Wochenbericht vom Buttermarkt.

Marktberichte. — **Feiertabend.**

Nachdruck ist nur mit genauer Quellenangabe gestattet.

Zollschutz für Milch und Rahm.

Der mangelnde Zollschutz für Milch und Rahm im neuen Zolltarif ist bereits vom ersten Augenblick der Bekanntgabe desselben Gegenstand lebhafter Beunruhigung in den Kreisen der milchwirtschaftlichen Interessenten gewesen und hat daher vielfache Preßerörterungen im Gefolge gehabt.

Auch in der Konferenz der Vorstände der preußischen Landwirtschaftskammern am 27. Mai 1905 wurde der Ansicht Ausdruck gegeben, daß sich insbesondere in den Provinzen, die eine erhebliche Rindviehhaltung und eine dementsprechende große Milcherzeugung haben, nach Inkrafttreten der neuen Handelsverträge diesbezüglich eine sehr bedauerliche Enttäuschung geltend machen werde.

Hierbei wurde unter anderem darauf hingewiesen, daß bereits jetzt in umfangreichem Maße Vorbereitungen behufs Ausnutzung der durch die Zollfreiheit von Milch und Rahm geschaffenen günstigen Sachlage getroffen würden, sei es behufs Ueberschwemmung des Inlands mit ausländischer Milch, sei es, um durch Einfuhr von Rahm und Weiterverarbeitung auf Butter den Buttergoll zu umgehen.

Sind die Schäden, die der Landwirtschaft einerseits aus der zollfreien Einfuhr von Milch erwachsen, ganz beträchtlich, so bringt andererseits die Rahmeinfuhr doppelte Nachteile mit sich. Sie wirkt nicht nur nachteilig auf den Butterpreis ein, sondern führt auch zu einer beträchtlichen Schädigung der Zollkasse, die zu einer sorgfältigen Prüfung der Verhältnisse und zur Ergreifung geeigneter Maßnahmen Veranlassung geben sollte.

In Hamburg bezw. Altona haben zwei dänische Privatmolkereien Buttereien errichtet und beziehen täglich ungefähr eine Waggonladung, das sind 10 000 kg Rahm aus Dänemark und stellen hieraus bis zu 50 Centner Butter her. Die Produktion schwankt aber insofern, als je nach der Preislage und der Höhe des jeweils durch Zollumgehung zu erzielenden Gewinns bald mehr, bald weniger dänischer Rahm in diesen Anlagen verarbeitet wird.

Gleich große Rahmmengen beziehen zu demselben Zweck noch andere Unternehmer, besonders in Mecklenburg.

Ein Molkereibesitzer in Rostock stellt täglich 35 Centner Butter aus dänischem Rahm her und mästet mit der Buttermilch vierhundert Schweine.

Eine Anlage in Warnemünde stellte bis zum 1. Juli d. J. täglich 32 Centner Butter aus dänischem Rahm her und hat ihre Produktion seit dieser Zeit auf 40 Centner gesteigert. Auch eine berliner Firma ist dabei, eine große Molkerei in Warnemünde zu bauen.

Eine Vereinigung norddeutscher Molkereien soll im Begriff sein, täglich 10 000 bis 15 000 kg Rahm aus Schweden nach Saßnitz einzuführen. Endlich ist bekannt geworden, daß im Osten schon mehrere Anlagen zur Bereitung von Butter aus russisch-polnischem Rahm in Betrieb gesetzt worden sind. Viele andere Projekte sind sicherem Vernehmen nach in der Ausführung begriffen.

Nach sachverständigem Urteil bilden aber die bisherigen Unternehmungen erst einen schüchternen Anfang einer Bewegung, die unzweifelhaft von den nachteiligen Folgen für die Landwirtschaft und die Staatskasse begleitet sein muß.

Allein durch die vorher angeführten Unternehmungen, deren Produktion bekannt ist und die zur Zeit täglich rund 225 Ctr. Butter aus ausländischem Rahm herstellen, entgehen der Staatskasse bei dem derzeitigen Eingangszoll in der Höhe von 8 M. für den Centner jeden Tag 1800 M. Zoll, das sind auf das Jahr berechnet über 550 000 M. oder bereits rund 12 Proz. der jetzigen Butterzolleinnahme des Reichs im Betrage von rund 5½ Millionen Mark.

Nach Inkrafttreten der neuen Handelsverträge beträgt bei einem Zoll von 10 M. für den Centner der durch die oben genannten Firmen verursachte Zollausfall auf das Jahr gegen 830 000 M.

Die dargelegte, doch erst in ihren Anfängen stehende Bewegung wird lebhaft durch den Umstand gefördert, daß es zur Verarbeitung derartig erheblicher Rahmmengen, wie sie hier in Frage kommen, keiner so kostspieligen Anlagen bedarf, wie sie für unsere inländischen Molkereien erforderlich sind. Mit Hilfe der bestbewährten amerikanischen Butterfässer (Simpler) ist es möglich geworden, bis zu ungefähr 2000 kg Rahm in einer Butterung zu verarbeiten, wodurch die ganze Butterverarbeitung eine erhebliche Vereinfachung erfahren hat.

In Anbetracht der großen Nachteile, die die erörterten Vorgänge sowohl für die Landwirtschaft, wie insbesondere auch für die Staatskasse im Gefolge haben, hat der Deutsche Landwirtschaftsrat in Anregung gebracht, auf eine

> Abstellung dieser Nachteile durch eine Novelle zum Zolltarif hinzuwirken, um wenigstens noch der dänischen und holländischen Milch- und Rahmeinfuhr wirksam begegnen zu können.

Die seiner Zeit von der Reichsregierung in dem Zolltarif zu Nr. 131 für die Zollfreiheit von Milch und Rahm angegebene Begründung, daß es sich bei diesen Produkten in der Hauptsache nur um einen Austausch handele, wie er sich in den Grenzgebieten von selbst einstellt, hat sich, wie von landwirtschaftlicher Seite übrigens schon damals befürchtet wurde, leider als durchaus unzutreffend erwiesen.

Digitized by Google

Es erscheint daher dringend geboten, daß der so beklagenswerte Mangel, wenn irgend möglich, noch jetzt beseitigt werde, da andernfalls zu befürchten steht, daß zum Schaden der gesamten Milchwirtschaft wie der Staatskasse der Butterzoll künftig völlig illusorisch gemacht werden wird.

Wir werden auf diese, dem amtlichen Organ der Landwirtschaftskammer für Brandenburg entnommenen wichtigen Ausführungen in nächster Nummer ausführlich zurückkommen. D. R.

Ueber gebrochenes Melken unter Anwendung der Hegelundschen Melkmethode.

(Mitteilung aus dem Laboratorium der landw.-chem. Versuchsstation der K. k. Landw.-Gesellschaft für Kärnten in Klagenfurt.)*)

Von Dr. H. Svoboda.

(Schluß.)

Um die Ergebnisse seiner Versuche von individuellen Einflüssen, sowie von Einwirkung der Rasse, Laktationsperiode u. dergl. unabhängig zu machen, arbeitete der Herr Verfasser mit fünf Kühen verschiedener Rassen, nämlich drei rassereinen Möllitaler und zwei rassereinen Blondviehkühen und mit möglichst weiten Unterschieden in der Abkalbezeit und wiederholte überdies die analytischen Arbeiten in völlig gleicher Weise etwa einen Monat nach den anfänglich durchgeführten Versuchen.

Die ausführlichen, tabellarisch angeordneten Versuchsergebnisse und Nachweise über die eingehaltenen Methoden sind in der Originalarbeit mitgeteilt, auf die wir verweisen müssen.

Der Herr Verfasser zieht aus diesen Versuchen, die zu einer Wiederholung und Weiterführung geradezu herausfordern, folgende interessante Schlußfolgerungen:

1. Die Milchergiebigkeit der einzelnen Euterviertel einer Kuh ist eine sehr verschiedene. Die hintere Euterhälfte ist bedeutend ergiebiger als die vordere. Bei gleichzeitigem Melken (rechte bezw. linke Euterhälfte zusammen) ist infolge der intensiveren Behandlung der rechten Euterhälfte durch den rechtshändigen Melker diese der linken Hälfte im Milchertrag weit voraus.

2. Die allgemein verbreitete Ansicht, daß beim gebrochenen Melken vom Anfange bis zum Schluß des ganzen Gemelkes der Gehalt an Fett- und Trockensubstanz steigt, bezw. das spezifische Gewicht der Milch fällt, ist falsch. Diese Erscheinungen treten beim gebrochenen Melken jedes einzelnen Euterviertels bezw. beim gleichzeitigen Ausmelken einer Euterhälfte oder aller 4 Striche auf einmal ein. Die diesbezüglichen richtigen Anschauungen Hofmanns (a. a. O.) und Ackermanns (a. a. O.) werden durch unsere Befunde bestätigt.

3. Wenn jedes einzelne Euterviertel oder gleichzeitig eine Euterhälfte oder gleichzeitig alle 4 Striche einer Kuh auf einmal gemolken werden, so zeigt die so gewonnene Milch vom Anfange bis zum Schlusse des Gemelkes folgende qualitative Verschiedenheiten:

a) der Fettgehalt steigt, infolgedessen steigt auch der Gehalt an Trockensubstanz und fällt das spezifische Gewicht der Milch;

b) der Gehalt an fettfreier Trockensubstanz, also an N-Substanz, Asche und Milchzucker, fällt beträchtlich, wenn auch nicht im gleichen Maße, wie der Fettgehalt steigt. N-Substanz, Asche und Milchzucker sinken meistens gleichmäßig, die Zusammensetzung der fettfreien Trockensubstanz ist anfangs und am Ende eine gleichbleibende. Vielleicht gilt die Beschränkung, daß das Absinken des Gehaltes an N-Substanz und Asche in der Mehrzahl der Fälle ein etwas größeres ist als das des Milchzuckers, der demgemäß der stabilste Milchbestandteil beim gebrochenen Melken wäre.

4. Die unter Punkt 3 a und b beschriebenen Erscheinungen treten um so deutlicher hervor, je mehr Milch aus einem Euterviertel ermolken wird, d. h. je frischmelkender und milchergiebiger eine Kuh ist und umgekehrt.

5. Beim Ausmelken eines Euterviertels nach dem andern stehen die nacheinander einsetzenden Minima im Fettgehalte in keiner regelrechten Beziehung zueinander, wie etwa in der eines gleichmäßigen Ansteigens; eher scheint ein gleichmäßiges Sinken der nacheinander auftretenden Fettmaxima am Schluß jedes Gemelkes aus den einzelnen Euterviertein stattzufinden. Wahrscheinlich lassen sich diesbezüglich überhaupt keine allgemein gültigen Regeln aufstellen.

6. Angesichts der bedeutenden Unterschiede in Menge und Beschaffenheit der Milch, welche während einer Melkzeit aus den einzelnen Euterviertein einer Kuh ermolken wird, ist man fast genötigt, nicht nur jede Kuh, sondern sogar jedes einzelne Euterviertel einer Kuh als Individuum aufzufassen.

*) Referat nach „Chemiker-Zeitung" 1905, Nr. 34.

Allgemeiner Milchwirtschaftstag zu Paris.

Herr Professor Troude, dem ich meine durch die Fachblätter gemachte Mitteilung über die geplanten Exkursionen gelegentlich des vom 16. bis 18. Oktober d. J. stattfindenden Kongresses hatte zugehen lassen, spricht in einem hier eingegangenen Briefe die Hoffnung aus, daß die Zahl der Teilnehmer an der Fahrt nach Frankreich eine große werden möge; die Besucher würden sich einer exzellenten Aufnahme versichert halten dürfen.

Das Programm für die projektierten Exkursionen nach dem Departement Charente und nach der Normandie sei sehr interessant; er werde die Durchführung desselben dadurch erleichtern und fördern helfen, daß er sich mit Herrn Dr. Zirn in Verbindung setze.

Die Teilnehmer würden am 21. Oktober von Paris nach der Charente abreisen. Von dem Senator Roudier, Präsident der Genossenschaften des Westens, sei eine offizielle Einladung zum Besuch der dortigen Gegend eingegangen. Am 22., 23. und 24. sei der Besuch mehrerer Molkereien, der Molkereischule der Charente, der Käsefabrik von Dr. Zirn, eines Etablissements für den Butterexport, der Stadt Bordeaux u. s. w. in Aussicht genommen. Am 25. Oktober sollen die Stadt Tours, die Schlösser von Blois und Chambord besichtigt werden. Abends Rückreise nach Paris oder direkt nach der Normandie zum Besuch der Camembert-Käsereien, der Butterversandgeschäfte in Isigny und Einsichtnahme in die Viehwirtschaft der Gegend.

Zweifellos ist durch den in Kürze skizzierten Plan eine Gelegenheit zu einer Studienreise geboten, wie sie kaum besser gedacht werden kann. Es würde deshalb gewiß im Interesse unseres deutschen Molkereiwesens liegen, wenn Männer von Fach mit praktischem Blick zur Teilnahme sich entschlössen. Voraussichtlich wird in den nächsten Tagen ein endgültig festgestelltes Tagesprogramm veröffentlicht werden.

Hamburg, den 18. September 1905. C. Boysen.

Tagesgeschichtliche Rundschau.

Deutschland.

Milchbeschaffung durch die Gemeinde. Der Stadtrat von Karlsruhe plant die Uebernahme des Milchverkaufs als städtisches Unternehmen. Der Verband der landwirtschaftlichen Konsumvereine in Baden hat darauf folgendes Schreiben an die genannte Körperschaft gerichtet:

„Laut Zeitungsnotizen sollen seitens des Stadtrats Erhebungen veranstaltet werden, ob der Milchverkauf zweckmäßigerweise von der Stadt übernommen werden könnte. Im Interesse der ländlichen Bevölkerung würden wir es freudig begrüßen, wenn der Stadtrat Karlsruhe auf diesem wichtigen sozialen Gebiete bahnbrechend vorgehen würde. Die Milchkonsumenten würden dadurch vor allzu großer Verteuerung geschützt, hauptsächlich aber eine gesundheitlich einwandfreie Milch bekommen, was besonders beim Verkauf durch die vielen kleinen Milchhändler in der Stadt viel zu wünschen übrig lassen dürfte.

Die Milchproduzenten in der Umgegend von Karlsruhe sind mit wenigen Ausnahmen nur kleinere Landwirte, die zur Zeit für einen Liter Milch 12, in neuester Zeit höchstens 15 Pf. erhalten. Die Milch in den verschiedenen Ortschaften wird meistens durch mehrere Kleinhändler aufgekauft, die zum kleinen Teil nicht direkt an die Konsumenten, sondern zum großen Teil wieder an Händler in die Stadt absetzen.

Nach unserer Ansicht dürfte es zweckmäßig sein, wenn sich in den einzelnen Ortschaften Milchverwertungs-Genossenschaften bilden würden, so daß an jedem Ort nur eine Genossenschaft bestände. Diese Genossenschaften wären derart durch Kontrollmaßregeln und durch Kühlungsvorrichtungen einzurichten, daß die Milch in gesundheitlicher Hinsicht nur von bester Qualität an die städtische Verkaufsstelle versandt würde.

Bei Gründung von Milchverkaufsgenossenschaften in den einzelnen Ortschaften sind wir gern bereit mitzuwirken."

Man kann das als Fortschritt nur begrüßen.

Die dänische Milch in Tankwagen für Berlin. Dänische Milch kommt nun wirklich im großen nach Berlin. Der erste Tankwagen ist aus Laaland hier eingetroffen, und vom 1. Oktober ab sollen auf gleiche Weise täglich 60 000 t kommen, die erst auf dem Stettiner Bahnhof aus den Wagen abgefüllt werden. In allen antiagrarischen Kreisen herrscht natürlich heller Jubel, und triumphierend wird erzählt, daß der „Berliner Witz" auf den ersten Wagen die Worte: „Gift für Agrarier" und drei Kreuze gemalt habe. Ein billiger „Witz". Wenn nur das dicke Ende nicht nachkommt. Unsere Landwirte können den Vertrag abwarten. Daß die pasteurisierte Milch sehr ernste Gefahren mit sich bringen kann, haben auch dänische

Digitized by Google

Gelehrte zugegeben. Es wird sich fragen, wie sich die berliner Bevölkerung, zumal im nächsten Sommer, zu der neuen Milch stellen wird. Wenigstens sollte diese gesondert von der deutschen verkauft und als das, was sie ist, als „dänische pasteurisierte" deutlich bezeichnet, nicht etwa mit einheimischer vermischt werden.

Die berliner Tageszeitungen berichteten:

„Bisher kamen nur einige tausend Liter in Milchkannen hierher; vom 1. Oktober ab werden aber eine Anzahl Milchdampfin- oder Milchtank-Eisenbahnwagen allerneuester Konstruktion täglich zwischen der Insel Laaland und Berlin verkehren und zunächst etwa 60 000 l Milch hierher bringen. Am 19. d. Nachmittag traf ein Probewaggon auf dem Güterbahnhof des Stettiner Bahnhofs ein. Nachdem man die in den Bassins hergebrachte Milch geprüft und sie tadellos und von allerbestem Geschmack befunden hatte, wurde die Menge verteilt und in die Milchkannen eingelassen. Die Meierei Bolle erhielt 3000 l. Der Waggon war, da man ihn zuerst irrtümlicherweise auf den Nordbahnhof dirigiert hatte, fünfzehn Stunden unterwegs gewesen. Er kam direkt aus Maribo, der Hauptstadt der Insel Laaland, und war über Falster, Gedser und Warnemünde hierher gegangen. In Maribo befindet sich die Meierei, in der die Milch gesammelt, pasteurisiert und auf + 3° C. abgekühlt wird. Der Wagen ist, um die Wirkung der Sonnenstrahlen im Sommer möglichst abzuwehren, außen weiß lackiert. Die Wandung besteht aus drei Bretterwänden, zwischen denen die Luft zirkuliert. Waggondecke und Boden sind doppelwandig. Im Innern stehen zwei große Holzbassins, die innen mit verzinntem Blech ausgeschlagen sind und je 5000 l fassen. Ihr Boden ist nach der Wagenmitte zu geneigt. An der tiefsten Stelle ist ein 7-Rohr angebracht, durch das die Milch abgelassen wird. Vorn an der Wagenlür werden fünf Schläuche angesteckt, durch welche sie dann in die vor dem Wagen stehenden Milchkannen fließt."

Im Verein berliner Milchpächter wurde am 19. d. über die dänische Milcheinfuhr verhandelt. Ein Redner ging näher auf die Art des Transports der dänischen Milch ein: „Es sei für Berlin ganz neu, daß ein Bassinwagen mit 7000 l Milch hierher gekommen sei. Es habe sich auch herausgestellt, daß das Abzapfen der Milch schnell und leicht vor sich gehe. 3000 l seien in dreiviertel Stunden abgezogen und verladen worden. Die Milch — deren ausgezeichnete Beschaffenheit der Redner betonte — sei nicht einmal tiefgekühlt gewesen, sondern habe nur eine Temperatur von 9° gehabt." Der Vorsitzende teilte dann mit, daß gegen Ende Oktober eine große Versammlung aller Milchhändler und -Pächter von Berlin und Umgegend stattfinden solle, um die Frage eines engen Zusammenschlusses aller Interessenten zu erörtern.

Nach einem Bericht der „Deutschen Tageszeitung" ist es übrigens mit der „allerneuesten" Bauart dieser Milchwagen nicht weit her. Das Blatt schreibt:

„Am 19. September ist nun endlich der lange in Aussicht gestellte und von den organisierten Milchhändlern sehnlichst erwartete Waggon dänischer Milch eingetroffen. Die Milch kam aber nicht, wie vorausgesagt wurde, in einem Bassinwagen, sondern in einem gewöhnlichen Güterwagen von der Deutschen Waggon-Verleih-Gesellschaft Heckt in Hamburg, der provisorisch mit zwei Behältern aus Weißblech, worin sich die Milch befindet, versehen ist. Diese Behälter sind mit Holzwänden bekleidet. In den Bassins befindet sich ein gewöhnliches Rührwerk für Handbetrieb, um nach Ankunft die Milch zu mischen. Der Waggon wurde vom Vorstand der Genossenschaft der Milchhändler empfangen, und außerdem wohnten diesem feierlichen Akte Dr. Flatau, Dr. C. Bolle, sowie der Geschäftsleiter der Firma C. Bolle Dr. Crüger bei. Die Firma C. Bolle soll gestern bereits 3000 l Milch abgenommen haben, jedenfalls um ihre Kunden versuchsweise an die dänische Milch zu gewöhnen. Nach den Urteilen, welche seiner Zeit von Männern der Wissenschaft, wie Excellenz v. Behring, Professor Flügge, Beckus, Ostertag, Berlin, Dr. Neumann, Berlin, Professor Bäggild, Kopenhagen, über die pasteurisierte dänische Milch gefällt worden sind, kann man begierig sein, ob das berliner Publikum trotz aller Gefahren, die mit dem Genuß dieser Milch zusammenhängen, seine Hand dazu reichen will, um den Milchhandel gegenüber den märkischen Bauern, die seit Jahrhunderten Berlin mit Milch versehen, zu stärken und zu stützen."

Der Dienstvertrag der Milchverkäufer. Dem Milchverkäufer K., der seit 1892 in der breslauer Molkerei beschäftigt war, wurde bei Auflösung des Dienstvertrags die eingezahlte Kaution von 150 M. einbehalten. Wegen Erstattung dieses Betrags klagte der Verkäufer vor dem breslauer Kaufmannsgericht gegen die Genossenschafts-Molkerei. Der Vertreter der Molkerei-Genossenschaft beantragte die Abweisung der Klage mit der Begründung, daß das Kaufmannsgericht zur Entscheidung der Streitsache nicht zuständig sei. Der Kläger sei nicht Kaufmann im Sinne des Handelsgesetzes, sondern gewerblicher Arbeiter, und deshalb gehöre die Sache vor das Gewerbegericht. Der Vorsitzende erklärte, daß, wenn das Kaufmannsgericht auch nicht zuständig sei, doch verhandelt werden könne, um eine gütliche Einigung der Parteien zu erzielen. Der Kläger brachte vor, daß die Milchverkäufer ohne Lohn angestellt seien und nur auf Provision angewiesen wären. Sie müßten eine Kaution von 150 M. hinterlegen und sich mit der Familie verpflichten, nach Auflösung des Dienstverhtags zwei Jahre lang weder für eigene noch fremde Rechnung Milch in Breslau zu verkaufen. Vom 1. September d. J. tritt allerdings ein anderer Vertrag in der Molkerei in Kraft, nach welchem die Verkäufer nur zwei Monate lang nach Vertragslösung Milch für andere Geschäfte nicht verkaufen dürfen. Da er (Kläger) nach dem alten Vertrag angestellt ist, solle er für die Dauer von zwei Jahren seinen Beruf als Milchverkäufer ausgeben. Das sei eine zu harte Maßnahme. Da aber der Vertreter der Beklagten auf dieser Bedingung verharrte, verzichtete der Kläger lieber auf die Kaution, als daß er sich verpflichtete, auf zwei Jahre seinem Beruf zu entsagen, wobei noch der erschwerende Umstand hinzugekommen wäre, daß auch die Frau des Klägers mit gelroffen worden wäre, da auch ihr der Milchverkauf unterjagt war. Es wurde ein Vergleich dahin geschlossen, daß der Kläger vom Vertrag entbunden wird und die Genossenschaft dafür die Kaution behält.

Gefängnisstrafen gegen Milchpantscher. Gegen die Milchpantscher führen Polizei und Gericht einen Krieg ohne Ende. Mit besonderer Schärfe gehen die bayerischen, vor allem die münchener Gerichte gegen die Milchhändler und Molkereibesitzer vor, die dieses Volksnahrungsmittel durch Zusatz von Wasser verfälschen. Nach einer neuen Zusammenstellung beguügt sich das Landgericht München I z. B. in etwa ein Drittel der Fälle nicht mehr mit Geldstrafe, sondern verhängt empfindliche Gefängnisstrafen. In einem Falle wurde ein Molkereibesitzer in München zu 1 Jahr Gefängnis und Aberkennung der bürgerlichen Ehrenrechte auf 3 Jahre verurteilt und die Verurteilung öffentlich bekannt gemacht. Verurteilungen zu einem Monat, zu 3 Wochen, zu einer Woche kommen dort sehr häufig vor. In vielen Fällen wird zu der Gefängnisstrafe noch eine Geldstrafe von mehreren hundert Mark beigefügt, abgesehen von der Bekanntmachung in öffentlichen Blättern.

Preisausschreiben. Ein bedeutsames wirtschaftliches Problem, welches in gleicher Weise Milchproduzenten und -Konsumenten angeht, hat die „Illustrierte Landwirtschaftliche Zeitung" zum Anlaß ihres 17. Preisausschreibens genommen. Gerade jetzt, wo die öffentliche Meinung sich mit der Frage zu beschäftigen beginnt, ob nicht eine Förderung des Milchverzehrs in den Städten allseitigen Nutzen stiften würde, war es angebracht, einen Preis für die Bearbeitung folgenden Themas auszusetzen:

Was kann geschehen, um den Trinkmilchverbrauch zu heben? Wie ist der Ausschank an öffentlichen Orten, Bahnhöfen, Kasernen, Schulen u. s. f. zu organisieren? Wie ist insbesondere die Kühlung im Sommer und die Warmhaltung im Winter praktisch zu bewerkstelligen? Wie ist in geeigneter Weise Reklame zu machen?

Der Preis für die beste Arbeit beträgt 500 Mark. Der Schlußtermin ist der 15. Januar 1906.

Allen, welche an dem Preisausschreiben und seinen Zusatzbestimmungen Interesse nehmen, stellt der Verlag der „Illustr. Landw. Zeitung", Berlin SW. 11, Dessauer-Straße 6, dasselbe zur Verfügung.

Sonntagsruhe und Absatz der Molkerei-Rückstände. Eine die Sonntagsruhe betreffende Verfügung erläßt der Landrat des Kreises Glückstadt in Holstein. Danach ist an Sonn- und Feiertagen der Rücktransport der Magermilch aus den Sammelmolkereien an die Milchlieferanten zur Verwendung in deren eigenen Hauswirtschaft nicht zu den am Sonntag verbotenen Arbeiten zu rechnen.

Stand der Wiesen und Futterfelder in Preußen um die Mitte des Monats September 1905 stellt sich nach den Angaben der „Statist. Korrespondenz" des Königlichen Statistischen Landesamts in Berlin vom 20. d. M., welche in einer Tabelle die Noten für die 35 Regierungsbezirke im einzelnen aufführt, im Durchschnitt der Noten für den Staat folgendermaßen*):

	September 1905	August 1905
Kartoffeln	2,5	2,4
Klee (auch mit Beimischung von Gräsern)	2,2	2,6
Luzerne	2,3	2,4
Bewässerungswiesen**)	2,2	2,3
Andere Wiesen	2,4	2,5

Daran knüpft das Königl. Statist. Landesamt u. a. folgende Bemerkungen:

Im verflossenen Berichtsmonate (Mitte August bis dahin September) war die Temperatur in den Küstengegenden meist zu

*) Begutachtungsziffern (Noten): 1 = sehr gut, 2 = gut, 3 = mittel, 4 = gering, 5 = sehr gering.

**) Unter „Bewässerungswiesen" sind solche Wiesen zu verstehen, deren Be- und Entwässerung nach Bedarf vorgenommen werden kann.

Digitized by Google

niedrig, in den übrigen Landesteilen dagegen mitunter etwas zu hoch. Während auch diesmal zahlreiche Regentage eintrafen, wird in den Berichten aus den Regierungsbezirken Gumbinnen, Oppeln, Schleswig, Kassel, Wiesbaden, Koblenz und Trier doch über große Trockenheit geklagt; es soll hier seit längerer Zeit kein nennenswerter Regen gefallen sein. Die Niederschläge rührten, wie im ganzen Sommer, vorwiegend von Gewittern her und waren daher ziemlich ungleichmäßig verteilt. Erst die Tage um den Monatswechsel des August und September, wo sich außergewöhnliche Regenmengen über alle Landesteile ergossen, brachten in jenen Gegenden die lange erwartete Besserung.

Am meisten hat diese Witterung den Futterpflanzen genützt. Leider ist der Ertrag mancher Felder trotz mehrmaligen Wendens zum Trocknen minderwertig geworden, mitunter ganz verdorben, so daß das Heu als Futter keine Verwendung finden kann. An sich sind die Erträge dieser Pflanzen seit langen Jahren nicht so hohe gewesen wie im laufenden. Vorzüglich hat sich der Klee entwickelt; von 3,2 im April ist sein Wert auf 2,2 für den Staat im Berichtsmonate gestiegen, seit August um 0,4. Die letzte Note würde wohl noch besser ausgefallen sein, wenn vom zweiten Schnitte nicht viel verdorben wäre. Zumeist scheint die günstige Beurteilung den Stand des jungen Klees zu bezeichnen, von dem in manchen Gegenden schon ein Schnitt genommen wurde. Die Noten stehen denn auch durchweg über dem Mittel (3,0); die geringste ergab sich für Kurich (2,8). Die Luzerne stieg seit April von 2,8 auf 2,3 in der Begutachtung. Bei den Bewässerungswiesen war die Entwicklung nicht so bedeutend; sie haben ihren jetzigen Stand mit 2,2 im Staate durch eine Aufbesserung von nur 0,3 seit April erreicht. Die anderen Wiesen haben mehr gewonnen und hätten gewiß zum Teil noch höhere Noten erhalten können, wenn nicht viele Flußwiesen überschwemmt wären. So finden sich hier einige Ziffern unter dem Mittel, die aber das günstige Gesamtbild nicht zu ändern vermögen; denn es ergab sich für den Staat 2,4 oder eine Besserung um 0,6 seit April.

Vorstehendes ist den bis zum Abschlusse zugegangenen 4845 Berichtskarten der landwirtschaftlichen Vertrauensmänner entnommen.

Ernte der Margarine-Industrie. Der „Kölnischen Volkszeitung" wird unterm 19. d. M. über die Lage der inländischen Margarine-Industrie geschrieben:

„Der inländische Margarinemarkt lag im Verlauf des Sommers nicht immer günstig. Teilweise hatten die Fabriken über Mangel an Absatz zu klagen, namentlich die groß angelegten Werke, während die mittleren und kleineren Fabriken, welche mehr die Herstellung guter „Mittelsorten" pflegen, weniger mit Absatzschwierigkeiten zu kämpfen hatten. Seit Anfang August haben sich aber die Absatzverhältnisse wesentlich geändert, so daß auch die großen Werke ihre regelmäßige Erzeugung nicht allein schlankweg unterbringen konnten, sondern stellenweise sogar Ueberschichten haben einlegen müssen. Die Einwirkung der besseren Absatzverhältnisse wird dadurch am besten beleuchtet, daß von der wöchentlichen Erzeugung der großen Fabriken, die bis zu 400 000 kg ausmacht, nichts in die Konsignationslager gewandert ist, bezw. von den dorthin geleiteten Mengen nichts länger gelagert zu werden brauchte.

Die großen Verschiebungen in den Rohstoffpreisen nach oben haben natürlicherweise die Verkaufspreise sämtlicher Sorten in der gleichen Richtung beeinflußt. Unter diesen Umständen waren die Groß- und die Kleinhändler etwas zurückhaltend, soweit sie noch größere Lieferungsverträge bis Ende dieses Jahres laufen haben, während die Inhaber kurzfristiger Abschlüsse die verlangten Preiserhöhungen für weitere Mengen wohl oder übel anlegen mußten. Die augenblicklichen Preise lauten wie folgt: 62 Pf. für besonders gute Ware, 54 Pf. für beste Ware, 48 Pf. für billigere Sorten; diese Preise haben sich bei steigender Nachfrage bislang gut behauptet. Die feste Stimmung der Hersteller hat bisher Eintrag nicht erlitten, obwohl der während des Sommers zeitweise recht stark aufgetretene Mangel an Naturbutter inzwischen doch wieder erheblich nachgelassen hat."

Beschaffung von Kindermilch auf kommunale Kosten. In Andetracht der auch in Hanau herrschenden großen Säuglingssterblichkeit bewilligten die Stadtverordneten vorläufig 500 Mark zur Beschaffung guter Milch für Kinder. Die Milch soll an Minderbemittelte zum Preise von 18 Pfg. für das Liter, an Unbemittelte umsonst abgegeben werden.

Milcheinkaufs-Genossenschaft lübecker Milchhändler. Die lübecker Milchhändler gründeten eine Milcheinkaufs-Genossenschaft und wollen die Milch aus Dänemark beziehen, wenn die Landwirte die Preise erhöhen.

Die Gründung einer Milcheinkaufs-Genossenschaft in Karlsruhe ist vom dortigen Gewerkschaftskartell beschlossen worden.

Ueber das Molkereiwesen in Westpreußen im Jahre 1904 wird in dem kürzlich erschienenen Jahresberichte der Landwirtschaftskammer für die Provinz Westpreußen berichtet: „Dieses förderte die Kammer in erster Linie durch den Molkerei-Instruktor. Derselbe besuchte die Molkereien, landwirtschaftliche Vereine, bezw. Generalversammlungen der Genossenschaftsmolkereien, um Rat zu erteilen und Vorträge über die verschiedensten milchwirtschaftlichen Themata zu halten. Er fungierte als Preisrichter bei Butterprüfungen auf der Ausstellung der Deutschen Landwirtschafts-Gesellschaft in Danzig und wurde als solcher auch von der Pommerschen Landwirtschaftskammer in Stolp verwendet, auch wurde er bei der Beratung der Milchstoßhallenfrage in Danzig als Redner zugezogen. Des weiteren besuchte er im August eine Versammlung des Molkereibeamtenvereins für Westpreußen zu Graudenz. Im ganzen erforderte die auswärtige Tätigkeit 219 Reisetage. Einen großen Teil seiner Zeit verwandte er auf die Leitung der Molkereischule Pranst und auf die Geschäftsführung des Westpr. Butterverkaufsverbandes. Die starke Inanspruchnahme, hauptsächlich die vermehrte Reisetätigkeit des Instruktors veranlaßten uns, denselben einen Stellvertreter in der Person des Herrn Dr. Gordan zu geben, welchem auch die Leitung des bakteriologischen Instituts auf der Molkereischule übertragen wurde. Die Preise für Butter und Käse waren in der Berichtszeit höher wie 1903, eine Erscheinung, welche hauptsächlich auf die infolge der schlechten Futterernte in manchen Gegenden entstandene Milchknappheit zurückzuführen ist. Unsere Befürchtungen betreffs der am 1. Januar 1901 eingeführten Butternotierung sind tatsächlich eingetroffen. Die Notierung wurde umgangen und es kamen nicht die von dem Händler tatsächlich erzielten Preise zur Notiz, sondern immer 1 bis 2, auch 3 M. weniger. Auf unsere Anregung hin hat die Centralstelle der preußischen Landwirtschaftskammern geeigneten Orts Einspruch erhoben, was einen, wenn auch geringen Erfolg gebracht hat. Hierdurch dürften Nutzen versprechen wir uns nur vom Deklarationszwange oder von sogenannten Butterauktionen, die von den Landwirtschaftskammern eingerichtet werden müßten. Erfreulicherweise wird jetzt mehr wie früher von seiten der Molkereien auf Beschaffung einer guten Kühlanlage Gewicht gelegt, so daß die in letzter Zeit errichteten Molkereien fast alle mit einer solchen Anlage versehen sind. Kürzlich sind auch Milch-Verwertungs-Genossenschaften entstanden, welche hauptsächlich gute, einwandfreie Milch und Milchprodukte den Konsumenten direkt zuführen wollen. Solche Genossenschaften sind in Kleschkau mit einer täglichen Verarbeitung von 8 bis 10 000 Litern, in Thorn und in Dt. Eylau errichtet. Die Molkereien arbeiten bis jetzt vorzüglich und man darf hoffen, daß das gute Beispiel noch mehr Landwirte zum genossenschaftlichen Zusammenschluß ermutigen wird."

Schweiz.

Ausfuhr von Hartkäse und eingedickter Milch. Die Ausfuhr von Hartkäse betrug im ersten Halbjahr 1905 125 216 dz im Werte von 20 271 490 Fr. Sie übertrifft diejenige der gleichen Periode des Vorjahrs um 3985 dz und 1 079 595 Fr. An kondensierter Milch wurden ausgeführt 144 813 dz im Werte von 13 598 864 Fr. gegen 142 393 dz im Werte von 13 616 124 Fr. in der gleichen Zeit des Vorjahrs.

Personalien.

Geheimrat Petersen, Eutin, einer der verdienstvollsten milchwirtschaftlichen Vorkämpfer, feiert heute seinen 70. Geburtstag.

Zweiundzwanzig Jahre hat der Jubilar neben reger und sehr erfolgreicher Vereinstätigkeit die Redaktion der „Milchzeitung" geführt, und was er in selbstloser, nie ermüdender Arbeit auf diesem Gebiete für die Milchwirtschaft geleistet hat, darf ihm nie vergessen werden. Auf dem Gebiete seiner organisatorischen Tätigkeit ist namentlich die Gründung und der zähe Ausbau der Butterauktionen des ostholsteinischen Meierei-Verbandes hervorzuheben, die der gesamten deutschen Milchwirtschaft noch heute zu nicht leicht zu überschätzendem Nutzen gereichen.

Petersen, am 23. September 1835 zu Lübeck als Sohn des Hauptpastors am dortigen Dom geboren, besuchte dort das Gymnasium und ging sodann in die landwirtschaftliche Lehre. Nach zweijähriger Lehrzeit auf einem Gute in Mecklenburg blieb er weitere 8 Jahre lang Landwirtschaftsbeamter in Mecklenburg. Er bewirtschaftete dann 9 Jahre hindurch das Gut Klein-Schwiesow und folgte hierauf einem ehrenvollen Rufe des Grafen Schliessen, Schliessenberg, auf seine hessischen Güter. Vier Jahre später ging Petersen als Generalsekretär der Oldenburgischen Landwirtschafts-Gesellschaft nach Oldenburg im Großherzogtum. In dieser Stellung ernannte ihn Se. Kgl. Hoheit der Großherzog zum Oekonomierat und berief ihn sodann in die Administration seiner Landsgüter nach Eutin im Fürstentum Lübeck. Im Jahre 1890 wurde er zum Geheimen Oekonomierat ernannt. Schwere Krankheit nötigte ihn am 1. Mai d. Js. in den wohlverdienten Ruhestand zu treten.

Wir wünschen dem verdienten Manne baldige Rückkehr seiner Gesundheit und einen gesegneten Lebensabend.

Digitized by Google

Beobachtungen, Versuche, Erfindungen.

Andauernde Milchergiebigkeit. Auf dem Dominium Niewodnik, Kreis Falkenberg, wurde am 24. Juli die Kuh Nr. 142 verkauft. Dieselbe ist geboren in Ostfriesland im Frühjahr 1882, gekauft von B. H. Grönevelb. Die Kuh hat 11 Kälber gehabt. Ihre Milcherträge waren laut Zeitschrift der Landwirtschaftskammer für die Provinz Schlesien:

Im Jahre	1894	1 530 Liter
„ „	1895	3 930 „
„ „	1896	5 160 „
„ „	1897	4 680 „
„ „	1898	5 730 „
„ „	1899	4 800 „
„ „	1900	5 240 „
„ „	1901	3 300 „
„ „	1902	5 742 „
„ „	1903	4 917 „
„ „	1904	5 607 „
„ „	1905	2 925 „
		53 561 Liter

Die Kuh war gesund und brachte 210 M.

Beziehung zwischen Menschen- und Rindertuberkulose. Im Veterinärinstitut der Universität Leipzig ist im letzten Frühjahr eine größere Reihe von Versuchen zum Abschluß gelangt, welche einen interessanten Beitrag zur Klärung der neuerdings wieder in den Brennpunkt des Interesses gerückten Frage der „Beziehung zwischen Menschen- und Rindertuberkulose" geliefert haben. Als Versuchsmaterial standen Leichenteile von 5 Rindern zur Verfügung, bei denen die Sektion frische tuberkulöse Veränderungen im Bereiche des Darmkanals ergeben hatte. Als Versuchstiere dienten junge, gesunde, auf Tuberkulin nicht reagierende Rinder, denen das vom Menschen stammende tuberkulöse Material entweder direkt oder nach vorheriger Ueberimpfung auf Meerschweine in geeigneter Zubereitung unter die Haut oder in die Bauchhöhle gespritzt wurde. Wie aus dem in der Zeitschrift für Fleisch- und Milchhygiene von Prof. Dr. Eber veröffentlichten ausführlichen Berichte über diese Versuche hervorgeht, gelang es in 5 Fällen von Darmtuberkulose des Menschen mit dem zur Ueberimpfung auf Rinder verwendeten Materiale zweimal eine von der Impfstelle ausgehende hochgradige und einmal eine mittelgradige Tuberkulose bei den Versuchsrindern zu erzeugen. Ein Versuchsrind starb 37 Tage nach der Ueberimpfung an den Folgen der Ansteckung, das andere wurde 52 Tage nach der Ueberimpfung im schwerkranken Zustande getötet. Das dritte Versuchsrind wurde 64 Tage nach der Ueberimpfung getötet und zeigte eine typische, von der Impfstelle ausgehende Bauchfelltuberkulose (Perlsucht). Die bei den Impftieren erzeugten tuberkulösen Veränderungen unterschieden sich in keiner Weise von den spontan bei tuberkulösen Rindern vorkommenden krankhaften Veränderungen. Diese Versuche bieten somit eine wertvolle Stütze für die alte, jetzt von Robert Koch bekämpfte Auffassung von der Artgleichheit der beim Menschen und beim Rinde vorkommenden Tuberkelbazillen und lassen es gerechtfertigt erscheinen, daß auch zum Schutze gegen die dem Menschen aus dem Genusse tuberkelbazillenhaltiger Milch- und Molkereiprodukte erwachsenden Schädigungen Maßnahmen ergriffen werden.

Beobachtungen bei der Benutzung von zwei Alsbornschen Rahmreifungswannen mit Kohlensäure-Tauchkühler und mit einem Fassungsvermögen von 1900 bis 1900 l ergaben laut Tätigkeitsbericht des Milchwirtschaftlichen Instituts Hameln, daß die Abkühlung des Rahmes auf einen erwünschten niedrigen Wärmegrad — 6° C. — keinerlei Schwierigkeiten macht, daß die Durchführung des Reifungsprozesses sich bequem bewerkstelligen läßt und daß Butteransbeute und Beschaffenheit der Butter allen Anforderungen genügen. Für die Feststellung der Betriebskosten, welche namentlich aus der Benutzung der Kühlmaschine erwachsen, hat sich ein geeigneter Weg noch nicht finden lassen.

Zur Erkennung der Beeinflussung des Geschmacks der Butter durch Salz verschiedener Art wurden im Milchwirtschaftlichen Institut Hameln Butterproben verglichen, welche mit Higgins Meiereisalz einerseits und mit bayerischem Buttersalz andererseits gesalzen waren. Sämtliche Proben wiesen einen reinen Geschmack auf; deutlich hervortretende Unterschiede waren nicht zu erkennen. — Ferner wurden Proben der gleichen Butter gesalzen mit bayerischem Buttersalz, welches einerseits in einem einwandsfreien Lagerraum, andererseits in einem als Käselagerraum benutzten Keller aufbewahrt worden war. Die mit letztgenanntem Salze gesalzenen Proben besaßen einen unverkennbaren unreinen Geschmack.

Kupfergehalt der Käse als Ursache ihrer Grünfärbung. Dem Milchwirtschaftlichen Institut Hameln von einem Harzkäsefabrikanten eingesandter Quark, aus dem sich angeblich verkaufsfähige Käse nicht herstellen lassen sollten, war grünlich gefärbt. Es war Kupfer sicher nachweisbar. — Rub dem Quark gesormte und in gewöhnlicher Weise behandelte Harzkäse färbten sich während der Reifung bleigrau.

Ein Stück im Milchwirtschaftlichen Institut Hameln untersuchter Parmesankäse nahm an der Schnittfläche in kurzer Zeit einen grünen Farbenton an. Er enthielt 23,43 Proz. Wasser und 30,20 Proz. Fett. Die grüne Färbung war auf einen Kupfergehalt zurückzuführen. Es war vorhanden:

136,5	mg Kupfer in 1 kg	Käse,
178	„ „ „ 1 „	Trockensubstanz,
243	„ „ „ 1 „	fettfreier Trockensubstanz.

Milchfleischextrakt. Ein unter der Bezeichnung „Milchfleischextrakt" in den Handel gebrachtes Präparat, im Aussehen und Geruch dem bekannten Fleischextrakt sehr ähnlich, wies bei der Untersuchung im Milchwirtschaftlichen Institut Hameln folgende Zusammensetzung auf:

Wasser	23,10 Proz.
Stickstoffhaltige Substanz	10,38 „
Gesamt-Asche	27,50 „
Kochsalz	14,15 „
Stickstofffreie Extraktstoffe	39,12 „

Das spezifische Gewicht einer zehnprozentigen wässerigen Lösung war 1,040.

Sägemehl als Streumittel findet namentlich in städtischen Milchwirtschaften Verwendung. In den berliner Kuhhaltungen z. B. sind Sägespäne das einzige und, wie nachstehende Beobachtungen zeigen, für sich allein nicht gerade empfehlenswerte Streumittel.

Stabsveterinär Stramitzer teilt darüber der „Zeitschrift für Veterinärkunde" (nach einem Referate in der „Deutsch. tierärztl. Wochenschr.") folgende Erfahrungen mit:

Im Feldartill.-Regt. Nr. 63 werden Sägemehl bezw. Sägespäne im fünften Jahre als Streuuntergage mit Strohüberschicht aus ökonomischen Gründen verwendet. Reine trockene Sägemehleinstreu staubt in hohem Grade, sodaß in den ersten 8 Tagen die Pferde nicht sauber zu putzen sind, die Schleimhäute von Pferd und Mensch gereizt werden und die Stallgasse stets schmutzig ist; trocken, weich, ein mäßiger Wärmeleiter ist sie nur dann, wenn in der sorgfältigsten Weise der Kot abgesammelt und reichlich nachgestreut wird. Als weiterer Nachteil ist bei reiner Sägemehleinstreu zu erwähnen, daß sie die Huse, hauptsächlich die großsoferigen, derartig bis zu den Nagellöchern anklaugt, daß das Horn bimssteinartig wird und die Hufe stark ausbringen. Ist die Streu zu naß, dann übt sie mehr wie nasse Strohstreu zersetzende Eigenschaften auf das Hufhorn aus, weil sie mehr Feuchtigkeit absorbiert hat als Strohstreu und den Huf gleichmäßiger umgibt. Ferner ist feuchte Sägemehlstreu ein besserer Wärmeleiter als feuchte Strohstreu, prädestiniert die Tiere mehr zu Erkältungen, ladet sie nicht zum Liegen ein; die Gliedmaßen derjenigen Pferde, die in der Nähe der Türen stehen, schwellen zuweilen an. Diese Streu läßt sich nicht trocknen, sondern muß stets, um mit ihr einigermaßen Trockenheit zu erzielen, reichlich durch trockene Einstreu ergänzt werden; sie sieht nicht gut aus; die Tiere haben nicht dauernde Beschäftigung, gewöhnen sich leicht Untugenden an, hauptsächlich die jüngeren. Dem Nachteil der Zutrockenhaltung der Hufe könnte einigermaßen gesteuert werden durch reichliche Wasserzufuhr beim Hufewaschen, systematisches Einstellen in Lehm und hinterher gutes Einfetten, um den Hufen die Feuchtigkeit zu erhalten; aber stellt man die Pferde nun wieder auf die blanke Sägemehlstreu, dann wird mechanisch sogleich eine größere Menge Fett entfernt, die Partikelchen setzen sich auf den Flächen fest, trocknen ein und bilden Krusten. Es besteht also nie korrekte Sauberkeit. Verwendet man nun Sägemehl als Streuunterlage wegen ihrer Absorptionsfähigkeit und Elastizität mit Strohüberschicht, dann mindern sich bezw. schwinden diese Nachteile. Strohüberschicht bindet mechanisch das Sägemehl, es staubt also nicht so sehr; die Stallgasse bleibt sauber; sie ist ein schlechterer Wärmeleiter, ladet die Pferde mehr zum Liegen ein; sie gibt dem ganzen Stalle einen freundlicheren Anstrich, und die Tiere haben immer etwas zum Knabbern unter sich. Der jewellige ökonomische Vorteil der reinen Sägemehleinstreu dürfte daher den hygienischen Vorteilen der Sägemehluntersstreu mit Strohüberstren unterzuordnen sein.

Handel und Verkehr.

Ueber den Butter- und Käsehandel in Ulm im Jahre 1904 schreibt der Jahresbericht der Handelskammer Ulm: Die Molkereien konnten mit dem Geschäftsgang im Jahre 1904 im allgemeinen sehr zufrieden sein, weil sie ihr Hauptzeugnis, Tafelbutter, zu guten Preisen absetzen konnten. Dagegen war die Lage für die Butterverfandgeschäfte weniger günstig, weil die Forderungen der Milchlieferanten immer höher wurden. Dies kam bei den Abschlüssen für 1905 sehr stark zum Ausdruck, da bei Versteigerungen auf der Alb so hohe Preise erzielt wurden, wie nie zuvor. Nicht bloß von Württemberg, sondern auch von Baden und Bayern kamen in kleinen Gemeinden der Alb Käufer, welche die Preise derart steigerten, daß

Digitized by Google

die Aussichten der Versandgeschäfte für 1905 wenig erfreulich sind. Die Preiserhöhung ist einerseits durch die außerordentliche Trockenheit des letzten Sommers und den dadurch verursachten Futtermangel, welcher eine empfindliche Verminderung der Produktion von Milch, bezw. Tafelbutter zur Folge hatte, veranlaßt worden, andererseits aber sind daran die Händler selbst schuld, weil sie die Preise unverhältnismäßig treiben. Daß die Landwirtschaft damit zufrieden sein kann, und daß auf diese Weise die Milchwirtschaft mehr und mehr zu den bestrentierenden Erwerbszweigen zu rechnen sein wird, darf nicht unerwähnt bleiben. Im allgemeinen macht sich bemerkbar, daß die großen Versandgeschäfte die kleinen dadurch zu erdrücken suchen, daß sie Preise und Bedingungen bewilligen, bei welchen ein kleines Geschäft nicht mehr bestehen kann. Ueber den Käsehandel heißt es dann weiter: Hartkäse: Die ungewöhnlich starken und dabei teuren Lagerbestände, welche von 1903 ins neue Jahr herüber genommen werden mußten, drückten gleich zu Anfang des Jahres schwer auf den Markt. Die Realisation dieser Vorräte verursachte den Händlern ganz bedeutenden Schaden; nur mit außerordentlicher Anstrengung und nach oftmaliger wesentlicher Preisreduktion war es möglich, den infolge der hohen Preise von 1903 zurückgegangenen Konsum wieder zu beleben. Der Einkauf des Winterprodukts 1903/04 vollzog sich nur langsam und dem schleppenden Geschäftsgang entsprechend zu gedrückten Preisen; letzteres ermöglichte den Händlern, wieder mehr mit der Schweiz und Westpreußen zu konkurrieren und brachte das Geschäft in gesundere Bahnen. Die alten Vorräte fanden schließlich rascher, als man erwartet hatte, ihre Käufer, und mit dem Einkauf des Sommerprodukts von 1904 wurde früher als in den Vorjahren begonnen; es machte sich sogar eine übrigens durch die Lage des Markts durchaus nicht begründete Ueberstürzung im Einkauf bemerkbar, und dank den unüberlegten Treibereien einzelner Händler mußten für diese Sommerkäse Preise bewilligt werden, die wohl dem Produzenten schönen Gewinn brachten, dem Händler aber mit Rücksicht auf die hohen Lager- und sonstigen Spesen jede Hoffnung auch nur auf einen bescheidenen Nutzen von vornherein zu nichte machten. — Weichkäse: Aehnlich wie bei Hartkäse begann das neue Jahr auch für Weichkäse mit zu großen Vorräten beziehungsweise zu starker Produktion, der nur ein ganz geringer Konsum gegenüberstand. Die schon im Januar ziemlich gedrückten Preise sanken bis Juni immer weiter; geringere Sorten hatten im Frühjahr gar keinen Marktpreis mehr und wurden, wenn sich überhaupt ein Käufer fand, um jeden Preis losgeschlagen. Durch bessere und haltbare Grasware erwachte neue Kauflust. Wirklich flott wurde der Absatz erst in der zweiten Hälfte des August. Die Händler vergaßen rasch die bis dahin gemachten schlimmen Erfahrungen und machten sich im Einkauf derart Konkurrenz, daß die Preise rapid in die Höhe gingen. Der Aufschlag im Verkauf konnte damit nicht Schritt halten, und so mußte schon Ende September, zu welcher Zeit in sonstigen Jahren noch das beste Herbstgeschäft im Gange ist, ein Rückschlag eintreten, der erst im Dezember zum Stehen kam. Die Produzenten dürften sich von dem Verlust des Winters durch die hohen Herbstpreise ziemlich erholt haben, dagegen wird für die Händler das Geschäftsjahr 1904 ein wenig erfreuliches genannt werden müssen.

Wochenbericht vom Buttermarkt. Berlin, 23. September 1905. Die Marktlage hat auch in dieser Woche keine Besserung erfahren. Nur feine Ware findet guten Absatz und die Butterhändler, die gewöhnt sind, ihre Durchschnittseinlieferungen nach der Notierung abzurechnen, erleiden Verluste. Das Angebot der bei uns aus dänischem Rahm hergestellten Butter macht sich bei dieser Marktlage sehr unangenehm fühlbar.

Der hamburger Markt liegt ebenfalls ruhig.

Berlin notiert unverändert, Hamburg ebenfalls unverändert.

Marktberichte.

Abrechnungspreise zwischen Molkereien und Butterhändlern. Eigenbericht der Molkerei-Zeitung Berlin. **Berlin**, 23. September 1905. Im Großhandel an die Molkereien für feine Butter wirklich bezahlte Preise. Reines Buttergewicht, frei in Berlin oder Hamburg, also nach Abzug der Fracht reines Geld:

Berlin	bis 122 **Mk.**
Hamburg	„ 124 „

Berlin, 23. September 1905. Butterbericht der Firma **C. F. Wienstruck**, SW., Leipzigerstr. 82 und W., Kronenstr. 32.

Das Geschäft zeigte noch immer keinen Anlauf zur Besserung, sondern bewegte sich nach wie vor in sehr engen Grenzen. Mit Rücksicht darauf, daß eine allgemeine feste Marktlage und höhere Preise für den Herbst angenommen wurden und die Notierungen sehr hoch standen, hat der Detaillist sich vom 1,20 M.-Verkauf losgesagt, und hat auf einen höheren Verkauf gehalten. Es stellt sich nun aber heraus, daß bei diesen so erhöhten Verkaufspreisen der Bedarf schwächer und nicht im stande ist, die recht große Produktion dieses Herbstes aufzunehmen, geschweige denn, daß aus dem ziemlich vollen Eishausbestand überhaupt Ware an den Mann gebracht werden kann. Eine Gesundung der Marktlage kann deshalb nicht eher erfolgen, bis die Einkaufspreise wieder einen Verkauf zu 1,20 M ermöglichen. Es blieb auch diese Woche wieder von den frischen Einlieferungen viel Ueberstand.

Telegramme der Molkerei-Zeitung Berlin.

Berlin, den 23. September 1905. Preisfeststellung der von der ständigen Deputation gewählten Notierungs-Kommission. Mitgeteilt von der Firma C. F. Wienstruck, Berlin, Leipzigerstr. 82. Durchschnittspreise für die Woche vom 17. bis 23. September 1905.

Berichtigung. Die berliner Butter-Notierung vom letzten Sonnabend ist uns irrtümlich falsch mitgeteilt worden. Die Höchstnotiz betrug nicht 125 M., sondern nur 124 M., was wir gütigst zu verbessern bitten. D. R.

Hof- u. Genossensch.-Butter:

	16. Sept.	20. Sept.	23. Sept.
Ia per 50 kg M.	118—124	120—124	118—124
IIa „ „ „	115—122	115—122	115—122
IIIa „ „ „	105—115	109—114	109—115
Abfallende „ „	97—108	103—108	95—108
Tendenz:	Ruhig.	Ruhig.	Ruhig.

Hamburg, Grimm, den 22. September 1905. (Butter-Bericht von Ahlmann u. Boysen.) Notierung der Notierungs-Kommission der am Butterhandel beteiligten Firmen zu Hamburg. In Hamburg höchstbezahlte Brutto-Preise: I. Klasse M. 121—128. II. Klasse M. 108—115 pr. 50 kg. Netto reine Tara. Tendenz: ruhig.

Auch in dieser Woche kann man nur über einen recht ruhigen Buttermarkt berichten. Trotzdem die frischen Zufuhren feinster Butter nur klein sind, kann man nicht völlig räumen. An festen Preisen ist 120—124 M. bezahlt worden. Auch liegt der Handel in sibirischer Butter ruhiger, feinste Marken kommen spärlich herein und bedingen noch die letzten Preise, aber geringere Qualitäten sind nur mit Verlusten, die der unverändert hohen Preise in Sibirien wegen ganz erheblich sind, unterzubringen. Man erhofft von den nächsten Wochen ein besseres Geschäft. Kopenhagen notierte unverändert, wie auch wir unverändert geblieben sind.

Ferner Privat-Notierungen: Fehlerhafte und ältere Butter pr. 50 kg M. 102—105. Schleswig-Holsteinische und ähnliche frische Bauer-Butter M. ———. Russische, Sibir. und Livländ. Winterbutter (verzollt) M. 101—112, Galizische (verzollt) M. 91—94. Finnländische Winter-Butter (verzollt) M. ——. Amerikanische (verzollt) M. ———.

Butternotierungen in Kopenhagen. Den 21. September 1905. Butter: I. Klasse 102—103 Kr. 11 Kr. = 112,5 Pf.). Tendenz: Lebhaft.

Berlin, 21. Sept. 1905. Amtlicher Marktbericht der städtischen Markthallen-Direktion über den Großhandel in der Central-Markthalle. **Butter.** Preise franko Berlin einschließlich Provision. Für 50 kg Ia M. 120—124, IIa M. 115—120, IIIa M. 110—115.

Käse. Import. Emmenthaler Ia p. 50 kg 85—90 M., dito IIa M. 60—80, import. Glarner Kräuterkäse M. 60——, import. Holl. Gouda Ia M. 80—85, import. Holl. Gouda IIa M. ———, import. Edamer M. 60—— import. Camembert per Dtzd. M. 7,50, import. Gervais M. —, import., Neuschatel per 100 Stück M. 20, import. Roquefort sur choix Ia per 50 kg M. 130—140, import. Parmeson, 3-4 jährig, M. ———, dito, 2—3 jährig M. 80—85, import. Chester-Viktoria M. 115—125, dito Cheshire M. 80—85, Gorgonzolo per 50 kg M. 90—100. Steppenkäse M. —. Inländische. Westpr. Schweizer-Käse Ia per 50 kg M. ———, Neuschatel, do. per 100 Stück M. ———, Holländer, rheinisch, Ia per 50 kg M. ———, Edamer Ia M. ———, Limburger Alpenkäse in Pergament M. ———, Tilsiter Käse, fette Ia M. 58—60, Tilsiter Käse IIa, halbfette M. 45—50, Harzer per Kiste, 100 Stück, M. 2,10—2,30, IIa M. 0,75—1,00, Soldiner per Schock M. 6,00, Schloßkäse per Dutzend M. ———, Camembert, große I (H. Prinz), per Dtzd. M. 6,00, do. II, per Dtzd. M. 4,40, Kaiserkäse (H. Prinz) M. 2,40, Kronenkäse M. ———, Frühstückskäse per 50 Stück M. 3,75 (H. Prinz). Deutscher Gervais Dutzend M. 2,20. Briekäse, Orig.-Packung, per $\frac{1}{2}$ kg M. 0,80.

Butter-Notierungen der Landwirtschaftskammer für die Provinz Schleswig-Holstein. Butter-Auktionen des Ost-Holsteinischen Meierei-Verbandes.

Hamburg, den 20. September 1905.

1. Klasse 7 Drittel zu $128\frac{1}{2}$, 10 Drittel zu 128, 6 Drittel zu 127, 1 Drittel zu $126\frac{1}{2}$, 6 Drittel zu 126, 1 Drittel zu $125\frac{1}{2}$, 22 Drittel zu 125, 2 Drittel zu $124\frac{1}{2}$, 12 Drittel zu 124, 6 Drittel zu $123\frac{1}{2}$, 13 Drittel zu 123, 2 Drittel zu $122\frac{1}{2}$, 3 Drittel zu $121\frac{1}{2}$, 3 Drittel zu 121, 5 Drittel zu $120\frac{1}{2}$, 1 Drittel zu 120 M. Zusammen 1. Klasse 100 Drittel zu 124,715 M. im Durchschnitt, 2. Klasse 10 Drittel zu 117,90 M. 6 Drittel unverkauft.

Jeder Produzent in Schleswig-Holstein ist berechtigt, die Auktionen zu beschicken. Der Vorstand des Osthholst. Meierei-Verbandes.

Halle a. S., den 21. September 1905. (Bericht von Gebr. Rößler.) Das Geschäft blieb ruhig und nötigte schon Ende der vorigen Woche zu weiterem Entgegenkommen. In den letzten Tagen machte sich eine gewisse Knappheit und etwas größere Nachfrage in feinen Qualitäten bemerkbar, so daß die Preise wieder etwas anzogen.

Ausgesucht feinste gesalzene Molkereibutter	123—124	Mk.
I „	120—122	„
II „	116—119	„

in Tonnen von 100 Pfd. und Kübeln von 50 Pfd.

Königsberg i. Pr., 20. September 1905. (Butterbericht von Gyßling, Ebhardt u. Co.) Der Absatz in Meiereibutter ist auf ein Minimum beschränkt. Die Qualität der Zufuhren läßt immer noch sehr zu wünschen übrig und drücken die abfallenden Qualitäten, weil in der Mehrzahl, erheblich auf den Markt.

Wir zahlen heute für feinstes Produkt 108—112 M. für 100 Pfd. netto hier. Fehlerhafte Ware verrechnen wir nach Verkauf.

Hamburg, 19. September 1905. (Bericht von Tölle u. Gliemann.) Kraftfuttermittel: Unser Markt verkehrt noch wie vor in sehr fester Haltung und war die Nachfrage eine lebhafte. Baumwollsaatmehl wurde von Amerika höher gehalten, und fanden die amerikanischen Offerten schlank Nehmer. In Marseiller Erdnußkuchen haben die ersten Kontrakte zur Lieferung in der Saison 1906—1907 stattgefunden, und da der Preis ein recht billiger ist, so fanden hierin größere Umsätze statt. Uebrige Artikel unverändert.

Erdnußkuchen 141—158 M., Kokoskuchen 135—150 M., Amerik. Baumwollsaatkuchen und -Mehl 127—142 M., Sesamkuchen 128—145 M., Rapskuchen aus inländischer Saat 115—128 M., Palmkernkuchen 118—121 M., Leinkuchen 148—152 M., Amerik. Maisölkuchen 132—136 M. für 1000 kg ab hier.

Schweine- und Ferkelmarkt. (Amtlicher Marktbericht vom Magerviehhof in Friedrichsfelde.) Mittwoch, den 20. September 1905. Es standen zum Verkauf: 4783 Schweine, 1376 Ferkel.

Digitized by Google

Verlauf des Marktes: Gedrücktes Geschäft. Preise unverändert.

Im Engroshandel wurden gezahlt für: Läuferschweine, 3—5 Monate alt 36—50 M.; 6—7 Monate alt 51—67 M. für 1 Stück. Ferkel, mindestens 8 Wochen alt 15—23 M.; unter 8 Wochen alt 13—15 M. für 1 Stück.

Die Direktion des Magerviehhofes.

Städtischer Centralviehhof, Berlin. 16. September 1905. Zum Verkauf standen: 3563 Rinder, 1208 Kälber, 14 737 Schafe, 9451 Schweine.

Bezahlt wurden für 100 Pfund oder 50 kg Schlachtgewicht in Mark (bezw. für 1 Pfund in Pfg.): **Für Rinder:** Ochsen: 1. vollfleischig, ausgemästet, höchsten Schlachtwerts, höchstens 7 Jahre alt 75—79; 2. junge fleischige, nicht ausgemästete und ältere ausgemästete 70—74; 3. mäßig genährte junge und gut genährte ältere 65—68; 4. gering genährte jeden Alters 60—65. — Bullen: 1. vollfleischige höchsten Schlachtwerts 74—77; 2. mäßig genährte jüngere und gut genährte ältere 69—73; 3. gering genährte 60—63; — Färsen und Kühe: 1. a) vollfleischige, ausgemästete Färsen höchsten Schlachtwerts —; b) vollfleischige, ausgemästete Kühe höchsten Schlachtwerts, höchstens 7 Jahre alt 64—66; 2. ältere, ausgemästete Kühe und wenig gut entwickelte jüngere 63—64; 3. mäßig genährte Färsen und Kühe 60—63; 4. gering genährte Kühe und Färsen 55—58. — **Kälber:** 1. feinste Mastkälber (Vollmilchmast) und beste Saugkälber 86—90; 2. mittlere Mastkälber und gute Saugkälber 74—83; 3. geringe Saugkälber 63—71; 4. ältere gering genährte Kälber (Fresser) 58—62. — **Schafe:** 1. Mastlämmer und jüngere Masthammel 81—84; 2. ältere Masthammel 77—80; 3. mäßig genährte Hammel und Schafe (Merzschafe) 66—70; 4. Holsteiner Niederungsschafe (Lebendgewicht) 30—43 — **Schweine:** Man zahlte für 100 Pfd. (mit 20 pCt. Tara): vollfleischige, feinige Schweine feinerer Rassen und deren Kreuzungen, höchstens 1¼ Jahr alt, 200—240 Pfund schwer, 69—; schwere, 300 Pfd. und darüber (Fähre) —; fleischige Schweine 66—68; gering entwickelte 63—65; Sauen 66— M.

Verlauf und Tendenz des Marktes:

Das Rindergeschäft wickelte sich ziemlich glatt ab und hinterläßt nur mäßigen Ueberstand. — Der Kälberhandel gestaltete sich ruhig. — Bei den Schafen war der Geschäftsgang in guter Ware lebhaft, sonst ruhig; es bleibt etwas Ueberstand. — Der Schweinemarkt verlief ziemlich glatt, in leichterer Ware langsam; es wird gänzlich ausverkauft.

In **Hamburg** wurden bezahlt: für beste Ochsen 72—75 M., junge fette Kühe 63—66 M., beste, reine Schweine mit 20 Proc. Tara 69 M., Kälber 1 Qualität 92—97 M., Doppellender 106—112 M.

Versuchsstation für Molkereiwesen Kiel.

Verband von Meinkulturen für die Ansäuerung des Rahmes. Ausbildung von Molkereipersonal.

Professor Dr. H. Weigmann.

Molkereischule Fulda für Molkereigehilfen und Meier.
Molkereischule Lauterbach, Hessen für Meiereinnen.

Gemeinsame Direktion

unter Aufsicht der Kgl. preuß. und Großherzgl. Hess. Regierung. Ausbildung junger Leute unter sehr günstigen Bedingungen. Stellenvermittelung!

Suche zum 2. 10. 05. bei gutem Lohn ein

II. Stubenmädchen,

eine ordentliche, saubere

Bentschköchin

und ein tüchtiges

Dienstmädchen,

welche mit melken müssen.

Frau Obermeinnen Kunst, Daberkow in Vorpommern.

Suche zum 1 oder 15. Oktober einen

jungen Gehilfen,

welcher Lust hat, das Trittelmachen zu übernehmen oder zu erlernen. Gehalt 20 M. monatlich

Johs. Jooß, Hamwedel, Post Jevenstedt 1. Holstein.

Stellen-Gesuche.

Junger, erfahrener

Molkereibeamter,

technisch und kaufmännisch gebildet, stets in allen Fächern, sucht dauernde Stellung, eventl. in einem größeren Meiereibetrieb. Gefl. Offerten erbeten unter **H. D.** an die Expedition dieses Blattes.

Junger, tüchtiger

Obermeier,

in größeren und städtischen Molkereibetrieben tätig gewesen, Molkereischule besucht, sucht dauernde Stellung.

Offerten erbeten unter **Dr. 27** an die Exped. d. Bl.

Kräftiger Gehilfe,

der seine Militärzeit beendet, sucht zum 10. oder 15. Oktober dauernde Stellung. Gefl. Off. an **Stahlan G.,** Batterie 2 Garde-Fußartillerie-Reg., **Potsdam.**

Meierei,

tüchtig und zuverlässig, der an selbstständiges Arbeiten gewöhnt und fähig ist, einen Betrieb selbständig zu führen und sich vor keiner Arbeit scheut, vertraut mit sämtlichen Packarbeiten, -Leder, Butterfaß, Kessel, Maschinen und Milchuntersuchungen nach Dr. Gerber, sucht zum 1. Oktober eine selbständige, dauernde Stellung.

Gefl. Offerten mit Gehaltsangabe erbittet

Meierei Max Ehrsmol, Central-Molkerei Liebert (Thüringen).

2 tüchtige, ordnungsliebende gebildete, junge

Gehilfen

suchen zum 1. Oktober oder etwas später Stellung in einem größeren städtischen Betriebe oder größerer Genossenschaftsmolkerei. Beide sind mit allen ins Fach schlagenden Arbeiten bestens vertraut. Offerten mit Gehaltsangabe sind zu richten an die Gehilfen der Genossenschafts-Molkerei der **Ahrweiler Grafschaft** zu Betriebsheen bei **Bonn am Rhein.**

Tüchtiger, militärfreier

Gehilfe

sucht zu sofort Stellung. Auf letzter Stelle über 1½ Jahr. Gefl. Offerten erbittet **Max Benz,** Molkerei-Genossenschaft Altenkirchen 1. Ostpr.

Vermischte Anzeigen.

Gelegenheitskauf!

Molkerei mit Meiereiteich, Nähe Magdeburg, B.-St. 27 000 Mark, mit großen Stuben, Stall-Gebäuden, sowie Scheunen ist mit Inventar inklusive Maschinen für Mark 26 000 sofort von der Inhaberin, Witwe, zu verkaufen. Anzahl. nach Uebereinkunft. Näheres erteilt

Arthur Röhler, Cigarrengeschäft, **Berlin,** Markgrafenstraße 21.

Wegen Aufgabe des Geschäftes

Molkerei-Einrichtung

fast neu, mit Schrotmühle, sehr preiswert sogleich zu verkaufen.

Hulda Klindt, Kublin b. Stolp i. Pom.

2—300 Mark gesucht

gegen Butterabschluß von 1—3 Ctr. wöchentlich. Offerten unter **2630** an die Expedition dieser Zeitung.

3 Ctr. Käsereife 3 Mk.,

inkl. Anleitung. In 3 Tagen ist jeder Käse verkaufsfähig, geübselt u. verzinkt in Geschmack, verf. B. Hafferbrack, Geholen a. H.

normal-Mayer-Entwickler D. A. T.

Schlösche, Bonn. Putzwisst

Farbe Oel. Hamburg 8.

A.V. Brauth,

Man lese

Literatur über das

Original-Flach-butyrometer,

erschienen von

Paul Funke & Co., Berlin N. 4, Chaussee-Str. 2 d.

Veritas,

Berliner Vieh-Versicherungs-Gesellschaft a. G.

Direktion Berlin W., Schellingstr. 1, versichert Pferde, Rindvieh und Schweine zu jährlich gleichbleibenden Prämien, also ohne jede Nachschußverbindlichkeit. Genossenschaften, Verbände und Vereine können durch Vertragsabschluß außergewöhnliche Vergünstigungen erhalten. Tätige Vertreter werden überall gesucht, auch volle Vermittler.

Flach ist **Trumpf** und wird es bleiben

Probe-Instrumente erhältlich von

Paul Funke & Co., Berlin N. 4, Chaussee-Strasse 2d.

Butterprüfungen auf Fett- u. Wassergehalt.

Wir übernehmen die Feststellung des Fettgehalts oder die Wasserbestimmung in Butter zu 1 Mk. für die Probe.

Zweckmässige Versandtschachteln, in denen sich die Proben sicher gegen Wasserverlust als Muster ohne Wert einsenden lassen, werden leihweise von uns abgegeben.

Milch-Kontrollanstalt der Molkerei-Zeitung Berlin. SW., Grossbeerenstrasse 40.

Ia. Buttersalz in Fässern,

letztere können als Butterfässer Verwendung finden, empfiehlt zu Werbepreisen

Henri Vallette, Berlin SW.11, Salzgroßhandlung, Schönebergerstr. 15b.

Eine Postkarte genügt, schreibt: „Der Uebelstand, daß die Butter sehr häufig mit Fässern durchsetzt ist, erklärt sich durch die Verpackung des Buttersalzes in Butterfässern. Das große Gewicht derselben wird durch die scharfen Salzkristalle zerrieben und kann man beim Durchsieben eines Centners Salz wohl eine Handvoll Fässern ausscheiden. Man sollte Buttersalz nur in Fässern beziehen.

Dampfkäsewannen

mit über den Rand 4 Pitchpineholzbottich greifd. Kupferkessel

40	50	60	80	100	150 Ltr.
140	170	190	235	275	375 Mk.

T. Bartels, jetzt Obercassel bei Bonn.

Patentfirnierte **Pappverschlüsse,** sow. **Etiketten für Milchflaschen** billigst.

Gustav Faß, Braunschweig.

Butterkisten

liefert billigst

F. W. Amtenbrink,

Kisten-Fabrik,

Detmold.

Gepresste Käse-Schachteln

Schmidt & Co. Elberfeld

Gebrüder Groh,

Hoflieferanten,

BERLIN O., Blumenstr. 70,

Buttergrosshandlung.

23 eigene Detail-Verkaufsstellen.

Ständige Abnahme für feine Molkereibutter zu höchsten Tagespreisen bei wöchentlicher Abrechnung und Kasse. Jahres-Abschluss erwünscht.

Kaufe jedes Quantum

feine Butter

zu den höchsten Preisen gegen sofortige Kasse.

R. Schröter,

Berlin SO. 16, Adalbert-Straße Nr. 58.

GEBR. ROESSLER,

Butterknetstelle von Molkereien der Provinz Sachsen und der angrenzenden Staaten.

HALLE a. S., Freiimfeldestr. 8. Fernspr. No. 858.

Gust. Schultze & Sohn,

Berlin C., Gertraudten-Strasse 22.

Butter-Grosshandlung.

Digitized by Google

C. Neuberg,

Maschinenfabrik, Kupferschmiede,
Grimma in Sachsen,
liefert

komplette Einrichtungen

sowie

einzelne Maschinen und Apparate

zur Darstellung von
Milchzucker,
Casein,
Kondensierter Milch
etc.

Solide Konstruktionen.
Altbewährte, preiswerte Arbeiten!

Dampfkochgefässe mit Rührwerk, — je 2000 Liter Inhalt,
zum **Ausfällen** von **Casein**

Funkes Original-Flachbutyrometer ist das Instrument der Gegenwart und der Zukunft.
Zu beziehen von
Paul Funke & Co.,
Berlin N. 4,
Chausseestrasse 2 d

Anlagen

für Flaschen- und Kindermilch
nebst Kindermilchrezepten
liefert als langjährige Spezialität
Theodor Timpe, Magdeburg.

Stanz- und Emaillierwerke,
vormals

Carl Thiel & Söhne,

Aktien-Gesellschaft.
Lübeck.

Nahtlose Milchtransportkannen.
Halbgestanzte „
Gefalzte „
Transport-Milcheimer.
Milch-Messeimer.
Rahm- und Milchständer.
Milchsiebe, doppelt und einfach.
Bassins aus Stahlblech.
Bassins aus Doppelmetall.
Kataloge gratis und franko.

Für einige Gegenden werden noch Vertreter gesucht.

Direkte Bezugsquelle!

Butterfarbe, rötlich und gelblich,
Käsefarbe, intensiv färbend,
Labextrakt, Stärke 1 : 10000,
Labpulver, Stärke 1 : 100000,
Germania-Tinktur, unübertroffen,
Wenckebachs haltbare Säure-Entwickler.

Chem.-techn. Laboratorium
Apoth. U. WENCKEBACH Nachfg.
Flensburg (Schlesw.-Holstein).

Bester Anstrich für alle Eisenteile in Stallungen, Molkereiräumen, Landwirthschaftlichen Betrieben etc. ist unsere
Bessemer-Farbe (Marke Ambos).
Rosenzweig & Baumann, Königliche Hoflieferanten, Kassel.

Einmal gebrauchte
Butter-tonnen
in ausgesucht bester Qualität für Molkereien, ca. 100 Pfund Inhalt, ist verkäuflich u. sofort gereinigt liefert sofort und stets umgehend
O. Thonack,
Bettelmeister,
BERLIN SO. 36,
Harzer Strasse 32.
Aelteste und stets sichere Bezugsquelle für Buttertonnen.
Fernspr.: Amt 4, No. 9147
Gegründet 1889.

Stundenleistung
35 2000 Liter.
Hand- u. Kraftbetrieb.

BALANCE

Modell 1905
unerreicht!
Umtausch
veralteter Centrifugen aller Systeme gegen
BALANCE MODELL 1905.
Holler'sche Carlshütte,
RENDSBURG.

„PERFECT"
BURMEISTER & WAIN, MASCHINEN- U. SCHIFFSBAU A/G. BERLIN, S. W. 48.

Molkerei-Wagen-Fabrik

Heinr. Heine Söhne in Preetz-Holstein
hält grosses Lager ihrer bewährten, stets verbesserten
verschliessbaren
Milchverkaufswagen
in allen Grössen nebst Kannen für Pferde- und Handbetrieb eingerichtet, mit Eiskühlung.
Erste und älteste Specialfabrik Deutschlands für verschliessbare Milchverkaufswagen mit Eiskühlung und mit Stedel's Einsatz zur Verhinderung der Aufrahmung der Milch während des Verkaufs. D. G. R. No. 133 122.
Fabrikation in grossem Maassstabe mit Dampfbetrieb und den neuesten Maschinen.

Erster Preis Hamburg 1903.

Digitized by Google

Feierabend.

Die Erinnerung verklärt — wenn vorher schon Klarheit vorhanden war. Wir freuen uns am reinsten in der Vorfreude und versöhnen uns am freiesten im Rückblick. Freud' und Leid in der Gegenwart ist niemals voll und rein und zerrinnt uns unter den Händen; aber die versöhnte Erinnerung ist ein sehr dauerhafter Besitz.

W. H. Riehl.

Der Aufklärungsbericht.

Manöver-Humoreske von Teo von Torn.

Nachdruck verboten.

Das höchste Glück der Erde liegt auf dem Rücken der Pferde. So ungefähr lautet wohl ein alter Reiterspruch. Wer aber nach einer langen und anstrengenden Manöverübung noch vier Stunden dieses Glück genossen, bei dem stellen sich seltsame Vorstellungen und Halluzinationen ein.

Zunächst hat man das Gefühl, auf Bouletten-fleisch zu sitzen. Es fehlen nur die nötigen Zutaten an Pfeffer und Salz, an Kapern und Eigelb — und das boeuf à la tartare ist fertig. Im linken Knie spürt man heftiges Sodbrennen, im rechten asthmatische Beschwerden. Das Gehirn ist am Rückenmark entlanggerutscht und hat sich in der unteren Kreuzgegend häuslich eingerichtet. Das Denken ist infolge dessen sehr beengt und verdreht. Man sieht im Geiste seine Vorgesetzten der Anciennität nach an den Beinen aufgehängt und dem Spiel der Winde preisgegeben — und derjenige, welcher den Ritt angeregt bezw. befohlen, wird außerdem noch von drei ausgewachsenen Menschenaffen mit Pferdestriegeln frisiert. —

Leutnant v. Karsten war ein gutmütiger Mensch, aber in seiner augenblicklichen Seelenverfassung bereiteten ihm diese Vorstellungen ein satanisches Vergnügen. Dabei mußte er sich sagen, daß die zwölf Ulanen, welche hinter ihm wie schlecht befestigte Wäscheklammern auf ihren Gäulen hingen, auch für ihn nicht gerade zärtliche Wünsche hegten. Was der Kompaß einem Schiffer auf hoher See, das ist die Generalstabskarte einem Truppenführer in unbekanntem Gelände. Und dieses unentbehrliche Orientierungsmittel hatte Leutnant von Karsten unterwegs verloren. Es blieb nur die Hoffnung auf kundige Eingeborene. Leider erfüllte sie sich nicht.

Die gesegneten Fluren des Kreises Bomst waren so menschenarm, als hätte erst kürzlich der dreißigjährige Krieg oder die Cholera hier gewütet. Ein Hirt, der auf einem Stoppelfelde eine Legion Gänse hütete, erwies sich als taubstumm. Ein kleiner, barfüßiger Junge antwortete auch nur mit einer unverständlichen Pantomime, indem er den Zeigefinger bis ans Heft in die Nase bohrte. Eine Frau, die augenscheinlich Kartoffeln mauste, kniff im Anblick der Uniformen aus, als wenn der Satan ihr auf den Fersen wäre. Nachdem man sie eingefangen, sank sie in die Kniee und äußerte sich sehr eingehend — aber polnisch. Da auch die wenigen Wegweiser nur dieses schwierige Idiom sprachen, entschloß sich der Leutnant, der Andeutung des kleinen Jungen zu folgen und egal weg der Nase nach zu reiten. Entweder er traf auf das ver—xx Neuhof, wo er mit seinem Aufklärungs- und Patrouillenbericht zum Regimentsstabe stoßen sollte, oder er traf es nicht, und dann würde er bis Hindostan oder Iran sicher eine andere menschliche Ansiedlung finden.

Eben hatte er sich zu dieser verzweifelten Alternative durchgerungen, als der Wald zur Rechten wie durch Zauber in einen eingefriedeten Park überging — und aus dem Parke wurden Stimmen hörbar. Helle, übermütige, lachende Stimmen. Wie elektrisiert richtete Herr von Karsten sich im Sattel auf. Auch sein Brauner spitzte die Ohren — um im nächsten Augenblick aufzubocken. In der Tat hatte sich etwas sehr Ueberraschendes und Plötzliches vollzogen. Eine halbwüchsige kleine Dame war über Zaun und Graben gesprungen und knapp vor dem erschrockenen Braunen gelandet.

„Guten Tag, Herr Leutnant! Grüß Gott! Es ist schön, daß Sie endlich da sind —"

Der Offizier zwang seinen Gaul zur Ruhe und griff nach dem Händchen, das sich ihm begeistert entgegenreckte.

„Haben die Ehre, mein gnädiges Fräulein. Tausend Dank für die Ovation. Wollen Sie mir aber gütigst zunächst verraten, wo wir „endlich da" sind?"

„Na — in Neuhof natürlich!"

„In Neuhof! Alle guten Götter seien gepriesen. Das heißt — — verzeihen Sie einem Menschen, der durch lange Weltabgeschiedenheit und mancherlei Schicksalsschläge etwas mißtrauisch geworden ist —: Haben wir hier wirklich Neuhof?"

„Aber gewiß!" rief die Kleine strahlend. Sie warf die dicken braunen Zöpfe über die Schultern und wies in die Ferne. „Sehen Sie, dort hinten, wo der Park zu Ende ist, biegen Sie rechts ab. Dann sind Sie in zehn Minuten beim Herrenhaus Neuhof. Hier hätten Sie es ja viel näher, leider aber hat der Park nach der Landstraße zu keine Tür —"

„Das macht nichts, meine Gnädige. Für einen Menschen, der schon mit der Hoffnung abgeschlossen hat, überhaupt irgendwo anzukommen, sind zehn Minuten kein Weg. Pardon — Sie sind in Neuhof zu Hause?"

„Aber sehr! Ich bin heute sogar eine Hauptperson gewissermaßen, da ich meinen Geburtstag feiere — —"

„Alle Wetter! Gratuliere von ganzem Herzen."

„Dank, Herr Leutnant — und besonders auch dafür, daß Sie gekommen sind. Wir waren alle schon ganz betrübt, daß aus der erhofften Einquartierung nichts geworden ist."

Der Offizier stutzte:

„Erlauben Sie gütigst, Sie müssen doch das ganze Haus voll haben! Der Regimentsstab und alle Offiziere einer Eskadron!"

„Nicht eine Katze."

Leutnant von Karsten schüttelte verständnislos den Kopf. Wenn alles richtig und programmäßig war, dann mußten die Kameraden schon seit mindestens drei Stunden hier vor Anker liegen. Sollten die höheren Götter inzwischen anders beschlossen haben? Aber das war doch nicht möglich. Und wenn es möglich war — er selbst konnte nichts anderes tun, als sich an seine Ordre halten.

„Beantworten Sie mir gütigst noch eine Frage, gnädiges Fräulein."

„Gern, Herr Leutnant."

„Ist das hier wahr und wahrhaftig Neuhof?"

„Na, wissen Sie — —"

„Seien Sie nicht böse — ich muß sicher gehen, sonst bin ich erschossen."

„Hier ist so gewiß Neuhof, wie ich Seffe Bardenstein bin. Jüngste Tochter des Landmarschalls Grafen Bardenstein-Neuhof. Netto fünfzehn Jahre alt, evangelisch, zweimal mit Erfolg geimpft. So — nun wissen Sie's genau. Und wenn Sie jetzt noch Umstände machen —"

„Nein, nein," lachte der Offizier. „Ich gebe mich zufrieden. Also auf Wiedersehen!"

Im Abreiten hörte er die Stimme der kleinen Komteß durch den Park gellen:

„Kinder! Kinder! Ich habe einen erwischt! Einen Leutnant! Einen einzigen nur, aber es ist ein süßer Kerl!"

* * *

„Fräulein von Wegner — Fräulein von Wittersbach — Komteß Holthausen — Fräulein Groth — Fräulein von Bassow — Fräulein Gerber — Fräulein von Hosalowski — Fräulein Erna Meyer — meine Nichte Baroneß von Kammler — meine Töchter Margot, Hilde und — — ja, wo ist denn die Seffe —?"

Margot Bardenstein, die älteste Tochter und somit Repräsentantin des Hauses, berichtete:

„Josepha hat dem Friedrich aufgegeben, sich beritten zu machen. Sie schreibt einen Brief, den er sofort befördern soll."

„Dann hat die Hummel wieder was im Spiel. Jedenfalls sollte sie doch erst mal unsern Gast begrüßen."

„Ich habe schon die Ehre gehabt, Herr Graf."

„So — Sie kennen den Racker. Dann werden Sie meine Besorgnis begreifen und mich für einen Moment entschuldigen. Ich muß schleunigst feststellen, was sie ausgeheckt, ehe es zu spät ist." — —

In biblischen Zeiten ist es durch ein Wunder gelungen, fünf Brote unter fünftausend Menschen zu verteilen. Aber einen Leutnant unter zwölf junge Mädchen? — Das geht nicht. Das gibt einen Bruch. Die Zeiten der Wunder sind vorüber. Wenn der Graf sich drückte, so geschah das nicht nur wegen der Befürchtung, daß seine Jüngste wieder einen ihrer beliebten Streiche arrangierte, sondern auch, um zu überlegen, wie er in aller Eile als Sukkurs für den einzigen Leutnant noch eine Herrengesellschaft heranschaffen könnte. Alle Vorbereitungen für die erhoffte größere Einquartierung waren ohnehin getroffen. Da sie nicht kam, mußten eventuell die jüngeren Stoppelhopser der Umgegend aushelfen.

* * *

Obwohl jetzt keine Zweifel mehr obwalteten, daß er sich „wahr und wahrhaftig" auf Neuhof befand, konnte Leutnant von Karsten einige Besorgnis nicht unterdrücken. Die Situation war ihm unerklärlich. Er zerbrach sich den Kopf darüber — und das machte ihn zerstreut.

Erst als das Geburtstagskind anschwirrte, hob sich die Stimmung.

„Da bin ich, Kinder! Herr Leutnant — noch einmal offiziell meinen Gruß. Glauben Sie nun, daß Sie auf Neuhof sind?"

„Das schon — aber — — ich habe so das unheimliche Empfinden . . ."

„Kunststück! Wir sind unserer dreizehn Mädels. Da sollen Sie wohl unheimliche Empfindungen haben. Aber sorgen Sie sich nicht, Herr Leutnant. Mieze Wegner, Rose Wittersbach, Elsr Bassow und meine Cousine sind schon verlobt. Die scheiden also aus —"

„Seffe —!"

„Kinder, seid still! Heute rede ich. Ich habe Geburtstag. — Was nun die anderen betrifft: Meine Schwestern sind bereits bei Hofe vorgestellt und haben — wenn ich mich nicht sehr irre — auch schon was auf dem Kieker —"

„Seffe —!!"

„Ist doch wahr. Zählen Sie nun die Häupter dieser Lieben, dann bleiben nur noch sieben. Davon scheiden noch weiter aus: Roswitha Holthausen, die erst heute wieder geschworen hat, nicht zu heiraten. Anna und Erna Meyer dito. Die Unglücklichen haben nämlich so viel Geld, daß sie daran verzweifeln, jemals um ihrer selbst willen geliebt zu werden —"

„Sefffe —!!!"

„Hast Du selbst gesagt, Erna! Ruth Gerber und Brona von Hosalowski haben um ein Pfund Schokolade gewettet, wer von ihnen früher verlobt ist —"

„Seffe, wenn Du jetzt nicht schweigst, dann rufe ich den Papa," erklärte Komteß Margot als Sprecherin der erzürnten und verlegenen Schar.

„Da kannst Du lange rufen. Papa ist weggeritten, um eine gescheite Idee seiner jüngsten Tochter persönlich auszuführen. Inzwischen bitte ich um Ihren Arm, Herr Leutnant. Wir wollen Tennis spielen. Avanti, meine Herrschaften!"

* * *

Wenn Leutnant von Karsten das unheimliche Empfinden hätte loswerden können, dann hätte er sich in der munteren Gesellschaft göttlich unterhalten. So aber atmete er erst aus tiefer Seele auf, als in der Ferne Kavalleriemusik hörbar wurde. Eine große und anscheinend sehr muntere Kavallade ritt unter Führung des Grafen heran. Wenige Minuten später sah sich der junge Offizier seinem jovial schmunzelnden Oberst gegenüber.

„Leutnant von Karsten und zwölf Mann vom Aufklärungsdienst in Neuhof eingetroffen."

„Danke sehr, Herr Leutnant. Es wäre allerdings richtiger gewesen, Sie hätten sich fünf Kilometer weiter nach Dorf Neuhof bemüht. Da haben wir bis jetzt gesessen und die Hände um Sie gerungen — bis der Herr Graf die Güte hatte, uns diesen ‚Aufklärungsbericht' zu bringen."

Damit drückte er dem Konsternierten einen Brief in die Hand, der folgenden Wortlaut hatte:

„Hochgeehrter Herr Oberst! Nachdem wir den ganzen Tag vergeblich auf Einquartierung gelauert, ist es mir gelungen, einen Leutnant abzufangen. Aus seinen Angaben reime ich mir zusammen, daß Sie und die anderen Herren in Dorf Neuhof Quartier genommen haben — was sehr unrecht ist. Erstens sind Sie bei uns viel besser aufgehoben, zweitens habe ich Geburtstag und drittens sind wir hier unserer dreizehn junge Mädels. Davon sind die meisten überhaupt bloß wegen der erhofften Einquartierung gekommen. Also kommen Sie, bitte, alle hierher — widrigenfalls Sie Ihren Leutnant nicht zurückkriegen.

Ihre ganz ergebene

Seffe Bardenstein.

Postskriptum: Papa will den Brief selbst besorgen — na, und der wird die Geschichte schon deichseln. Hurra."

Die ältesten Stabsoffiziere konnten sich nicht entsinnen, je einen so fidelen Manövertag erlebt zu haben.

„Zum Kapitel der Ahnungen" teilt man der „Straßburg. Post" ein niedliches Geschichtchen mit, das noch den Vorzug hat, buchstäblich wahr zu sein. Auf einem Spaziergang, den ich gestern mit meinem Neffen, einem braven Sextaner machte, erzählte mir der Junge von seiner Mutter und was sie alles könne und verstehe, sogar „Ahnungen" habe sie. Was sage ich: „Ahnungen, was für Ahnungen?" „Ja, gute und böse." „Und treffen sie auch alle ein?" „Ganz sicher", sagte der Junge aus innerster Ueberzeugung und erzählt mir dann, vierzehn Tage vor Ostern habe seine Mutter zu ihm gesagt: „Fritzele — so heißt das Sextanerchen — ich hab' ne Ahnung, daß du an Ostern um 'n paar runterkommst," und richtig sei er an Ostern um viere runtergekommen. „Das war also eine „böse" Ahnung," sagte ich lachend, „wenn die „guten" ebenso bombensicher eintreffen, dann habe ich allen Respekt vor den „Ahnungen" deiner Mutter." Um meine, durch das Lachen dokumentierten Zweifel zu beseitigen, erzählt mir Fritz auch eine gute Ahnung seiner Mutter. Das war so: Vor vier Wochen strickte die Mutter ein paar wollene Kinderjäckchen. Fritz sieht's und frägt: „Du Mutterle, warum strickst denn du Kinderjäckle, wir haben doch keine kleinen Kinder mehr?" „Ja, weißt du, Fritzle, ich hab' so 'ne Ahnung, daß der Storch der Tante Franziska in Freiburg was Kleines bringt." „Und richtig — so schließt der Fritzle seine Erzählung — vor vier Tagen ist 'n Telegramm gekommen, daß die Tante Franziska e Büble kriecht hat." Vor der Wucht dieser Beweise wagte ich natürlich nicht mehr, an dem wunderbaren Ahnungsvermögen von Fritzes Mutter zu zweifeln.

Welträtsel. Rentier Wänstle (indem er vergebens versucht, seine Weste über seinem dicken Bauch zuzuknöpfen): „Alles auf der Welt geht natürlich zu; aber meine Weste geht natürlich n i c h t zu."

— In der untersten Klasse einer Volksschule sollen die Kinder über „den Frühling" einen Aufsatz machen. Ein kleines Mädchen schreibt da, unter anderm: „Der Frühling folgt auf den Winter. Derselbe ist die erste der vier Jahreszeiten. Im Frühling legen die Hühner wieder Eier und die Bauern Kartoffeln . . ." (Comic Cuts.)

Digitized by Google

Fliegels nahtloser, auseinandernehmbarer, runder

Gegenstromkühler

ist im Gegensatz zu den bisher bekannten, im Mantel aus **einem** Stück Kupferblech konisch gewalzt und ist in jeder Beziehung den bisherigen Kühlern weit überlegen. Ist jede Nahtstelle für Milchgefässe von vornherein schon zu verhüten, weil sie nichts anders als ein Schmutzmagazin bedeutet, so sollen unter allen Umständen auch die Kühler nahtlos sein, besonders jene, über welche die Milch nach dem Pasteurisieren läuft.

Prospekte stehen zur Verfügung.

Internationale Metallwerke,

Josef Fliegel,

Mallmitz in Schlesien.

Milchuntersuchungen auf Fettgehalt

übernimmt zum Preise von 50 Pfg. für Einzelproben, von 30 Pfg. im Abonnement **die Milchkontrolanstalt der Molkerei-Zeitung Berlin.**

Ein **wirklich brauchbares** Milchsieb ist unser

Kegel-Milchsieb, D. R. P.

für ländliche Verhältnisse berechnet: **einfach, praktisch, wirksam,** wie hunderffältige Lieferungen beweisen; u. A. geliefert an Molkerei-Genossenschaft **Ottmachau** 10 Siebe, **Gross-Rambin** 41 Siebe, Hauptgenossenschaft **Hannover** 61 Siebe etc.

Nr.	5	4	3	2
Kuhzahl	über 50	bis 50	bis 20	bis 10
Preis mit 2 Siebtüchern	Mk. 12,—	10,—	8.—	6,—

Alexanderwerk A. von der Nahmer A.-G.
Abteilung für hygienische Milchbehandlung u. Kühlanlagen, **Patent Holm.**
Berlin S., Neue Jakobstrasse 6.

Butterpressen

zur schnellen und accuraten Ausformung der Butter in Stücken beliebiger Form und Grösse.

Dierks & Möllmann, Osnabrück.
Molkereimaschinenfabrik.

Man benutze bestenser

Funkes Original-Flach-butyro-meter

und weise **Nachahmungen** zurück. Original-Instrumente sind zu beziehen von

Paul Funke & Co., Berlin N. 4, Chaussee-Str. 26.

PERGAMENTPAPIERFABRIK
SCHLEIPEN & ERKENS
RATINGEN

Flensburger Eisenwerk Aktien-Gesellschaft.

Nachdem wir beschlossen haben, unsere Molkerei-Maschinen- und Centrifugen-Abteilung zu **liquidieren** — um unseren anderen Abteilungen erhöhte Aufmerksamkeit zuwenden zu können — stellen wir

zu Spottpreisen zum Verkauf:

Dampfmaschinen, 6–8 Pf., 10 Pf., 15 Pf.,
Kaltwasserpumpen in allen Grössen,
Butterkneter, Milchvorwärmer,
Milchpumpen, Handbutterfässer,
je in allen Grössen vorrätig,
Spritzböcke, Riemenscheiben, Wellen, Lagerböcke,
Wandkonsolen und anderes mehr.

Ferner unsere **Germania-Separatoren**

in allen Grössen für Hand- und Kraftbetrieb.

Zur Lieferung von Ersatz- und Reserveteilen zu unseren Centrifugen hat sich die Firma **R. Bönig,** Maschinenfabrik, **Hamburg, Münzplatz 11,** verpflichtet, welche auch etwa erforderliche Reparaturen ausführt.

Eine sich selten bietende Gelegenheit für Händler und Konsumenten zum billigsten Einkauf.

Anfragen sind ausschliesslich zu richten an das

Flensburger Eisenwerk Akt.-Ges., Flensburg.

Digitized by Google

Eismaschinen-Fabrik

Quiri & Co.

Schiltigheim
(Els.),
Zweigniederlassung:
Köln a. Rh., Friesenplatz 19
liefert als Specialität

Kühl-Anlagen
für
Molkereien.

550 Anlagen.

Lactoskop

Original-Milchuntersuchungs-Apparat
D. R.-P. 134 245,
ist nur durch mich zu beziehen.
Andere als durch mich und meine Vertreter bezogene sind nur Nachahmungen.
Flensburger Maschinenfabrik
Inhaber: Jörgen Jacobsen
Flensburg.

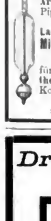
Hartung Polygon Hohl

Spar-Reagirstäbe
D. R. P. 80 669
aus Special-Metall.
Geben voll ausgereifte Saure, berühren die Milch nicht, Gerinnen nicht, Gerinnen bis 25°, Material, Ihnen selbst gefertigte Gerinn-Materiel reinerlich aus.
Lieferung nach Einsendung der Masse oder eines Kostenlos.
Feinste Referenzen zu Diensten.
Berliner
Gussstahlfabrik und Eisengiesserei
Hartung Aktiengesellschaft,
Berlin NO., Prenzlauer Allee 46.

Spielend leichten
Gang hat das neue Modell 1905 der

Hauptner-Schere
mit biegsamer Triebwelle, D.R.G.M.
von **Mk. 65,—** an.
Man verlange Preisliste kostenfrei!
H. Hauptner, Berlin NW., Luisenstr. 53.
Weltausstellung St. Louis: Grand Prix.

Alt, Eberhardt & Jäger, Ilmenau i. Thür.
Glas-Instrumente und Apparate aller Art und in jeder Ausführung für die technische Milchuntersuchung.
Grösstes Lager Thüringens in Laktodensimetern, Aräometern, Messgeräten, Cremometer, Monsuren, Büretten, Pipetten usw. u. Hohlglas aller Art. Butyrometer unter Gewähr für Genauigkeit: Butterwasserprüfer, Laktobutyrometer, Centrifugen u. Centrifugenröhrchen aller Art.
Milchfett- usw. -Bestimmungs-Apparate, Abnetzvorrichtungen.
Thermometer aller Art
für Molkerei- und Landwirtschafts-Zwecke, z. B. Brat-thermometer, Kontaktthermometer für Feuersignal- und Kontrollzwecke, Psychrometer in allen Ausführungen.
Feuchtigkeitsmesser. Regenmesser.
Preisliste auf Verlangen.



Brieft. Kursus in **Molkerei-Buchführung,**
techn. u. kaufmänn. **Gründlichste Ausbildung.**
Völliger Ersatz für mündlichen Unterricht.
Prospekte kostenfrei! Probebriefe à 1 M.!
C. Blank, Berlin - Gr. - Lichterfelde W. 33,
Staatl. konzess. Lehrinstitut f. Molkerei-Buchführung.

Milchfiltrations-Watten
aus chemisch reiner und hygroskopischer Baumwolle
in allen Grössen und Formaten
Wagner & Wolff, Wattenfabrik,
BERLIN SW. 47. Hagelsberger Strasse 50.

Dr. N. Gerber's Original-Milchfettbestimmungs-Apparate

Ca.
20 000
Apparate
verkauft.

2
Geldpreise
des
Deutschen
Milchwirtschaftlichen
Vereins.

2
höchste Auszeichnungen
Magdeburg 1905
Goldene Medaille
und
Ehrenpreis
der Milchhändler-Vereine
der Stadt
Frankfurt.

43
erste
Auszeichnungen.

Von
Fachautoritäten
anerkannt.

Dr. N. GERBER's ACID-BUTYROMETRIE-Co., G. m. b. H., **Leipzig-Zürich.**

General-Vertrieb und Lager für Berlin, Brandenburg und Pommern bei PAUL WIESKE, molkereitechn. Bureau, **Berlin N. 24, Oranienburgerstr. 45.**

Aufsehen erregt
Schönemann's offener Hochdruck-Milcherhitzer
„Blank"
mit Berieselungs-Wärmeaustausch,
weil er das Problem gelöst hat,
Voll- oder Magermilch bei ständig freier Abdünstung **in offenem Gefässe** bis auf 105° C. zu erhitzen, ohne dass sie zu sieden beginnt, und hierzu **keiner Milchpumpe** und **keines belasteten Austrittsventils** bedarf.
Ungeheure Vereinfachung des Molkerei-Betriebes.
Rückkühlung auf 35 bis 40° C. — Unerreichte Dampfersparnis! — Anbrennen unmöglich!
Wer eine sichere und billige Milcherhitzung einführen will, erhält kostenfrei Anschlag und Beschreibung von
A. Schönemann & Co., Schöningen i. Brschwg.
Filiale: BERLIN N., Oranienburgerstrasse 60/63.
Prospekte auf Verlangen gratis und franko.

Digitized by Google

Bergedorfer Eisenwerk, W. Bergner, Bergedorf

Filialen in

Berlin — Kiel — Hamm/W. — Kassel — Nürnberg — Königsberg/Pr. — Wien.

Renommierteste und weitaus bedeutendste Spezialfabrik

für den Bau von

Molkereimaschinen aller Art

insbesondere

Astra-Separatoren.

Wer irgend eine Molkerei-Maschine, eine komplette Molkerei- oder Kühlanlage anzuschaffen beabsichtigt, sollte unsere Preise einholen und unsern Rat in Anspruch nehmen, der in jedem Falle kostenlos zur Verfügung steht.

Die modernsten und in der Praxis am besten bewährten Molkerei-Maschinen und Geräte liefert

Eduard Ahlborn, Maschinenfabrik,

Danzig Hildesheim München.

Verlangen Sie Angebot auf:

Ahlborn's Dampfspar-Milcherhitzer,
Ahlborn's Reform-Milch- und Rahmpumpen,
Ahlborn's Reform-Butterkneter,
Ahlborn's Teakholz-Butterfässer,
Ahlborn's Kesselspeise- und Spülwasservorwärmer,
sowie sonstige Neuheiten auf milchwirtschaftlichem Gebiete.

Franz Maager, Molkerei-Maschinen-Fabrik, Breslau.

Lieferung sämtlicher

Molkerei-Maschinen, -Geräte und Bedarfs-Artikel.

Molkereien verlieren Geld

wenn sie bei Trommel-Reparatur oder -Tausch nicht darauf bestehen, dass sie eine

Original-Alfa-Trommel

erhalten.

Es werden von anderer Seite nachgemachte Trommeln in denselben Dimensionen geliefert. Wir können derartige Nachahmungen später nicht in Tausch nehmen, bei einer später gewünschten Umänderung oder Reparatur müsste dann also eine neue Trommel gekauft werden, ohne dass die alte Trommel angenommen wird.

Der Preis-Unterschied ist dabei erheblich zum Schaden der Molkerei, **deshalb bestehe man von vornherein immer auf Original-Alfa-Trommeln.** Man verwende auch stets nur **Original-Alfa-Reserveteile,** gekennzeichnet durch die allein Garantie bietende Fabrik-Marke, welche nur durch uns und unsere legitimierten Vertreter zu beziehen sind.

Alfa-Laval-Separator G. m. b. H.,
BERLIN 54a.

Verantwortlicher Redakteur: H. Loelfing in Berlin. — Druck u. Kommissionsverlag von J. Harrwitz Nachf. G. m. b. H., Berlin SW., Friedrichstr. 16

Digitized by Google

Molkerei-Zeitung

Berlin.

Geschäftsstelle: Berlin SW., Großbeeren-Straße Nr. 40.

Telephon: Amt VIa., 11 859. Telegrammadresse: Molkereizeitung Berlin.

Wochenschrift für Gewinnung, Verarbeitung und Verwertung der Milch.

Anzeigeblatt des Westpreussischen Butterverkaufsverbandes.

Unter Mitwirkung von Prof. Dr. Adametz in Wien, Dr. Gerber in Zürich, Dr. Kollwitz in Berlin und Prof. Dr. Stats in Hildesheim, herausgegeben von H. Laessig, Berlin SW., Großbeerenstraße 40.

Erscheint jeden Sonnabend. Durch die Post oder Buchhandel bezog. vierteljährlich 1 Mk. 50 Pfg. Von der Geschäftsstelle direkt unter Kreuzband vierteljährlich 2 Mk., Ausland Mk. 2,50. Einzel-Nummern gegen 15 Pfennig in Briefmarken.

Anzeigen werden für die 5-fach. breite Spaltzeile mit 20 Pf. (Geschäftsgelder frei) berechnet und von unserer Geschäftsstelle, Berlin SW., Großbeerenstraße 40 sowie von allen Anzeigen-Geschäften entgegengenommen. Die Gebühr für Beilagen im Gewicht bis 5 gr beträgt für je 1000 Stück 10 Mk.

Nr. 39. Berlin, 30. September 1905. 15. Jahrg.

Inhalt:

Die Umgehung des deutschen Butterzolls durch zollfreie Einfuhr ausländischen Rahms.

Gründung einer deutschen Gruppe des milchwirtschaftlichen Weltverbandes.

Untersuchung der Milch der Fahrherde der Königl. Domäne Kleinhof-Caplan im Jahre 1903/04. Von Direktor Dr. Hittcher.

Tagesgeschichtliche Rundschau. Deutschland. Dänische Milch für die Rheinlande. — Zum Milchausschank in Fabriken. — Lieferung von Säuglingsmilch. — Der tägliche Milchbedarf in Leipzig. — Milchversorgung der Städte im Jahre 1905. — Der Geheimvertrag zwischen der berliner Milchzentrale und der Meierei Bolle. — Vier Wochen Gefängnis wegen Milchfälschung. — Butterkontrolle in Berlin im Jahre 1904. — Entscheidung des Kammergerichts betr. die Probenahme bei der Milchkontrolle.

Vereinswesen. Westpreußischer Butterverkaufs-Verband.

Beobachtungen, Versuche, Erfindungen. Praktische Ergebnisse der im Kaiserl. Gesundheitsamt angestellten neueren Forschungen über die Beziehungen zwischen der Menschen- und Tierbutterkultur.

Handel und Verkehr. Aenderung der Geschäftsordnung der Ständigen Deputation für den berliner Butterhandel. — Wochenbericht vom Buttermarkt.

Marktberichte.

Feierabend.

Nachdruck ist nur mit genauer Quellenangabe gestattet.

Die Umgehung des Butterzolles durch zollfreie Einfuhr ausländischen Rahms.

Die Darlegungen in voriger Nummer über den Umfang der Einfuhr ausländischen Rahms zur Abbutterung diesseits der deutschen Grenze, haben in weiten Kreisen unserer Milchwirte große Beunruhigung hervorgerufen. In der Tat drohen der deutschen Milchwirtschaft und ihrer Weiterentwicklung hier Gefahren, vor welchen man die Augen nicht verschließen darf.

Bei Festsetzung der Zollsätze schwebte dem Gesetzgeber der Gedanke vor, die Milchwirtschaft, welche das vornehmste und teuerste Veredelungsprodukt der Landwirtschaft herstellt, durch wirksamen Zoll zu schützen, während ihre Rohstoffe, Futtergetreide und andere Futtermittel in bewußter Weise mit verhältnismäßig niedrigen Zollsätzen belegt wurden, um uns so mittelbar von der Einfuhr ausländischer Molkereierzeugnisse unabhängig zu machen.

Die Vereitelung dieser Absicht durch die Umgehung des Butterzolles zieht nun die Gefahr nach sich, daß gerade in umgekehrter Weise das Ausland seine Rechnung dabei findet, den Zoll auf Futtermittel und Futtergetreide zu ersparen, indem es selbst seine Viehbestände vermehrt und die Veredelung zu Butterfett seinerseits vornimmt.

Diese Verkehrung des Zollschutzes in das Gegenteil ist darum so bedrohlich, weil Deutschland gerade den Ländern mit milchwirtschaftlich hochentwickelter Kultur, wie Dänemark, Holland, Schweden, die in der Hauptsache für die Ausfuhr arbeiten, die bequemsten Einfallspforten bietet, wie es andererseits hunderte Meilen lange Grenzen gegen Rußland und Oesterreich offen hat, deren Milchwirtschaft sich erst im Anfangsstadium der Entwicklung befindet.

Unsere Regierung wird deshalb nicht zögern dürfen, durch Vorlegung einer Nachtragsnovelle zum Zolltarifgesetz den Fehler wieder gut zu machen, der durch den Mangel eines Zollschutzes für Milch und Rahm begangen worden ist.

In der politischen Presse sind zwar Zweifel darüber laut geworden, ob es möglich sei, jetzt, nachdem in den Handelsverträgen des Deutschen Reichs mit Rußland, Oesterreich, Ungarn, der Schweiz u. s. w. die Zollfreiheit von Milch und Rahm ausgesprochen sei, gegenüber anderen Staaten, wie Dänemark, Norwegen, Schweden, Holland, mit denen wir im Meistbegünstigungs-Verhältnis stehen, einen Zoll auf Rahm und Milch durchzusetzen. Diese Frage liegt indes nicht so ungünstig, wie es hiernach scheinen könnte. Eine Centrumskorrespondenz macht darauf aufmerksam, daß in den 7 bisher abgeschlossenen Handelsverträgen die Zollfreiheit für Milch und Rahm nicht vertragsmäßig gebunden sei, so daß das Deutsche Reich jederzeit einen beliebigen Zoll auf Milch und Rahm einführen könne. Jene Korrespondenz weist darauf hin, daß die Führer des Centrums sich von den maßgebenden Stellen der Reichsregierung Garantien dafür hätten geben lassen, daß die Möglichkeit der Einführung von Zöllen auf Milch und Rahm auch bei dem Abschluß von Handelsverträgen offen gehalten werde. Wenn also das Centrum, die ausschlaggebende Partei, schon damals davon überzeugt war, daß die Einführung eines Milch- und Rahmzolles erforderlich werden könne, so wird man erwarten können, daß sie jetzt, wo diese Notwendigkeit erwiesen ist, einer nachträglichen Einführung des Milch- und Rahmzolles zustimmen werde. Auch das maßgebende Organ der industriellen Kreise, die Rheinisch-Westfälische Zeitung, hat sich, anknüpfend an unsere Berichte über die dänische und schwedische Rahm-Einfuhr, gegen diese neue „deutsche" Butterindustrie gewendet und es scheint ganz unmöglich, daß sich im Reichstag die Mehrheit dem Gewicht der Gründe, die gegen die Zollfreiheit der Milch und des Rahms sprechen, entziehen könnte.

Die Regierung sollte die Vorlegung einer Zolltarifnovelle nach Möglichkeit beschleunigen, da die Umgehung des Buttergolles nicht nur die Reichskasse schädigt, was ja schließlich zu ertragen wäre, sondern weil die aus ausländischem Rahm bei uns hergestellte Butter schon heute den Markt ganz erheblich drückt. Ohne Unterbindung dieser neuen Industrie durch ein Zollgesetz gibt es jetzt kein Aufhalten und keine Schranken. In der letzten Woche sind wieder zwei derartige Abbutterungsbetriebe für dänischen Rahm in Rostock, bezw. Warnemünde, und zwar von der bekannten Butterhandlung Gebr. Groth, Berlin und der dänischen Butter-Export-Union, Kopenhagen eröffnet worden. Daß diese Betriebe außerordentlich lohnend sind, unterliegt gar keinem Zweifel.

Bei einer Butterproduktion von täglich 40 Centner beträgt der Gewinn aus der Umgehung des Butterzolls bei dem heutigen Butterzollsatz von 8 M. für den Centner täglich 320 M., bei dem künftigen Zollsatz von 10 M., vom nächsten Jahre ab, täglich 400 M. Diese neue Industrie bietet also erhebliche Anreize und verspricht den Unternehmern für die Zukunft noch mehr Aussichten, weil auf dem englischen Markt, der bisher Dänemarks Hauptabnehmer war, sich die englische Kolonialbutter von Jahr zu Jahr mehr Boden erobert, während die dänische Einfuhr nach England zu einem gewissen Stillstand kommt. Diese Tendenz tritt in den letzten Jahren immer deutlicher hervor, und für Dänemark gewinnt der deutsche Buttermarkt, dessen Preise jetzt zeitweise ohnehin höher als die des englischen Marktes sind, erhöhtes Interesse.

Digitized by Google

Der Gewinn aus der Umgehung des Butterzolls von 8 und später 10 M. auf den Centner Butter ist so groß, daß die Importeure dänischen Rahms selbst dann noch ihre Rechnung finden, wenn der Butterimporteur längst nicht mehr auf seine Rechnung kommt. Der dänische Rahm wird auf Grundlage der kopenhagener Notierung in der Weise gehandelt, daß für das Kilogramm Rahm mit 40 Proz. Fett, also mit 400 g Butterfett, dem zulässigen Mindest-Fettgehalt eines Pfundes Butter, der kopenhagener Höchstpreis für das Pfund Butter bezahlt wird. Der Unternehmer muß dazu die, nicht erheblichen, Verarbeitungskosten schlagen und, da er den Fettgehalt der Butter nicht genau auf 80 Proz. einstellen kann, mit etwa $1^1/_2$ Proz. Fettzugabe rechnen, wogegen er sich andererseits die Buttermilch zu gute rechnen kann. Mit 3 M. auf den Centner dürften seine Unkosten u. s. w. reichlich gedeckt sein.

Wenn nun heute die kopenhagener Notierung 103 Kr. plus 2 Kr. Ueberpreis 105 Kr. = 118 M. beträgt, so stellt sich der Centner Butter unter Zurechnung von 8 M. Zoll und 2 M. Fracht auf 128 M., wobei die Einfuhr von dänischer Butter heute keinen Gewinn mehr bringt. Anders stellt sich die Rechnung für den Rahm-Importeur. Er bezahlt ebenfalls 118 M. für den Rahm, der zu einem Pfund Butter gebraucht wird, und wenn dazu für Unkosten und Fracht 5 M. auf den Centner hinzukommen, so kostet ihn der Centner Butter noch immer nur 123 M.; er findet also seine Rechnung bei der Rahmeinfuhr auch dann noch, wenn die Buttereinfuhr längst eingestellt worden wäre.

Wenn die kopenhagener Butterpreise niedriger stehen, als die deutschen, was gewöhnlich der Fall ist, dann stellt sich die Rechnung für den Rahm-Importeur natürlich viel günstiger. Kein Wunder, daß die Zahl derer im Zusehen wächst, welche diese Lücke im Zollgesetz benutzen, um schnell zu Vermögen zu kommen.*)

Die Milchwirtschaft, die ihre Lebensinteressen bedroht sieht, muß deshalb aufs dringendste wünschen, daß diese Lücke im Zollgesetz sobald als möglich verstopft werde. Unserer Regierung aber liegt es ob, bei Zeiten dafür Sorge zu tragen, daß der deutschen Milchwirtschaft, diesem wichtigsten Betriebszweige der Landwirtschaft, die Lebensbedingungen nicht unterbunden werden.

*) Bekanntlich war die mit der mecklenburgischen Landes-Molkereischule verbundene Molkerei-Genossenschaft in Güstrow Pfadfinder für das Hier besprochene, die jetzt auf Kosten der deutschen Milchwirtschaft Vorteil aus dieser Lücke des Zollgesetzes zu ziehen suchten. Die Schüler jener Anstalt lernen dort noch heute, wie man aus dänischem Rahm deutsche Genossenschaftsbutter macht und vertreibt. Die milchwirtschaftliche Centralstelle für das Großherzogtum Mecklenburg hat sich förmlich mit der Molkerei-Genossenschaft Güstrow solidarisch erklärt, indem sie den um die mecklenburgische Milchwirtschaft sehr verdienten Molkerei-Inspizienten Siedel, als er gegen diesen Mißstand sich auflehnte, kalten Lieb und die mecklenburgische Landes-Molkereilehranstalt der Molkerei-Genossenschaft Güstrow auf weitere Jahre angliederte.

Der zweite Versuch einer landwirtschaftlichen Körperschaft, des Verlustverbandes norddeutscher Molkereien (vergl. Seite 438 dieses Blattes), aus der Einfuhr ausländischen Rahms Vorteil zu ziehen, dürfte notgedrungen Versuch bleiben, nachdem die schwedischen Milchwirte gemeinsam beschlossen haben, auf deutsche Zwischenhände bei der Errichtung von Abbutterungsmolkereien für schwedischen Rahm in Sachsen zu verzichten und dies Geschäft auf eigene Rechnung machen zu wollen.

Bildung einer deutschen Gruppe des milchwirtschaftlichen Weltverbandes.

Mit der Vertiefung der Wissenschaft und Praxis des Molkereigewerbes, mit der Mannigfaltigkeit der milchwirtschaftlichen Aufgaben wird in den Kreisen der Fachleute die Notwendigkeit immer stärker empfunden, daß die milchwirtschaftlichen Fortschrittsbestrebungen nicht an der Landesgrenze Halt machen dürfen. Manche der gemeinsamen Aufgaben; fachmännische Bildungsfragen, Austausch von praktischen Erfahrungen und Forschungsergebnissen, Regelung der Handelsverhältnisse, Bekämpfung von Betrügereien im Handelsverkehr und dergleichen machen den Zusammenschluß, den lebendigen Wechselverkehr der Fachleute aller Länder dringend wünschenswert.

Derartige Erwägungen haben zur Gründung eines milchwirtschaftlichen Weltverbandes mit dem Sitz in Brüssel geführt, welcher sich zunächst die Förderung folgender Aufgaben zum Ziel gesteckt hat:

Die Herbeiführung einer einheitlichen Gesetzgebung in Bezug auf den Gehalt, die Nachahmung und Verfälschung von Molkereierzeugnissen, sowie in Bezug auf die Gesundheitspflege des Milchviehs und in Bezug auf den Milchviehhandel;

die Vereinbarung übereinstimmender Untersuchungsweisen der Molkereierzeugnisse und Molkereihilfsstoffe;

die Vereinbarung übereinstimmender Prüfungsweisen milchwirtschaftlicher Geräte und Maschinen;

die Anstellung nach einheitlichem Plan auszuführender Versuche und dergleichen.

Als Mittel zu dem Zweck sind in Aussicht genommen:

Zusammenkünfte der Fachleute aller Länder bei ländervereinem Wechsel der Zusammenkunftsorte und in Verbindung damit milchwirtschaftliche Weltausstellungen;

die Ausschreibung wissenschaftlicher, technischer oder gewerblicher Preisaufgaben;

die Errichtung von Auskunftsstellen über die milchwirtschaftlichen Handelsbewegungen an den Hauptmarktplätzen;

die Herausgabe eines gemeinschaftlichen milchwissenschaftlichen Fachblattes;

die Einflußnahme auf die Staatsregierungen zur Vereinbarung von Schutzbestimmungen des Handels und der Gesundheit im Milchverkehr.

Diese Bestrebungen haben eingesetzt mit der Veranstaltung eines Kongresses der Milchfachleute aller Länder, der vom 16. bis 19. Oktober d. J. in Paris stattfinden wird (die gründende Versammlung fand 1904 in Brüssel statt) und mit der Abhaltung einer milchwirtschaftlichen Weltausstellung, welche für Berlin 1907 in Verbindung wieder mit einem Kongreß beschlossen ist.

Aus der Erwägung, daß die Kräfte der einzelnen staatlichen Milchwirtschaftsverbände für die bezeichneten Aufgaben nicht ausreichend sind, hat sich mit dem Sitz in Brüssel der milchwirtschaftliche Weltverband und als Geschäftsabteilung des deutschen milchwirtschaftlichen Vereins eine deutsche Gruppe dieses Weltverbandes gebildet.

Je zahlreicher sich die Milchfachleute der deutschen Gruppe des Weltverbandes anschließen (Jahresbeitrag 5 M.), um so weiter kann er seine Ziele stecken, um so nachdrucksvoller sie betreiben. Kein Fachmann, der über die Grenzen seiner werktätigen Sphäre hinaus an der Entwicklung unseres Gewerbes mitwirken will, sollte sich ausschließen.

Anmeldungen sind an die deutsche Gruppe des milchwirtschaftlichen Weltverbandes, Geschäftsführer Oekonomierat E. Boysen, Hamburg, Kampstr. 46 zu richten.

Untersuchung der Milch der Kuhherde der Königlichen Domäne Kleinhof-Tapiau im Jahre 1903/04.

Von Direktor Dr. Hittcher.

(Aus dem Bericht über die Tätigkeit der Versuchsstation und Lehranstalt für Molkereiwesen zu Kleinhof-Tapiau.)

Die Milchmilch der Herde von Kleinhof-Tapiau wurde, wie in den früheren Jahren, wöchentlich dreimal für jede Melkzeit gesondert auf das spezifische Gewicht und den Gehalt an Fett untersucht und aus den erhaltenen Werten vermittelst der Fleischmannschen Formeln der Gehalt an Trockensubstanz, fettfreier Trockensubstanz, das spezifische Gewicht der Trockensubstanz und der prozentische Fettgehalt der Trockensubstanz berechnet. — Die Herde bestand im Mittel aus 119 Stück Kühen (Ostpreußische Holländer), von denen im Durchschnitt des ganzen Jahres 105 Stück oder 88,23 Proz. gemolken wurden, während 14 Stück oder 11,77 Proz. trocken standen. Da im Mittel die Kuh während des ganzen Jahres 3486 kg Milch und jede melkende Kuh im Mittel täglich 10,84 kg Milch gab, so berechnet sich die durchschnittliche Dauer der Laktationsperiode auf rund 321 Tage; es standen demnach die Kühe im Mittel 45 Tage trocken. Im Vorjahre standen im Mittel 16,8 Proz. der Kühe trocken und es währte damals die Laktation nur 305 Tage.

Von 124 Kühen, welche die Herde bei Beginn des Beobachtungsjahres (1. Oktober 1903) umfaßte, schieden 27 Stück im Laufe des Jahres aus, 87 Kühe kalbten normal, 5 verkalbten. Im Laufe des Jahres wurden 29 Stärken eingereiht, welche alle ohne Ausnahme normal kalbten, was besonders hervorgehoben zu werden verdient. Es kamen also in diesem Jahre 10 Abkalbungen weniger als im Vorjahre vor, jedoch verkalbten nur 5 Tiere, während damals 11 verworfen hatten. In diesem Jahre wurden, ebenso wie im Vorjahre, 27 Kühe ausgemerzt. Eine neue bezw. die erste Laktation begann bei 121 Kühen bezw. Stärken, und zwar wurden im ersten Quartal (Oktober, November, Dezember) 25, im zweiten Quartal (Januar, Februar, März) 36, im dritten Quartal (April, Mai, Juni) 28 und im vierten Quartal (Juli, August, September) 32 Tiere milchend. Die meisten Abkalbungen (einschließlich Verkalbungen) kamen in den Monaten März (18), April (14), Dezember (14) und September (14) vor, die wenigsten in den Monaten November (4) und Mai (5). Die Kalbezeit hat sich also im Vergleich zum Vorjahr nur wenig verschoben. Trocken gestellt wurden im ganzen 108 Kühe, und zwar die meisten in den Monaten Februar (15), März (15) und Juli (15).

Die meisten Kühe wurden während des ganzen Jahres zweimal täglich, morgens und abends, gemolken. Nur einige Kühe (etwa 8 bis 10) wurden während der ersten Wochen nach dem Kalben mit Rücksicht auf die Ernährung der Kälber und ihre große Milchergiebigkeit auch mittags gemolken. Mit dem Melken wurde morgens im

Digitized by Google

Sommer und Winter um 4 Uhr und abends an den kürzesten Wintertagen um 4½, an den längsten Sommertagen um 5½ und im Frühjahr und Herbst um 5 Uhr begonnen, so daß die längere Ruhepause stets dem Abendmelken voranging, bei welchem daher im Durchschnitt des ganzen Jahres mehr Milch als beim Morgenmelken gewonnen wurde.

Bei Beginn des Beobachtungsjahres (1. Oktober 1903) ging ein Teil der Herde, und zwar diejenigen 55 Kühe, welche das letzte Viertel ihrer Laktationsperiode noch nicht erreicht hatten, auf Seradella-Weide, während dem anderen Teil der Herde, welcher die 69 altmilchenden bezw. trocken stehenden Kühe umfaßte, Grasweide zur Verfügung stand. Zur Nacht kamen die frischmilchenden Kühe in den Stall, woselbst man ihnen 20 kg Seradella vorlegte. Vom 5. Oktober ab kamen auch die altmelkenden Kühe zur Nacht in den Stall und erhielten des Abends ebenfalls Seradella. Vom 14. Oktober 1903 ab blieben die 75 bestmilchenden Kühe dauernd im Stall und erhielten das Stück jeden Tag 5 kg Wiesenheu, 5 kg Roggenstroh, 20 kg Schlempe, 1,25 kg Rapskuchen, 1,25 kg Weizenkleie, 25 kg Seradella, 20 g Kochsalz, 2 g Eisenvitriol und 20 g phosphorsauren Kalk. Die übrigen 69 weniger milchreichen bezw. trocken stehenden Kühe gingen tagüber von nun ab auf Seradellaweide; am 30. Oktober 1903 wurden auch diese Kühe dauernd eingestallt.

Wie auch in früheren Jahren fand bezüglich der Fütterung eine Scheidung der Herde in zwei Gruppen statt: in die Gruppe A mit allen denjenigen Kühen, welche das letzte Viertel ihrer Laktationsperiode noch nicht erreicht hatten, und in die Gruppe B mit den altmilchenden und den trockenstehenden oder zur Mast anzustellenden Kühen. Die Tiere der Gruppe A, im Mittel 70 Haupt, erhielten für den Tag und das Stück von ungef. 575 kg Lebendgewicht 6 kg Wiesenheu, 5 kg Roggenstroh, 30 kg Schlempe, 20 kg Rüben, 1,25 kg Rapskuchen, 1,25 kg Weizenkleie, 20 kg Biehfalz, 2 g Eisenvitriol und 20 g phosphorsauren Kalk.

Die Kühe der Gruppe B, im Mittel aus 49 Haupt bestehend, erhielten für den Tag und das Stück von ungef. 575 kg Lebendgewicht 5 kg Wiesenheu („mittel"), 6 kg Roggenstroh, 10 kg Rüben und nur 1,0 kg Kraftfutter, nämlich 0,5 kg Weizenkleie und 0,5 kg Rapskuchen, außerdem noch 20 g Kochsalz, 2 g Eisenvitriol und 20 g phosphorsauren Kalk. Am 1. Dezember wurden die Rapskuchen durch Hanfkuchen ersetzt. Seit dem 1. Mai traten an Stelle der Rüben 15 kg eingesäuerte Rübenblätter. Mit dem 5. Mai wurde die Schlempe durch 1 kg Hanfkuchen ersetzt. Am 25. Mai 1904 begann für die ganze Herde der Weidegang, von jetzt ab blieben die Kühe auch über Nacht im Freien. Seit dem 24. August gingen die Kühe auf neuer Weide und am 12. September wurden sie wieder auf die alte Weide zurückgebracht. Seit dem 19. September kamen alle Kühe zur Nacht in den Stall, woselbst die 70 bestmilchenden Kühe 1 kg Weizenkleie und 20 kg Schlempe und die übrigen 2,5 kg Stroh erhielten; von da ab wurden die Kühe im Stall gemolken. Tagüber gingen die 70 bestmilchenden Kühe auf Seradella-, die anderen auf Grasweide.

Im Jahre 1903/04 gab die Kuh im Mittel:

im Winter	1595,5 kg	Milch und darin	48,90 kg Fett.
„ Sommer	1890,8 „	„ „ „	81,67 „ „
im ganzen	3486,3 kg	Milch und darin	109,87 kg Fett.

Im Vorjahre 1902/03 hatte die Kuh 3102,4 kg Milch mit 94,02 kg Fett und im Jahre 1901/02 bezw. 3197,0 kg Milch mit 98,35 kg Fett geliefert. Es waren somit die Erträge des vorliegenden Jahres wesentlich höher als diejenigen der Vorjahre. Vielleicht kommt dies daher, daß in diesem Jahre die Laktationsperiode im Mittel 16 Tage länger währte und nur fünf Tiere gegen 11 im Vorjahre verkalbt hatten.

Die in Tabelle I eingetragenen Zahlen beziehen sich auf die mittlere Zusammensetzung der Tagesmilch während der einzelnen Quartale und des ganzen Jahres; auch finden sich daselbst Angaben über die Zahl der milchenden und der trockenstehenden Kühe, sowie über die von der milchenden Kuh ermolkenen Milchmengen vor. Des Vergleichs wegen sind auch die Mittelwerte der zehnjährigen Beobachtungsperiode 1887/97 aufgeführt.

Ebenso wie in allen früheren Jahrgängen wurde auch in diesem Jahre der höchste Ertrag an Milch und Fett in dem dritten Quartal (April, Mai, Juni) erhalten, im Winter hatte die Milch ein höheres spezifisches Gewicht als im Sommer, was auch in den meisten früheren Jahrgängen der Fall gewesen war. Der Fettgehalt war im zweiten Quartal (Januar, Februar, März) mit 2,95 Proz. weitaus am niedrigsten. Die Zahl der Abkalbungen hatte, wie bereits oben erwähnt, in diesem Quartal 36 betragen. Am höchsten war der Fettgehalt im vierten Quartal (Juli, August, September) mit 3,37 Proz., in welchem 20 Kühe und 12 Stärken kalbten. Im Mittel enthielt die Milch in diesem Jahre 3,145 Proz. Fett. Sie war also erheblich fettreicher wie in den beiden Vorjahren und nur 0,036 Proz. fettärmer als in der zehnjährigen Periode 1887/97. Der Gehalt der Milch an Trockensubstanz, 11,787 Proz., war sogar noch etwas höher als der Mittelwert des für den Vergleich herangezogenen zehnjährigen Zeitabschnittes, dasselbe gilt für den Gehalt der Milch an fettfreier Trockensubstanz, 8,642 Proz., entsprechend dem höheren spezifischen Gewichte der Milch.

Ueber die Schwankungen, welche die für die Tagesmilch gefundenen Werte im Laufe des ganzen Jahres aufweisen, gibt die Tabelle II näheren Aufschluß.

Tabelle II. Tagesmilch. (Schwankungen.)

Zeitabschnitte 1903/1904	Milch pro milchende Kuh täglich kg	Spezifisches Gewicht der Milch Grade	Fett %	Fettfreie Trockensubstanz %	Absolut ausgeglichene Fettmenge aller Kühe pro Tag kg	Spezifisches Gewicht der Trockensubstanz	Fettgehalt der Trockensubstanz %
1. Quartal:	10,66	32,3	3,65	8,950	12,418	38,36	1,340 29,39
Oktober, Novem-	8,69	30,2	2,84	8,456	11,296	36,75	1,321 24,61
ber, Dezember	1,97	2,1	0,81	0,500	1,122	11,61	0,000 4,78
2. Quartal:	11,89	32,1	3,30	8,891	12,151	37,39	1,364 27,27
Januar, Februar,	9,96	30,7	2,76	8,546	11,450	29,66	1,338 24,11
März . . .	1,84	1,4	0,54	0,345	0,913	7,73	0,099 3,16
3. Quartal:	13,73	31,6	3,74	8,783	12,099	53,87	1,351 31,17
April, Mai, Juni	10,13	29,4	2,95	8,359	11,499	35,08	1,307 25,59
	3,60	2,2	0,79	0,424	0,600	18,79	0,044 5,58
4. Quartal:	11,63	31,3	3,67	8,780	12,317	47,29	1,343 29,80
Juli, August,	9,45	29,7	3,08	8,317	11,467	33,58	1,318 26,64
September . .	2,18	1,6	0,58	0,463	0,850	13,71	0,025 3,16
	13,73	32,3	3,74	8,960	12,418	53,87	1,364 31,17
Im ganzen Jahre	8,69	29,4	2,76	8,317	11,296	26,75	1,307 24,11
	5,04	2,9	0,98	0,642	1,122	27,12	0,057 7,06

Bemerkungen: Minimum des Fettgehalts der Milch und des Fettgehalts der Trockensubstanz am 4. März, des Gehaltes an fettfreier Trockensubstanz am 10. August und des Gehaltes an Trockensubstanz am 30. Oktober — altmilchende Kühe zum erstenmal tagüber im Stall! — Maximum des Fettgehaltes der Milch sowie des Fettgehaltes der Trockensubstanz am 26. Mai, also nach der ersten bei sehr kalter Witterung im Freien verbrachten Nacht! Minimum des spezifischen Gewichts der Milch ebendaselbst. Maximum des spezifischen Gewichts der Milch und des Gehaltes an fettfreier Trockensubstanz am 27. Oktober, des Trockensubstanzgehaltes am 7. Oktober — seit 5. Oktober altmilchende Kühe zum erstenmal über Nacht im Stall

Das spezifische Gewicht der Tagesmilch bewegte sich zwischen 29,4 und 32,3 Grad, der Fettgehalt zwischen 2,76 und 3,74 Proz., der Gehalt an Trockensubstanz zwischen 11,296 und 12,418 Proz., der Gehalt an fettfreier Trockensubstanz zwischen 8,317 und 8,969 Proz. und der Fettgehalt der Trockensubstanz zwischen 24,11 und 31,17 Proz.

Tabelle I.
Tagesmilch. (Durchschnittswerte.)

Zeitabschnitte 1903/04	Zahl der Kühe: milchend	trocken	Summa	Milch pro milchende Kuh täglich kg	Spez. Gewicht der Milch °	Fettgehalt der Milch %	Fettfreie Trockensubstanz %	Trockensubstanz %	Absolut ausgeglichene Fettmenge aller Kühe pro Tag kg	Spez. Gewicht der Trockensubstanz	Fettgehalt der Trockensubstanz %
1. Quartal: Oktober, November, Dezember 1903	102	18	120	9,74	31,3	3,09	8,706	11,795	30,68	1,347	26,18
2. Quartal: Januar, Februar, März 1904 . . .	100	19	119	11,03	31,6	2,95	8,753	11,703	32,54	1,355	25,19
Mittel aus 1. und 2. Quartal (Winter)	101	19	120	10,39	31,45	3,02	8,730	11,750	31,61	1,351	25,69
3. Quartal: April, Mai, Juni 1904	109	7	116	11,84	30,8	3,17	8,597	11,767	41,01	1,340	26,93
4. Quartal: Juli, August, September 1904 . .	107	12	119	10,71	30,3	3,37	8,511	11,881	38,53	1,329	28,34
Mittel aus 3. u. 4. Quartal (Sommer)	108	10	118	11,28	30,55	3,27	8,554	11,824	39,77	1,335	27,64
Mittel für das ganze Jahr 1903/04 . .	105	14	119	10,8	31,00	3,145	8,642	11,787	35,69	1,343	26,67
Mittel für das Jahrzehnt 1887/97 . .	118	16	134	9,26	30,59	3,181	8,547	11,728	34,892	1,339	27,12

Digitized by Google

Die Werte für den Fettgehalt der Milch und den Gehalt an Trockensubstanz und an fettfreier Trockensubstanz schwankten im Winter stärker als im Sommer, während für das spezifische Gewicht der Milch und für den Fettgehalt der Trockensubstanz das Umgekehrte zutraf.

Wie der am 25. Mai 1904 beginnende Weidegang die Milchsekretion beeinflußte, ergibt sich aus nachstehender Zusammenstellung, bei welcher des Vergleiches wegen auch die entsprechenden Werte der drei Vorjahre angegeben sind.

Tägliche von einer Kuh gelieferte Milchmenge und Fettgehalt der Milch a) in den letzten 10 bis 14 Tagen vor Beginn des Weideganges:

1904: 10,50 kg Milch, 3,195 Proz. Fett, 27,06 Proz. Fett in der Trockensubstanz
1903: 11,08 „ „ 2,99 „ „ 26,23 „ „ „ „
1902: 10,87 „ „ 3,033 „ „ 26,02 „ „ „ „
1901: 10,31 „ „ 2,965 „ „ 25,85 „ „ „ „

b) in den ersten 10 bis 14 Tagen nach Beginn des Weideganges:

1904: 13,14 kg Milch, 3,363 Proz. Fett, 28,31 Proz. Fett in der Trockensubstanz
1903: 12,05 „ „ 3,22 „ „ 27,45 „ „ „ „
1902: 12,12 „ „ 3,193 „ „ 26,96 „ „ „ „
1901: 12,56 „ „ 3,088 „ „ 26,47 „ „ „ „

Wie man aus diesen Zahlen ersieht, wuchs also bei dem Uebergange von der Stallfütterung zu dem Weidegange nicht nur die Milchmenge, sondern es stieg auch gleichzeitig der absolute und der relative Fettgehalt der Milch. Dabei waren die Nächte, welche die Kühe Ende Mai 1903 im Freien verbrachten, sehr kalt. Das Maximum des täglichen Milchertrages — 13,73 kg für die milchende Kuh — wurde am 1. Juni, also zur Zeit des Weideganges, genommen. Während der Stallhaltung stieg der Milchertrag nur bis auf 12,45 kg am 4. April. Der höchste Fettgehalt der Milch, 3,74 Proz., wurde in der Tagesmilch vom 26. Mai beobachtet. Wie bereits erwähnt, waren die Kühe am 25. Mai des Morgens nach dem Melken auf die Weide gebracht worden und hatten die darauf folgende Nacht, in der die Temperatur bis auf 3 Grad C. sank, zum erstenmal im Freien verbracht. Trotz dieses jähen Fütterungswechsels und trotz der so ungünstigen Witterung wies die Tagesmilch vom 26. Mai den höchsten Fettgehalt im ganzen Jahr auf. Aehnliche Beobachtungen sind auch schon in früheren Jahren gemacht worden.

Auf der Tabelle III sind die für die Milch der einzelnen Melkzeiten gefundenen Mittelwerte nach Quartalen geordnet zusammengestellt.

Wie man aus der Tabelle ersieht, wurde in allen Quartalen des Abends mehr Milch als des Morgens gewonnen, weil, wie oben bereits erwähnt, die Lage der Melkzeiten es bedingte, daß die längere Ruhepause stets dem Abendmelken voranging. Im Winter betrug das Abendgemelke 0,560 kg, im Sommer sogar 1,220 kg mehr als das Morgengemelke. Der größere Unterschied im Sommer wird dadurch erklärt, daß man in dieser Jahreszeit des Abends mit dem Melken später als im Winter begann. Obwohl in allen vier Quartalen des Abends mehr Milch als des Morgens erhalten wurde, war trotzdem in den beiden Winterquartalen die Abendmilch ein wenig reicher an Fett und Trockensubstanz als die Morgenmilch, während in den beiden Sommerquartalen das Umgekehrte der Fall und die Morgenmilch reicher an Fett und Trockensubstanz als die Abendmilch war. Aehnliche Beobachtungen machten wir auch in den früheren Jahren und gelangten zu den gleichen Schlußfolgerungen, welche wir in dem „Gesamtbericht über die Untersuchung der Milch von 63 Kühen“, Berlin, bei Paul Parey, 1899, gegeben haben: Sind die Unterschiede zwischen den bei den verschiedenen Tageszeiten erhaltenen Milchmengen infolge der Ungleichheit der dem Melken vorangehenden Ruhepausen beträchtlichere, so ist das in größerer Menge abgesonderte Gemelke ärmer an Fett und Trockensubstanz, als das weniger umfangreiche Gemelke; sind dagegen die Unterschiede hinsichtlich der Menge von Morgenmilch und Abendmilch nur gering, so ist im Mittel die Abendmilch reicher an Fett und an Trockensubstanz als die Morgenmilch. Es ist somit die Zusammensetzung der Milch bis zu einem gewissen Grade auch von der Tageszeit abhängig, insofern, als die Milchsekretion, im besonderen die Abscheidung von Fett, während der Nachtruhe nicht mit derselben Lebhaftigkeit vor sich zu gehen scheint als am Tage. Im Jahresmittel blieb die Menge der Morgenmilch hinter derjenigen der Abendmilch genau ebenso wie im Vorjahre um 0,890 kg für den Tag und die Kuh zurück; dabei war sie gleichzeitig gehaltsärmer als die Abendmilch, es stellte sich nämlich der Fettgehalt um 0,068 Proz., der Trockensubstanzgehalt um 0,131 Proz., der Gehalt an fettfreier Trockensubstanz um 0,061 Proz. und der Fettgehalt der Trockensubstanz um 0,29 Proz. niedriger als in der Abendmilch.

Obwohl die Kuh im Winter des Morgens, wie erwähnt, 0,560 kg Milch weniger als des Abends gab, war trotzdem die Morgenmilch gehaltärmer als die Abendmilch, denn das spezifische Gewicht der ersteren war um 0,3 Grad, der Fettgehalt um 0,195 Proz., der Gehalt an Trockensubstanz um 0,309 Proz., der Gehalt an fettfreier Trockensubstanz um 0,114 Proz. und der Fettgehalt der Trockensubstanz um 0,99 Proz. niedriger, als bei der Abendmilch. Da im Sommer von der im Mittel des Morgens um 1,22 kg Milch oder 19,52 Proz. weniger gewonnen wurden als des Abends, so war dafür die Morgenmilch gehaltreicher als die Abendmilch, es betrug der Unterschied zu Gunsten der Morgenmilch bei dem Fettgehalt 0,06 Proz., bei dem Trockensubstanzgehalt 0,047 Proz. und bei dem Fettgehalt der Trockensubstanz 0,40 Proz. Das spezifische Gewicht war jedoch bei der Morgenmilch um 0,1 Grad niedriger als bei der Abendmilch, und demgemäß treffen wir auch den Gehalt an fettfreier Trockensubstanz bei der letzteren um 0,018 Proz. höher als bei jener an. Auch in diesem Jahre war das spezifische Gewicht der Milch direkt proportional dem Gehalt an fettfreier Trockensubstanz.

Tabelle IV. Morgen- und Abendmilch. (Schwankungen.)

Zeitabschnitte 1903/04	Schwankungen				Maximum und Minimum für das ganze Jahr	
	Morgenmilch		Abendmilch			
	Maximum	Minimum	Maximum	Minimum	Maximum	Minimum
Spezifisches Gewicht „n“.						
Winter . .	32,5	29,7	32,5	30,5	—	—
Sommer .	32,5	29,2	32,0	29,5	—	—
Jahr	32,5	29,2	32,5	29,5	32,5	29,2
Gehalt der Milch an Fett „f“.						
Winter . .	3,96	2,55	3,50	2,69	—	—
Sommer .	4,09	2,83	3,85	2,99	—	—
Jahr	4,09	2,55	3,85	2,69	4,09	2,55
Gehalt der Milch an Trockensubstanz „t“.						
Winter . .	12,999	11,164	12,443	11,416	—	—
Sommer .	12,787	11,292	12,432	11,348	—	—
Jahr	12,787	11,164	12,443	11,348	12,787	11,164
Gehalt der Milch an fettfreier Trockensubstanz „r“.						
Winter . .	9,024	8,392	9,093	8,476	—	—
Sommer .	9,003	8,241	8,882	8,302	—	—
Jahr	9,093	8,241	9,093	8,302	9,093	8,241

Aus Tabelle IV kann man erkennen, innerhalb welcher Grenzen das spezifische Gewicht „n“ sowie der Gehalt der Milch an Fett „f“, Trockensubstanz „t“ und fettfreier Trockensubstanz „r“ bei der Morgen- und der Abendmilch schwankten.

Wie man sieht, wiesen in diesem Jahre die Werte für n und r im Sommer stärkere Schwankungen als im Winter auf und zwar

Tabelle III. Durchschnittswerte von Morgen- und Abendmilch.

Zeitabschnitte 1903/04	Milch pro melkende Kuh täglich		Spezifisches Gewicht der Milch Grade		Fett		Fettfreie Trockensubstanz		Trockensubstanz		Absolut ausgeschiedene Fettmenge aller Kühe		Spezifisches Gewicht der Trockensubstanz		Fettgehalt der Trockensubstanz	
	Morg. kg	Abd. kg	Morg.	Abd.	Morg. %	Abd. %	Morg. %	Abd. %	Morg. %	Abd. %	Morg. kg	Abd. kg	Morg.	Abd.	Morg. %	Abd. %
1. Quartal:																
Oktober, November, Dezember	4,72	5,11	31,2	31,4	3,01	3,16	8,665	8,745	11,675	11,905	14,20	16,48	1,350	1,344	25,79	26,56
2. Quartal:																
Januar, Februar, März	5,15	5,88	31,4	31,8	2,83	3,07	8,679	8,827	11,509	11,897	14,53	18,01	1,360	1,350	24,59	25,80
Mittel aus dem 1. u. 2. Quartal (Winter)	4,94	5,50	31,3	31,6	2,92	3,115	8,672	8,786	11,592	11,901	14,37	17,25	1,355	1,347	25,19	26,18
3. Quartal:																
April, Mai, Juni	5,37	6,47	30,8	30,8	3,18	3,16	8,599	8,595	11,779	11,755	18,66	22,35	1,340	1,341	26,99	26,86
4. Quartal:																
Juli, August, September	4,68	6,02	30,2	30,4	3,42	3,32	8,496	8,526	11,916	11,846	17,14	21,30	1,326	1,332	28,69	28,01
Mittel aus dem 3. u. 4. Quartal (Sommer)	5,03	6,25	30,5	30,6	3,30	3,24	8,548	8,561	11,848	11,800	17,90	21,87	1,333	1,337	27,84	27,44
Mittel für das ganze Jahr	4,99	5,88	30,9	31,1	3,11	3,178	8,610	8,674	11,720	11,851	16,14	19,56	1,344	1,342	26,52	26,81

Digitized by Google

sowohl in der Morgenmilch als auch in der Abendmilch. Dabei waren die Schwankungen bei der Morgenmilch größer als bei der Abendmilch. Die Werte für f und t schwankten im Winter mehr in der Morgenmilch, im Sommer dagegen mehr in der Abendmilch. Dabei waren die Schwankungen sowohl im Winter wie auch im Sommer in der Morgenmilch größere als in der Abendmilch.

Der höchste Fettgehalt der Milch, 4,09 Proz., wurde in der Morgenmilch vom 26. Mai beobachtet, die ein spezifisches Gewicht von 29,3 — das zweitniedrigste des ganzen Jahres — aufwies. Am 25. Mai waren die Kühe des Morgens noch im Stall gemolken worden und hatten 560 kg Milch mit 3,30 Proz. Fett gegeben. Nach dem Morgenmelken wurden sie bei sehr kaltem Wetter auf die Weide gebracht. Die an diesem Tage ermolkene Abendmilchmenge betrug 614 kg, etwas weniger als an den vorhergehenden Tagen, und enthielt 3,10 Proz. Fett, annähernd ebenso viel wie die Abendmilch der beiden vorangehenden Tage. Die nun folgende Nacht vom 25. zum 26. Mai, die erste, welche die Kühe im Freien zubrachten, war sehr kalt, es sank die Temperatur bis auf 3° C.; bei dem Morgenmelken am 26. Mai gaben die Kühe trotzdem 544 kg Milch, die, wie oben bereits bemerkt, mit 4,09 Proz. die fettreichste Milch des vorliegenden Jahrganges war. Am 27. Mai gaben die Kühe des Morgens 586 kg Milch mit 3,49 Proz. Fett. Daß bei sehr kalter rauher Witterung der Fettgehalt steigt, wurde hier auch bei den langjährigen Untersuchungen der Milch einzelner Kühe in zahlreichen Fällen beobachtet; während aber in der Regel alsdann die Milchmenge erheblich zurückgeht, war in dem vorliegenden Jahrgange dies kaum merkbar. — Als am 19. September 1904 sämtliche Kühe des Nachmittags in den Stall kamen und zum erstenmal des Abends daselbst gemolken wurden, gaben sie wider Erwarten noch etwas mehr Milch als in den vorangegangenen Tagen, jedoch war der Fettgehalt der Milch mit 3,12 Proz. geringer als in der Woche vorher, wo er in der Abendmilch 3,30 bis 3,64 Proz. betragen hatte. Die Nacht zum 20. September war die erste, welche die Kühe im Stall zubrachten. Die Morgenmilch des 20. September blieb mit 470 kg ein wenig hinter den vorangehenden Tagen zurück, dagegen hatte sie einen höheren Fettgehalt, 3,80 Proz., und ein niedrigeres spezifisches Gewicht, 29,7°, als sonst. Aehnliche Beobachtungen wurden auch in früheren Jahren des öfteren gemacht.

Setzt man die Jahresmittelwerte für „s°“, f, t und r = 100 und drückt man die Abstände der Grenzwerte in Prozenten aus, so findet man, daß während des ganzen Jahres in der Milch der einzelnen Melkzeiten von dem zugehörigen mittleren Jahreswert sich nach oben und unten entfernt:

		1903/04	1902/03	1901/02	1900/01
Der Wert „s“ um		5,32 Proz.	6,50 Proz.	4,76 Proz.	6,01 Proz.
„ „ „f“		24,49 „	20,16 „	16,72 „	21,07 „
„ „ „t“		6,99 „	6,75 „	7,32 „	7,18 „
„ „ „r“		4,93 „	6,04 „	4,97 „	5,31 „
				1888,97	
		1899/1900	1898,99	(Mittel aus 9 Jahren)	
Der Wert „s“ um		7,44 Proz.	8,63 Proz.	5,26 Proz.	
„ „ „f“		28,40 „	17,03 „	18,36 „	
„ „ „t“		8,31 „	6,70 „	6,56 „	
„ „ „r“		6,48 „	7,81 „	4,66 „	

Die weitaus größten Schwankungen wies, ebenso wie in sämtlichen früheren Jahrgängen, der Fettgehalt auf, während die Werte für r, s und t sich von dem Mittelwert viel weniger weit entfernten.

Zum Schluß seien die hauptsächlichsten Ergebnisse nochmals mitgeteilt:

Im Mittel des ganzen Jahres betrug für die Milch der Herde der Fettgehalt 3,145 Proz.; er bewegte sich in der Tagesmilch zwischen 2,76 und 3,74 Proz. und in der Milch der einzelnen Melkzeiten zwischen 2,55 und 4,09 Proz.; der Gehalt an Trockensubstanz 11,787 Proz.; er bewegte sich in der Tagesmilch zwischen 11,296 und 12,418 Proz. und in der Milch der einzelnen Melkzeiten zwischen 11,161 und 12,787 Proz.; der Gehalt an fettfreier Trockensubstanz 8,642 Proz.; er bewegte sich in der Tagesmilch zwischen 8,317 und 8,959 Proz. und in der Milch der einzelnen Melkzeiten zwischen 8,241 und 9,093 Proz.; das spezifische Gewicht der Milch 31,00°; es bewegte sich in der Tagesmilch zwischen 29,4 und 32,3° und in der Milch der einzelnen Melkzeiten zwischen 29,2 und 32,5°.

Für die Milch der ganzen Herde fanf also der Wert von

		im Jahre 1903/04	im Jahre 1902/03	im Jahre 1901/02	im Jahre 1900/01
f niemals unter		2,55 Proz.	2,55 Proz.	2,80 Proz.	2,60 Proz.
t „	„	11,164 „	10,932 „	10,864 „	10,794 „
r „	„	8,241 „	8,051 „	8,100 „	8,052 „
s „	„	29,2°	28,7°	29,1°	28,05°
		im Jahre 1899/1900	im Jahre 1898,99	im Jahrzehnt 1887,97	
f niemals unter		2,62 Proz.	2,65 Proz.	2,35 Proz.	
t „	„	10,776 „	10,844 „	10,982 „	
r „	„	7,891 „	7,844 „	7,945 „	
s „	„	28,0°	27,8°	28,1°	

*) Diesen Berechnungen ist das in Graden ausgedrückte spezifische Gewicht zu Grunde gelegt worden.

Tagesgeschichtliche Rundschau.

Deutschland.

Dänische Milch für die Rheinlande. Das dänische Konsulat in Köln berichtet an das dänische Ministerium: Infolge der Bewegung in Dänemark, den Milchexport nach Deutschland zu vermehren, habe es persönliche Fühlung mit den Milchhändlern in Köln genommen. Diese seien durchaus nicht abgeneigt, auch dänische Milch aufzukaufen, falls der Preis sich nicht zu hoch stellen sollte; sie müßten jetzt 12½ bis 13 Pfg. zahlen. In Düsseldorf sei der Markt für dänische Milch jedoch noch günstiger.

Zum Milchausschank in Fabriken. Der Vorstand der Eisenbahn-Werkstätten in Osnabrück, die mehrere tausend Arbeiter beschäftigen, hat einen Milchausschank eingerichtet, in dem Milch zu sehr billigem Preise zum Verkauf kommt.

Die Lieferung von Säuglingsmilch will man jetzt in Charlottenburg durch die Säuglings-Fürsorgestellen auch im Winter fortsetzen. Es soll dabei der Versuch gemacht werden, an Stelle der pasteurisierten Milch frische Milch aus Kuhställen, die unter tierärztlicher und polizeilicher Kontrolle stehen, zu liefern. Die Milch soll nach wie vor zum Selbstkostenpreis, der zur Zeit 22 Pfg. für das Liter beträgt, abgegeben werden. Den Wohltätigkeits-Vereinen bleibt es jedoch überlassen, von Minderbemittelten nach besonderer Nachforschung einen herabgesetzten Preis von 16 Pfg. zu erheben und auf Armenschein wie bisher die Milch unentgeltlich zu liefern.

Der tägliche Milchbedarf in Leipzig beträgt rund 200 000 l. Er wird gedeckt durch Eigenproduktion mit etwa 3 Proz., durch Bahnzufuhr mit etwa 55 Proz. und durch Zufuhr mit Fuhrwerk mit etwa 42 Proz. Der Verkehr mit Kindermilch unterteilt hinsichtlich der Viehfütterung einer besonderen Kontrolle bezw. Ueberwachung durch den Bezirksarzt. Die durch das Gesundheitsamt ausgeübte Milchkontrolle entnahm im vergangenen Jahre 4730 Proben, von denen 802 wegen zu geringen Fettgehalts und zu hohem Schmutzgehalt beanstandet wurden.

Zur Milchversorgung der Städte im Jahre 1905. Die Nordwestdeutsche Zeitung in Bremerhaven berichtete am 23. September:

„Milchkannen werden vielfach, wie man beobachten kann, von Händlern oder Milchausträgern an der Straße, hauptsächlich an Straßenecken, zeitweise stehen gelassen. Sie bilden dann für alle die Köter, die unsere Straßen ziemlich zahlreich bevölkern, bevorzugte Objekte zum Beschnüffeln und Verunreinigen. Aus unserem Leserkreise werden uns darüber wenig erbauliche Beobachtungen mitgeteilt, so z. B., daß die Kannen zuweilen nicht einmal ordentlich verschlossen waren, die Milch also selbst mit verunreinigt werden konnte. Man muß deshalb das Stehenlassen der Milchkannen als eine Unsitte betrachten, deren Beseitigung dringend wünschenswert erscheint.“

Der Geheimvertrag zwischen der berliner Milchcentrale und der Meierei Bolle, sowie die bisher immer mit Erfolg bestrittene Verpflichtung dieser Firma, Auskunft über den Inhalt des Vertrages zu geben, bildeten den Gegenstand einer Verhandlung vor dem 5. Civilsenat des Kammergerichts unter dem Vorsitze des Senatspräsidenten Coing. Seitens des Herrn Dr. Bolle, Mitinhabers der Meierei, war die Zeugnisverweigerung im Verlaufe eines jener Prozesse ausgesprochen worden, die zwischen der Milchcentrale und einzelnen Untergenossenschaften bäuerlicher Milchproduzenten schweben. In dem nun zur Entscheidung dieses „Zwischenstreites“ angesetzten Termin wurde zunächst die Sachlage von dem Referenten vorgetragen. Demnächst erklärte der Zeuge, daß er seine Weigerung mit Rücksicht auf die seiner Firma durch einen § 8 des Geheimvertrags mit der Milchcentrale auferlegte Pflicht, den Vertragsinhalt vor jedem Dritten geheim zu halten, nachdrücklichst wiederholen müsse. Namens der beklagten bäuerlichen Genossenschaft verlangte Rechtsanwalt Dr. Flatau von dem Zeugen eine bestimmte Erklärung, ob die Meierei Bolle, unabhängig von der Vertragspflicht gegenüber der Milchcentrale, ein eigenes gewerbliches Interesse an der Geheimhaltung dieser Abmachungen habe. Der Zeuge gab hierauf zu, daß allerdings zur Zeit nicht die Meierei Bolle, sondern ausschließlich die Milchcentrale ein geschäftliches Interesse an der Geheimhaltung habe, für ihn sei trotzdem die vertragliche Pflicht gegen die Milchcentrale entscheidend. — Mit Rücksicht auf dieses Zugeständnis beantragte Dr. Flatau, die Zeugnisverweigerung für unbegründet zu erklären, da nicht ein eigenes Gewerbegeheimnis des Zeugen, sondern höchstens das Geschäftsgeheimnis seines Gegenkontrahenten, nämlich der Milchcentrale, also einer dritten Person in Frage stehe. Auf eine Anregung des Präsidenten an den Rechtsanwalt Eschenbach, der die Rechte der Milchcentrale vertrat, ob diese nicht ihren Widerspruch gegen die Zeugnisablegung durch Herrn Dr. Bolle fallen lassen wolle, erklärte dieser, mangels Anweisung seiner Mandantin auf der richterlichen Entscheidung bestehen zu müssen. Das Urteil des Senats erging dann dahin, daß die Zeugnisverweigerung für

Digitized by Google

unbegründet zu erachten, da nach der gesetzlichen Vorschrift nur ein eigenes Geschäftsgeheimnis den Zeugen zur Verweigerung der Auskunft berechtigen würde, ein solches hier aber nicht vorliege. Die vertragliche Verpflichtung des Zeugen gegenüber der Milchcentrale sei kein ausreichender Grund. Auf Grund dieser Entscheidung hat die Meierei Bolle nunmehr den Vertrag dem Kammergericht zugestellt. Der bisher geheim gehaltene § 4 dieses Vertrages lautet:

„Die Firma C. Bolle erhält von der Milchcentrale als Engrosabnehmer eine Provision für Verarbeitungskosten von 1½ Pf. für das Liter Milch." Da als Verkaufspreis 13½ Pf. für das Liter franko Berlin angegeben war, so hat die Meierei Bolle tatsächlich nur 12 Pf. für das Liter an die Milchcentrale gezahlt.

Vier Wochen Gefängnis wegen Milchfälschung wurden der Köchin Thomas in Dürr-Arnsdorf vom Schöffengericht in Neisse zudiktiert. Die Bestrafte hat die Fälschung zum Nutzen ihrer Dienstherrschaft vorgenommen.

Butterkontrolle in Berlin im Jahre 1904. In Berlin wurden im Jahre 1904 von 1397 Butterhandlungen 2388 Butterproben heimlich durch Vertrauenspersonen entnommen. Die Prüfung ergab 299 verdächtige Proben. Nach eingehender Untersuchung wurde eine Verfälschung bei 128 Proben nachgewiesen. Die Verfälschung mit Margarine und Kokosfett hat nachgelassen; dagegen ist die Verfälschung durch Wasserzusatz gewachsen. Bei dieser Art der Verfälschung kann der Betreffende oft nur auf Grund umfangreicher Erhebungen überführt werden. Es werden zur Herbeiführung dieses Betruges sogar Maschinen mit Motorbetrieb verwendet. Der betrügerische Verkauf von Margarine anstatt Butter ist auf derselben Höhe geblieben, wie im Vorjahre. Dieser Betrug ist nur durch heimlichen Einkauf aufzudecken. Die Voss. Ztg. unterstreht sich, zu diesen Angaben folgende Bemerkung zu machen: „Ganz besonders gefährlich ist der Einkauf von Butter von kleinen Landwirten aus der Provinz." Diese Niederträchtigkeit kann nicht scharf genug zurückgewiesen werden. Die Fabriken, welche Maschinen zur Butterfälschung bauen, suchen und finden ihren Absatz nicht auf dem Lande.

Entscheidungen des Kammergerichts betr. die Probenahme bei der Milchkontrolle. Gegen den Milchhändler R. in Stettin war das Strafverfahren auf Grund der den Verkehr mit Kuhmilch dort regelnden Polizeiverordnung vom 2. Juli 1903 eingeleitet worden. In zweiter Instanz verurteilte das Landgericht den bereits häufig auf Grund dieser Polizeiverordnung bestraften Angeklagten. Er hat nach der vom Berufungsrichter getroffenen Feststellung den Polizeibeamten bei Entnahme von Milchproben in seinem Laden öfter Schwierigkeiten bereitet. So erhielt ein Schutzmann den Auftrag, ohne Wissen des Angeklagten eine Probe von seiner Milch untersuchen zu lassen. Der Beamte setzte sich deswegen mit einer Frau B., der der Angeklagte täglich einen Liter Milch in das Haus bringt, in Verbindung. Frau B. deckte am 25. Februar 1905 die Milch zu, nachdem sie unmittelbar nach der Lieferung in einen sauberen Topf gegossen worden war, und stellte sie beiseite. Eine Viertelstunde später erschien der Schutzmann, schüttelte die Milch im Topf durch und goß von ihr in eine saubere Flasche, die demnächst plombiert wurde. Die Milch hatte nach ihrer Untersuchung in dem amtlichen chemischen Laboratorium nur einen Fettgehalt von 2,65 Prozent, während Milch, soll sie in Stettin als „Vollmilch" in den Verkehr gebracht werden, einen Fettgehalt von mindestens 2,80 Prozent aufweisen muß. Das Landgericht gewann auch die Ueberzeugung, daß Frau B., die den für Vollmilch üblichen Preis zahlte, solche geliefert haben wollte und der Angeklagte sich dessen auch bewußt gewesen war. Es verwertete weiter in dieser Hinsicht den Umstand, daß die Kanne, in der der Angeklagte Frau B. die Milch brachte, die Bezeichnung „Vollmilch" trug. Handelte es sich hier aber nicht um eine solche Milch, so hatte der Angeklagte auch gegen die Bestimmung der Polizeiverordnung sich vergangen, nach der sämtliche Gefäße, in denen Milch in den Verkehr gebracht wird, mit der Bezeichnung der darin enthaltenen Milchsorte zu versehen sind. Gegen das Urteil des Landgerichts legte der Angeklagte Revision ein. Er machte geltend, daß ihm ein wichtiges Verteidigungsmittel entzogen sei, wenn seine Milch ohne sein Wissen zur Untersuchung gegeben werde; ein solches Verfahren verstoße aber auch eine positive Gesetzesbestimmung, und zwar § 2 des Nahrungsmittelgesetzes vom 14. Mai 1879. Der Strafsenat des Kammergerichts hat jedoch am 25. September 1905 die Revision zurückgewiesen. Er legte dar, wie § 2 nur bestimme, daß bei der in den Geschäftsräumen der Gewerbetreibenden zum Zwecke der Untersuchung erfolgenden Entnahme von Proben durch Beamte der Polizei ihm auf sein Verlangen ein Teil der Probe amtlich verschlossen oder versiegelt zurückzulassen sei. Es hindere aber auch die Nichtbefolgung des § 2 nicht die Feststellung einer Uebertretung der den Verkehr mit Nahrungsmitteln betreffenden Bestimmungen. Die Tat werde vom Richter auf Grund seiner Ueberzeugung festgestellt. Auf Grund welcher Schlüsse sich hier das Landgericht die Ueberzeugung gebildet habe, daß die Polizeiverordnung vom 1903 übertreten sei, könne in der Revisionsinstanz nicht nachgeprüft werden.

Vereinswesen.

Westpreußischer Futterverkaufs-Verband. Neues Mitglied: Molkerei-Genossenschaft Schöneich, Westpr. F. Hübner.

Beobachtungen, Versuche, Erfindungen.

Praktische Ergebnisse der im Kaiserl. Gesundheitsamt angestellten neueren Forschungen über die Beziehungen zwischen der Menschen- und Tiertuberkulose.

I. Tuberkulose der Haustiere.

A. Tuberkulose des Rindes. 1. Die Tuberkulose des Rindes wird durch Tuberkelbazillen des Typus bovinus hervorgerufen. Sie entsteht durch die Ansteckung mit Tuberkelbazillen, welche von kranken Tieren bei gewissen Formen der Tuberkulose ausgeschieden werden.

2. Als Quelle für die Ansteckung des Rindviehs kommen fast ausschließlich Rinder in Betracht, welche an Tuberkulose des Euters, des Darms, der Gebärmutter oder der Lunge leiden und mit der Milch, dem Darminhalt, den Absonderungen der Gebärmutter oder der Luftwege Tuberkelbazillen ausscheiden.

3. Die Erkrankung von Rindern infolge der Aufnahme von Tuberkelbazillen des Typus bovinus, welche bei tuberkulösen Erkrankungen von anderen Haussäugetieren, z. B. Schafen, Ziegen und Schweinen, ausgeschieden werden, ist möglich.

4. Der tuberkulöse Mensch bietet für das Rind in den seltenen Fällen, in welchen er Tuberkelbazillen des Typus bovinus ausscheidet, eine Gefahr.

5. Die Tuberkulose der Hühner scheint für das Rind unter natürlichen Verhältnissen kaum eine Gefahr zu bieten.

6. Zur Bekämpfung der Tuberkulose bei den Rindern ist in erster Linie die Uebertragung der Ansteckungskeime von tuberkulösen Rindern auf gesunde zu verhindern.

B. Tuberkulose des Schweines. 1. Bei tuberkulösen Schweinen finden sich in den Krankheitsherden fast ausnahmslos Tuberkelbazillen des Typus bovinus.

2. Die Tuberkulose des Schweines hat ihren Ursprung vorzugsweise in der Tuberkulose des Rindes; daneben kommt Uebertragung der Tuberkulose von einem Schwein auf das andere vor. Auch ist nicht ausgeschlossen, daß die Tuberkulose anderer Haussäugetiere und der Hühner auf Schweine übertragen wird.

3. Der tuberkulöse Mensch kann die Tuberkulose auf das Schwein übertragen, und zwar gleichviel, welchen Ursprungs seine eigene Erkrankung ist.

4. Als Quelle der Ansteckung kommen hauptsächlich Absonderungen und Körperteile kranker Säugetiere in Betracht, in welchen lebende Tuberkelbazillen enthalten sind. Die größte Gefahr bietet die Verfütterung von Centrifugenschlamm aus Molkereien an Schweine.

C. Tuberkulose der übrigen Haussäugetiere. 1. Die Tuberkulose der übrigen Haussäugetiere leitet sich in den meisten Fällen von der Tuberkulose des Rindes ab.

2. Es ist zu erwarten, daß die Bekämpfung der Tuberkulose bei den Rindern zu einer Abnahme der Tuberkulose bei den Schweinen und den übrigen Haussäugetieren führen muß.

D. Tuberkulose des Hausgeflügels. 1. Die Tuberkulose des Hausgeflügels (Hühner, Tauben, Enten, Gänse) wird in der Regel durch den Hühner-Tuberkulosebazillus erzeugt und verbreitet.*)

2. Als Quelle der Ansteckung sind in erster Linie Tuberkelbazillen enthaltende Darmausleerungen und tuberkulös veränderte Körperbestandteile von krankem Geflügel zu betrachten.

II. Tuberkulose des Menschen.

1. In tuberkulös veränderten Körperteilen von Menschen finden sich meist Tuberkelbazillen des Typus humanus.

2. Es muß angenommen werden, daß hier die Ansteckung mit Tuberkulose in erster Linie durch unmittelbare oder mittelbare Uebertragung der Tuberkelbazillen von Mensch zu Mensch erfolgt.

3. Dementsprechend haben die zur Bekämpfung der Tuberkulose bestimmten Maßnahmen sich vorzugsweise gegen die unmittelbare oder mittelbare Uebertragung des Ansteckungskeims von tuberkulösen Menschen auf Gesunde zu richten.

4. Außerdem ist mit der Möglichkeit zu rechnen, daß mit dem Fleisch tuberkulöser Schweine Tuberkelbazillen des Typus humanus auf den Menschen übertragen werden.

5. Die Tatsache, daß in einer Anzahl von Fällen in tuberkulös veränderten Körperteilen bei Menschen Tuberkelbazillen des Typus

*) Bei tuberkulösen Papageien sind jedoch auch Bazillen des Typus humanus gefunden worden.

Digitized by Google

bovinus nachgewiesen worden sind, zeigt, daß der menschliche Körper zur Aufnahme der Ansteckungskeime aus tuberkelbazillenhaltigen Ausscheidungen (z. B. Milch) oder tuberkulös verändertem Fleisch der Haussäugetiere befähigt ist.

6. Die durch Tuberkelbazillen des Typus bovinus bei Menschen hervorgerufenen Gewebsveränderungen beschränken sich in einer bemerkenswerten Zahl von Fällen auf die Eintrittspforte der Keime und die zugehörigen Drüsen oder auf letztere allein. Jedoch sind Tuberkelbazillen des Typus bovinus auch in solchen Fällen von Tuberkulose gefunden worden, bei welchen die Erkrankung von der Eintrittspforte aus auf entferntere Körperteile übergegriffen und den Tod der betreffenden Person herbeigeführt hatte.

7. Daher ist der Genuß von Nahrungsmitteln, welche von tuberkulösen Tieren stammen und lebende Tuberkelbazillen des Typus bovinus enthalten, für die Gesundheit des Menschen, namentlich im Kindesalter, nicht als unbedenklich zu betrachten.

8. Eine gewissenhaft durchgeführte Fleischbeschau bietet einen erheblichen Schutz gegen die Uebertragung von Tuberkelbazillen mit dem Fleisch auf den Menschen; außerdem besteht ein Schutz in der geeigneten Zubereitung des Fleisches (gründliches Durchkochen oder Durchbraten).

9. Die Möglichkeit der Uebertragung von Tuberkelbazillen mit der Milch und den Milchprodukten auf den Menschen wird durch wirksame Bekämpfung der Tuberkulose unter dem Rindvieh erheblich verringert. Die in der Milch enthaltenen Tuberkelbazillen können durch zweckentsprechende Erhitzung abgetötet werden.

10. Die Tuberkulose des nutzbaren Hausgeflügels scheint für die Verbreitung der Tuberkulose unter den Menschen keine Rolle zu spielen. (Tuberkulosearbeiten aus dem Kaiserlichen Gesundheitsamte. Heft 1 und 3.)

Handel und Verkehr.

Aenderung der Geschäftsordnung der Ständigen Deputation der berliner Butter- u. s. w. Händler. Die Aeltesten der Kaufmannschaft von Berlin beschlossen in ihrer Sitzung vom 25. September eine Abänderung für die Geschäftsordnung der Ständigen Deputation der berliner Butter-, Margarine-, Käse-, Speisefett- und Schmalz-Händler, wonach diese Deputation in Zukunft aus 18 Korporationsmitgliedern und zwar 14 Vertretern des Butterhandels, unter denen sich wenigstens 8 Buttergroßhändler befinden müssen, und 4 Vertretern des Margarine-, Käse-, Speisefett- und Schmalzhandels bestehen wird; die Vertreter der letztgenannten Branchen werden wie bisher nach Anhörung der Ständigen Deputation vom Aeltesten-Kollegium gewählt, während die Wahl der Vertreter des Butterhandels, die bisher in der gleichen Weise von den Aeltesten gewählt wurden, in Zukunft durch die Angehörigen dieser Branche selbst erfolgen wird; gleichzeitig wurde von den Aeltesten eine Wahlordnung festgesetzt.

Wochenbericht vom Buttermarkt. Berlin, 30. September 1905. Die anhaltende Flaue auf dem Buttermarkt scheint jetzt überwunden. In der Berichtswoche war erheblich bessere Nachfrage vorhanden und die Einlieferungen ließen sich schlank räumen. Auch der hamburger Markt berichtet von lebhafterem Geschäft.

Berlin und Hamburg notieren unverändert.

Marktberichte.

Abrechnungspreise zwischen Molkereien und Butterhändlern. Eigenbericht der Molkerei-Zeitung Berlin. **Berlin,** 30. September 1905. Im Großhandel an die Molkereien für feine Butter wirklich bezahlte Preise. Reines Buttergewicht, frei in Berlin oder Hamburg, also nach Abzug der Fracht reines Geld:

Berlin	bis 122 Mk.
Hamburg	„ 124 „

Berlin, 30. September 1905. Butterbericht der Firma **C. F. Wienstruck,** SW., Leipzigerstr. 82 und W., Kronenstr. 32.

Da die Produktion in dieser Woche kleiner geworden ist, und die Nachfrage eine recht rege war, scheint die Verflauung des Buttermarktes überwunden zu sein und einer besseren Stimmung Platz zu machen. Die frischen Sachen konnten diese Woche geräumt werden, so daß es nicht mehr nötig wurde, Ueberstände ins Eishaus zu setzen.

Telegramme der Molkerei-Zeitung Berlin.

Berlin, den 30. September 1905. Preisfeststellung der von der ständigen Deputation gewählten Notierungs-Kommission. Mitgeteilt von der Firma C. F. Wienstruck, Berlin, Leipzigerstr. 82. Durchschnittspreise für die Woche vom 24. bis 30. September 1905.

			27. Sept.	30. Sept.
Hof- u. Genossensch.-Butter:		Ia per 50 kg M.	120—124	122—124
do.	do.	IIa „ „ „	115—121	115—122
do.	do.	IIIa „ „ „	107—115	110—117
do.	do.	Abfallende „ „	96—108	103—110
		Tendenz:	Ruhig.	Ruhig.

Hamburg, Grimm, den 29. September 1905. (Butter-Bericht von Ahlmann u. Boysen.) Notierung der Notierungs-Kommission der am Butterhandel beteiligten Firmen zu Hamburg. In Hamburg höchstbezahlte Brutto-Preise: I. Klasse M. 122—128, II. Klasse M. 108—115 pr. 50 kg. Netto reine Tara. Tendenz: ruhig.

Wenn auch eine etwas festere Stimmung im Buttermarkte herrschte, so war von einer eigentlichen Besserung wenig zu spüren. Die frischen Zufuhren genügten vollauf, den Begehr zu befriedigen und ist nicht alle feinste Ware verkauft worden. Bezahlt wurde feine Butter bis 123 M., feinste bis 125 M. Von russ. Butter waren die Zufuhren kleiner und wurde für feinste Qualität im Engroshandel wieder bis 110 M., vereinzelt gar 113 M. angelegt, abweichende Qualitäten blieben aber von 105—108 M. angeboten. Kopenhagen notierte unverändert, ebenso wir.

Ferner Privat-Notierungen: Fehlerhafte und ältere Butter pr. 50 kg M. 102—105. Schleswig-Holsteinische und ähnliche frische Bauer-Butter M. ———. Russische, Sibir. und Livländ. Winterbutter (verzollt) M. 104—114. Galizische (verzollt) M. 91—94. Finnländische Winter-Butter (verzollt) M. ——, Amerikanische (verzollt) M. ———.

Butternotierungen in Kopenhagen. Den 28. September 1905. Butter: I. Klasse 102—103 Kr. (1 Kr. = 112,5 Pf.). Tendenz: Fest.

Berlin, 28. Sept. 1905. Amtlicher Marktbericht der städtischen Markthallen-Direktion über den Großhandel in der Central-Markthalle. **Butter.** Preise franko Berlin einschließlich Provision. Für 50 kg Ia M. 120—124, IIa M. 115—120, IIIa M. 110—115.

Käse. Import. Emmenthaler Ia p. 50 kg 85—90 M., dito IIa M. 60—80, import. Glarner Kräuterkäse M. 60——, import. Holl. Gouda Ia M. 80—85, import. Holl. Gouda IIa M. ———, import. Edamer M. 80—— import. Camembert per Dtzd. M. 7,50, import. Gervais M. —, import., Neufchatel per 100 Stück M. 20, import. Roquefort sur choix Ia per 50 kg M. 130—140, import. Parmesan, 3-4 jährig, M. ———, dito, 2—3 jährig M. 80—85, import. Chester-Viktoria M. 115—125, dito Cheshire M. 80—85. Gorgonzola per 50 kg M. 90—100. Steppenkäse M. —. Inländische. Westpr. Schweizer-Käse Ia per 50 kg M. ———, Neufchatel, do. per 100 Stück M. ———, Holländer, rheinisch, Ia per 50 kg M. ———, Edamer Ia M. ———, Limburger Alpenkäse in Pergament M. ———, Tilsiter Käse, fette Ia M. 58—60, Tilsiter Käse IIa, halbfette M. 45—50, Harzer per Kiste, 100 Stück, M. 2,10—2,30, IIa M. 0,75—1,00, Soldiner per Schock M. 6,00, Schloßkäse per Dutzend M. ———, Camembert, große I (H. Prinz), per Dtzd. M. 6,00, do. II, per Dtzd. M. 4,40, Kaiserkäse (H. Prinz) M. 2,40, Kronenkäse M. ———, Frühstückskäse per 50 Stück M. 3,75 (H. Prinz). Deutscher Gervais Dutzend M. 2,20. Briekäse, Orig.-Packung, per 1/2 kg M. 0,80.

Butter-Notierungen der Landwirtschaftskammer für die Provinz Schleswig-Holstein. Butter-Auktionen des Ost-Holsteinischen Meierei-Verbandes.

Hamburg, den 27. September 1905.

1. Klasse 6 Drittel zu 129, 19 Drittel zu 128½, 6 Drittel zu 128, 12 Drittel zu 127, 12 Drittel zu 126½, 13 Drittel zu 126, 3 Drittel zu 125, 6 Drittel zu 124, 4 Drittel zu 123½, 11 Drittel zu 123, 1 Drittel zu 122½ M. Zusammen 1. Klasse 93 Drittel zu 126,37 M. im Durchschnitt. 2. Klasse 9 Drittel zu 116,89 M. 2 Drittel unverkauft.

Jeder Produzent in Schleswig-Holstein ist berechtigt, die Auktionen zu beschicken. Der Vorstand des Ostholst. Meierei-Verbandes.

Halle a. S., den 28. September 1905. (Bericht von Gebr. Rößler.) Die Nachfrage nach feinen Qualitäten hielt an, und mußten infolge zunehmender Knappheit die Preise in den letzten Tagen erhöht werden.

Ausgesucht feinste gesalzene Molkereibutter	124—126	Mk.
I „	121—123	„
II „	117—120	„

in Tonnen von 100 Pfd. und Kübeln von 50 Pfd.

Hamburg, 26. September 1905. (Bericht von Cölle u. Gliemann.) Kraftfuttermittel: Die Nachfrage nach Futtermitteln hat sich neuerdings vermehrt, und waren auch die Abrufe größere. — Baumwollsaatmehl wurde von Amerika weiter erhöht und hat es den Anschein, als ob wir in diesem Artikel noch mit einem weiteren Steigen werden rechnen müssen. Desgleichen lauten die Forderungen für Palmkernkuchen sowie Palmkernschrot höher, während Leinkuchen eine Kleinigkeit billiger käuflich waren. Im allgemeinen ist die Stimmung eine recht feste.

Erdnußkuchen 144—158 M., Kokoskuchen 134—150 M., Amerik. Baumwollsaatkuchen und -Mehl 128—140 M., Sesamkuchen 128—143 M., Rapskuchen aus inländischer Saat 114—128 M., Palmkernkuchen 118—121 M., Leinkuchen 146—149 M., Amerik. Maisölkuchen 131—135 M. für 1000 kg ab hier.

Schweine- und Ferkelmarkt. (Amtlicher Marktbericht vom Magerviehhof in Friedrichsfelde.) Mittwoch, den 27. September 1905. Es standen zum Verkauf: 3512 Schweine, 1575 Ferkel.

Verlauf des Marktes: Geschäft rege. Preise jedoch unverändert.

Im Engroshandel wurden gezahlt für: Läuferschweine, 3—5 Monate alt 36—50 M.; 6—7 Monate alt 51—67 M. für 1 Stück. Ferkel, mindestens 8 Wochen alt 15—22 M.; unter 8 Wochen alt 13—15 M. für 1 Stück.

Die Direktion des Magerviehhofes.

Städtischer Centralviehhof. Berlin, 23. September 1905. Zum Verkauf standen: 3988 Rinder, 965 Kälber, 11 492 Schafe, 9915 Schweine.

Bezahlt wurden für 100 Pfund oder 50 kg Schlachtgewicht in Mark (bezw. für 1 Pfund in Pfg.): Für Rinder: Ochsen: 1. vollfleischig, ausgemästet, höchsten Schlachtwerts, höchstens 7 Jahre alt 75—79; 2. junge fleischige, nicht ausgemästete und ältere ausgemästete 70—74; 3. mäßig genährte junge und gut genährte ältere 64—68; 4. gering genährte jeden Alters 58—63. — Bullen: 1. vollfleischige höchsten Schlachtwerts 73—77; 2. mäßig genährte jüngere und gut genährte ältere 69—72; 3. gering genährte 58—65; — Färsen und Kühe: 1. a) vollfleischige, ausgemästete Färsen höchsten Schlachtwerts ———; b) vollfleischige, ausgemästete Kühe höchsten Schlachtwerts, höchstens 7 Jahre alt 64—66; 2. ältere, ausgemästete Kühe und wenig gut entwickelte jüngere 63—61; 3. mäßig genährte Färsen und Kühe 60—63; 4. gering genährte Kühe und Färsen 55—58. — Kälber: 1. feinste Mastkälber (Vollmilchmast) und beste Saugkälber 88—94; 2. mittlere Mastkälber und gute Saugkälber 78—85; 3. geringe Saugkälber 66—75; 4. ältere gering genährte Kälber (Fresser) 57—63. — Schafe: 1. Mastlämmer und jüngere Masthammel 81—84; 2. ältere Masthammel 77—88; 3. mäßig genährte Hammel und Schafe (Merzschafe) 66—70; 4. Holsteiner Niederungsschafe (Lebendgewicht) 30—43. — Schweine: Man zahlte für 100 Pfd. (mit 20 pCt. Tara): vollfleischige, kernige Schweine feinerer Rassen und deren Kreuzungen, höchstens 1¼ Jahr alt, 220—280 Pfund schwer, 69——; schwere, 280 Pfd. und darüber (Käser) ———; fleischige Schweine 67—68; gering entwickelte 64—66; Sauen 66—— M.

Verlauf und Tendenz des Marktes:

Das Rindergeschäft wickelte sich glatt ab, es bleibt nicht viel unverkauft. — Der Kälberhandel gestaltete sich lebhaft. — Bei den Schafen war der Geschäftsgang glatt, nur in geringer Ware ruhig; es bleibt mäßiger Ueberstand. — Der Schweinemarkt verlief glatt und wurde geräumt; ausgesuchte und schwere Schweine brachten Preise über Notiz

In **Hamburg** wurden bezahlt: für beste Ochsen 70—72 M., junge fette Kühe 65—67 M., beste, reine Schweine mit 20 Proc. Tara 69—70 M., Kälber I. Qualität 92—96,50 M., Doppellender 101—112 M.

Digitized by Google

Versuchsstation für Molkereiwesen Kiel.

Versand von Reinkulturen für die Ansäuerung des Rahmes. Ausbildung von Molkereipersonal.

Vorsteher Dr. H. Weigmann.

Molkereischule Fulda für Molkereigehilfen und Meier.

Molkereischule Lauterbach, Hessen für Meierinnen.

Gemeinsame Direction

unter Aufsicht der Kgl. preuß. und Großherzgl. Hess. Regierung.

Ausbildung junger Leute unter sehr günstigen Bedingungen. Stellennachweis!

Stellen-Angebote.

Suche zum 1. oder 15. Oktober einen **jungen Gehilfen,** welcher Lust hat, das Drittelmachen zu übernehmen oder zu erlernen. Gehalt 20 M. monatlich

Johs. Joost, Hammedel,
Post Jevenstedt i. Holstein.

Stellen-Gesuche.

Tüchtiger Obermeier,
Leiter einer Gutsmolkerei, der mit allen Facharbeiten gut vertraut ist, der deutschen und polnischen Sprache mächtig, 26 Jahre alt, katholischer Konf., sucht dauernde Stellung.
Gefl. Offerten erbittet
A. Goeczak, Gutsmolkerei Chwno
Post Trawnik, Gouv. Lubelska,
Russisch-Polen.

Junger, erfahrener
Molkereibeamter,
technisch und kaufmännisch gebildet, firm in allen Fächern, sucht dauernde Stellung, eventl. in einem größeren Buttergeschäft.
Gefl. Offerten erbeten unter **H. D.** an die Expedition dieses Blattes.

Junger, tüchtiger
Obermeier,
in größeren und städtischen Molkereibetrieben tätig gewesen, Molkereischule besucht, sucht dauernde Stellung.
Offerten erbeten unter **Dr. 27** an die Exped. d. Bl.

Kräftiger Gehilfe,
der seine Militärzeit beendet, sucht zum 10. oder 15. Oktober dauernde Stellung.
Gefl. Off. an **Schulau C,** Batterie 2 Garde-Feldartillerie-Reg., Potsdam.

2 tüchtige, ordnungsliebende gebildete, junge
Gehilfen
suchen zum 1. Oktober oder etwas später Stellung in einem größeren städtischen Betriebe oder größerer Genossenschaftsmolkerei. Beide sind mit allen ins Fach schlagenden Arbeiten bestens vertraut. Offerten mit Gehaltsangabe sind zu richten an die Gehilfen der Genossenschafts-Molkerei der Ahrweiler **Genossenschaft zu Beuel-Vilich bei Bonn am Rhein.**

Tüchtiger, militärfreier
Gehilfe
sucht zu sofort Stellung. Auf letzte Stelle über 1½ Jahr. Gefl. Offerten erbittet **Max Beug,** Molkerei-Genossenschaft Altenbeseritz i. W.

Junge Meierin
sucht Stellung.
Anna Gründe, Lobina, Ostpr.

Älterer Molkereigehilfe
sucht Stellung als alleiniger oder erster Gehilfe.
Offert. unt. **M. G.** an die Geschäftsstelle dieses Blattes erbeten.

Kräftiger, solider
Molkereigehilfe
sucht sofort, eventl. später Stellung. Verkauf mit Maschinenwesen, Butter-, Fett- und Magerkäserei, Schweinemast und -Zucht.
Offerten erbeten unter „Meier" postlagernd **Waldenburg,** Schl.

Molkereigehilfe,
18 Jahre alt, als Buttermeier in einer städtischen Molkerei beschäftigt, sucht zum 1. November oder früher Stellung als Kommis oder ähnliche Beschäftigung in einer Buttergroßhandlung.
Gefl. Angebote erbittet
A. Henning, Molkereigehilfe,
Prismoll.

Vermischte Anzeigen.

Zur Erledigung einer wichtigen Angelegenheit bitte mir den Aufenthalt des **Molkereiverwalters**

Alfred Petersen,
früher **Berlin** wohnhaft, mitzuteilen. Kosten werden gern erstattet.

J. J. Fliegel, Schwedt a. O.

Gelegenheitskauf!

Molkerei mit Motorbetrieb, Nähe Magdeburg, B.-E. 27 000 Mark, mit großen Wohn-, Stall-Gebäuden, sowie Scheunen ist mit Inventar inklusive Milchkühen für Mark 36 000 sofort von der Inhaberin, Witwe, zu verkaufen. Anzahl. nach Uebereinkunft. Näheres erteilt
Arthur Röhler, Cigarrengeschäft, Berlin, Markgrafenstraße 21.

Wegen Aufgabe des Geschäftes
Molkerei-Einrichtung,
fast neu, mit **Schrotmühle,** sehr preiswert sogleich **zu verkaufen.**
Hulda Klindt, Roblik b. Stolp i. Pom.

2—300 Mark gesucht
gegen Butterabschluß von 1—3 Ztr. wöchentlich. Offerten unter **2630** an die Expedition dieser Zeitung.

3 Ztr. Käsereife 3 Mk.,
inkl. Anleitung. In 3 Tagen ist jeder Käse verkaufsfähig, goldgelb u. vorzüglich im Geschmack. verf. **B. Daffebrand, Gehofen a. U.**

Feuchte
Kartoffelschlammstärke
gibt sehr preiswert ab
J. Alexander in Schloppe, Westpreußen.

Post-Butterkisten, Käsekisten, Tilsiter Käserollen.

Preislisten gratis und franko.
F. Wurm, Bartenstein, Ostpr.
Dampfsägewerk, Hobelbankung, Kistenfabrik.

Buttertonnen

in den gangbarsten Dimensionen, in bester Waare und tadelloser Ausführung empfehlen billigst
W. Stange & Co., Stettin,
Faßfabrik.

Veritas,

Berliner Vieh-Versicherungs-Gesellschaft a. G.

Direktion Berlin W., Schellingstr. 1, versichert Pferde, Rindvieh und Schweine zu jährlich gleichbleibenden Prämien, also ohne jede Nachschußverbindlichkeit. Genossenschaften, Verbände und Vereine können durch Vertragsabschluß außergewöhnliche Vergünstigungen erhalten. Tüchtige Vertreter werden überall gesucht, auch stille Vermittler.

Normal-Säure-Butyrometer n. A. T.
Schlagsahne.
Rahmen.
Patentwiege.
Farbe Lab **Oel.**
A.V. Branth, Hamburg 1.

Ia. Buttersalz in Fässern,

letztere können als Butterfässer Verwendung finden, empfiehlt zu Niederpreisen
Henri Vallette, Berlin SW., Saltzgroßhandlung, Schönebergerstr. 15b.

Eine Fachzeitung schreibt: „Der Uebelstand, daß die Butter sehr häufig mit Salzen durchsetzt ist, erklärt sich durch die Verpackung des Buttersalzes in Fässchen. Das grobe Gewebe derselben wird durch die scharfen Salzkristalle zerrieben und kann man dem Buttersalz einen Centner Salz wohl eine Handvoll Salzes ausscheiden. Was sollte Butterfaß nur in Fässern beziehen.

Direkte Bezugsquelle!
Butterfarbe, rötlich und gelblich,
Käsefarbe, intensiv färbend,
Labextrakt, Stärke 1 : 10000,
Labpulver, Stärke 1 : 100000,
Germania-Tinktur, unübertroffen,
Wenckebachs haltbare Säure-Entwickler.
Chem.-techn. Laboratorium
Apoth. U. WENCKEBACH Nachfg.
Flensburg (Schlesw.-Holstein).

Einmal gebrauchte Butter-tonnen in ungemein bester Qualität 100 Molkereien, darunter 100 Privat-Inhalt, liefert sofort und stets preiswert und prompt
O. Thonack,
Böttchermeister, Lieferant Kgl. Hofbräuhaus
BERLIN SO. 36,
Adalbertstraße 92.
Aelteste und größte Bezugsquelle für Butterfässer.
Fernspr.: Amt A. No 907.
Gegründet 1868.

Butterkisten ● **Käsekisten**
in fertig geschnittenen Brettern
od. genagelt lief. jed. Quantum billigst
G. Hartmann, Reichenstein i. Schles.
Dampfsägewerk und Kistenfabrik.

Butterkisten
liefert billigst
F. W. Amtenbrink,
Kisten-Fabrik.
Detmold.

Dampfkäsewannen

mit über den Rand d. Pitchpinholzbottich greifd. Kupferkessel
400 500 600 800 1000 1500 Ltr.
140 170 190 235 275 375 Mk.
T. Bartels, jetzt Oberassel bei Bonn.

Paraffinierte **Pappverschlüsse,** s.w.
Etiketten für Milchflaschen billigst.
Julius Wolf, Braunschweig.

Tremser Eisenwerk

Koch & Co., Lübeck 6.
Eisenblech-Stanz- und Emaillir-Werk.
Fabrik von edlen, verzinnten und emaillirten Eisenblechwaaren.

Molkerei-Geräthe

aus bestem Stahlblech angefertigt und dreimal im Vollbade verzinnt, in neuesten, erprobtesten Konstruktionen.
Spezialität: **Milchdichte u. diebessichere sowie auch nahtlose**

Transportkannen aller Art.

Original-Muster stets zur Verfügung. Lieferung, auch des größten Quantums in kürzester Zeit.
Illustrirte Preislisten gratis und franco.

Bestes echtes Pergamentpapier,
auch schön bedruckt,
empfehlen preiswert
Schleipen & Eichhorn G. m. b. H.,
Pergamentpapier-Fabrik,
Emmerich am Rhein.

Gepresste Käse-Schachteln
Schmidt & Co. Elberfeld

GEBR. ROESSLER,

Butterabsatzstelle von Molkereien der Provinz Sachsen und der angrenzenden Staaten.
HALLE a. S.,
Freiimfelderstr. 8. Fernspr. No. 866.

Gust. Schultze & Sohn,

Berlin C., Gertraudten-Strasse 12.
Butter-Grosshandlung.

Kaufe jedes Quantum
feine Butter
zu den **höchsten Preisen** gegen **sofortige Kasse.**
R. Schröter,
Berlin SO. 16,
Adalbert-Straße Nr. 53.

Gebrüder Groh,

Hoflieferanten,
BERLIN O., Blumenstr. 76.
Buttergrosshandlung.
22 eigene Detail-Geschäfte.
Ständige Abnehmer für feine Molkereibutter zu höchsten Tagespreisen bei wöchentlicher Abrechnung und Kasse.
Jahres-Abschluss erwünscht.

Digitized by Google

Feierabend.

Was wäre das Leben ohne Hoffnung?
Hölderlin.

Erntezeit.

Von Ludmilla von Rehren.

Nachdruck verboten.

Der Tag war warm. Die Sonne stand groß und freudig am wolkenlosen Himmel. Ein einschläfernder, süßlicher Duft stieg auf von den Wiesen, die sonnenverbrannt sich zu beiden Seiten des Flusses ausbreiteten. Bienen summten um die rötlichen Kleeblüten, aber das Summen klang matt und sie hingen lange und schwer an den von Süßigkeiten überfüllten Kelchen, die sich wie ermüdet zur Erde senkten. Knorrige alte Weidenstämme standen am Ufer des Flusses.

— Hinter den Feldern erhob sich das rote Dach des Rempa-Gehöftes. Es war stattlich und weitläufig und der Rempa-Wirt konnte nicht nur in den Augen der in dieser Hinsicht bescheidenen Esten für einen wohlhabenden Bauer gelten.

Auf den Feldern, die zum Rempa-Gesinde gehörten, wurde fleißig gearbeitet. Die Bewegungen der Schnitter wurden aber immer müder und langsamer und immer öfter blieb der eine und der andere stehen, seufzte und strich sich den Schweiß mit dem Rücken der Hand von der Stirn, und immer sehnsüchtigere Blicke flogen zu den Weiden hinüber, wo die Mittagsrast gehalten wurde.

Weiterhin im Dorfe schlug es Mittag. Schnitter und Schnitterinnen richteten sich auf, dehnten die Arme und gingen dann langsam dem Flusse zu, von wo ihnen ein erfrischender kühler Luftzug entgegenwehte. Sie lagerten sich unter den Weiden, erhitzt und ermüdet, aber immer noch zum Lachen und Scherzen aufgelegt.

Vom Rempa-Gehöfte her kamen zwei Mädchen mit dem Mittagessen. Bald stand die dampfende Roggengrütze in großen Näpfen auf der Erde und die Blechlöffel klirrten taktmäßig. Daneben standen riesige Schüsseln voll saurer Milch, und jeder durfte sich dort, wo er den Löffel eintauchte, ein großes Stück Butter in die Grütze tun. Dabei gab es viel Gelächter, wenn sie dem einen zu rasch zerschmolz und zum Nachbar herüberlief. Auch weiß und körnig aussehender Speck lag in großen Stücken auf runden Holztellern, neben mächtigen Schwarzbrotlaiben. Es wurde nicht gekargt auf dem Rempa-Hofe. Gearbeitet mußte werden, das war richtig, aber es gab auch immer ordentlich was zu essen und guten Lohn. Deshalb waren alle auch meist guter Dinge und willig zur Arbeit. —

Endlich waren alle satt. Die Mittagsmüdigkeit machte sich geltend. Die meisten lagerten sich hier und da, wo sich ein schattiges Plätzchen fand. Nur wenige blieben sitzen, um mit einander zu plaudern.

An einem Baum gelehnt stand ein großes, schwarzhaariges Mädchen. Sie war nicht mehr ganz jung, aber in vollster üppiger Weibesblüte. Ihre dunklen blitzenden Augen und ein ganz leiser Flaum auf der Oberlippe sprachen von Energie, aber auch von Trotz. Beides besaß sie auch im vollsten Maße. Sie wußte, was sie war und was sie wollte, die einzige Tochter des Rempa-Wirtes. Und sie hatte auch ein Recht, stolz zu sein, — sie führte fast allein die ganze Wirtschaft, denn der Vater litt an einem Fußleiden und konnte nur selten heraus. So hatte sich bei der Rempa-Lisa ein energischer, aber fast zu harter Charakter herausgebildet. Was sie wollte, das wollte sie, und das mußte geschehen. —

Sie sah jetzt zu einem Burschen und einem Mädchen herüber, die einige Schritte von ihr entfernt standen und mit einander plauderten. Ihre dunklen Brauen zogen sich zusammen.

„Ann!“ rief sie herrisch mit tiefer harter Stimme.

Die Angerufene fuhr leicht zusammen und kam rasch und gehorsam näher. Es war ein liebliches Geschöpf. Ganz helldlondes Haar war glatt aus einer schmalen Kinderstirn gestrichen und fiel in einem langen Zopf auf den Rücken herab. Ein weißes Kopftuch war zum Schutze gegen die Sonne tief ins Gesicht hineingebunden. Die hellen Augen lachten lustig in der Erinnerung an die letzten Worte des Burschen, aber als sie dem Blicke der anderen begegneten, wurden sie plötzlich ernst.

„Du warst doch vorhin so müde, wie bist Du denn mit einem Male so munter geworden, daß Du Dich gar nicht hinlegen magst wie die anderen?“ fragte Lisa spöttisch.

Das Mädchen wurde rot und sah sich wie hilfesuchend nach dem Burschen um, der ebenfalls herbeigekommen war.

„Wir sprachen allerhand lustiges Zeug,“ sagte er rasch. „Ann meinte, für den Wirt vom Böhma-Gesinde wäre der Weg nach dem Rempa-Hofe nicht so weit, wie für viele andere aus dem Dorfe.“ Er lachte dabei und deutete auf ein Gehöft hin, das sich auf der anderen Seite des Flusses ausbreitete, fast ebenso stattlich wie das Rempa-Gesinde.

Lisa folgte seiner Hand mit dem Blicke und lächelte ebenfalls. Alle wußten es ja, daß der Böhma-Wirt schon seit langem ein Auge auf sie geworfen hatte. Er war reich und stattlich, aber Witwer und hatte zwei Kinder . . .

„Es sind viel Schuhe von den Freiern zerrissen worden auf dem Wege vom Dorfe zum Rempa-Gesinde,“ ließ sich Ann schüchtern hören, in der Meinung, etwas Angenehmes zu sagen.

Lisa wandte den Kopf und sah sie an. Ihre Lippen zuckten fast verächtlich.

„Wer um Dich freit, wird wohl überhaupt keine Schuhe an den Füßen haben,“ antwortete sie.

„Zu Dir darf ein solcher natürlich nicht kommen,“ meinte der Bursche und blitzte Lisa mit seinen kecken Augen an. Vorher nickte er aber rasch und unbemerkt Ann zu, der die Tränen in die Augen geschossen waren bei den höhnischen Worten.

Lisas braune Wangen färbten sich ein wenig, als sie den Blick zurückgebend antwortete: „Wenn ich es will — warum nicht, Karel? Die Rempa-Lisa wird ihm wohl noch Schuhe und Strümpfe kaufen können.“ Mit stolzen Schritten ging sie weiter, den Burschen mit einer Kopfbewegung auffordernd, ihr zu folgen. Ann blieb allein zurück. —

Sie ist ein Waisenkind, die kleine Ann. Der Rempa-Wirt nahm sich ihrer an und erzog sie. Sie nimmt eine merkwürdige Stellung ein auf dem Hofe; bald wird sie behandelt, als wäre sie des Wirtes leibliches Kind, dann wieder mehr gescholten und gestoßen, wie eine gedungene Magd. —

Sie sieht den beiden nach, wie sie neben einander hergehen, von ihr fort und wischt sich die Augen. Dann denkt sie daran, wie freundlich Karel ihr zugenickt hat und lächelt vor sich hin.

— — — Die beiden anderen hatten sich eine Strecke weiter ins Gras gelegt. Lisa lag auf dem Rücken, die Arme unter dem Kopfe und blinzelte zum klaren Himmel empor, von dem heller Lerchenjubel herabschallte. Ihre Lippen waren ein wenig geöffnet und der Ausdruck ihres Gesichtes schien weicher als sonst.

„Terre, terre,*) Rempa-Lisa,“ redete plötzlich jemand sie an.

Lisa fuhr auf. Vor ihr stand ein altes Weib und sah sie mit einem listig lächelnden Blicke an.

„Ich wollte nur im Vorbeigehen sehen, ob nicht noch etwas Brot und Speck für mich übrig geblieben ist,“ fuhr die Alte demütig fort.

„Du hättest früher kommen sollen, Trina,“ antwortete Lisa, „jetzt ist nichts mehr da.“

„Nun, es schadet nichts,“ antwortete die Alte, „vielleicht bekommt die alte Trina bald mehr Speck und Schinken vom Böhmahofe, als sie für den ganzen Winter braucht.“ Sie trat dicht an das Mädchen heran und sprach halblaut weiter.

„Nun will es ernst werden, Lisa, — der Böhma-Wirt will nach der Ernte mit dem Freiwerber den Brautwein ins Rempa-Gesinde tragen. Was sagst Du dazu?“

Lisa warf einen raschen Blick zu Karel hinüber. Er lag ebenfalls auf dem Rücken und sah zum Himmel auf. Obgleich die letzten Worte leise gesprochen waren, mußte er sie doch gehört haben.

Sie lachte kurz auf. „Was soll ich dazu sagen? Bis die Ernte vorüber ist, hat es noch Zeit. Aber geh zu meinem Vater, der wird wohl für diese Nachricht etwas übrig haben.“

Die Alte nickte vergnügt und ging in der Richtung nach dem Rempa-Gehöfte davon. Sie war die Gelegenheitsmacherin und Heiratsvermittlerin des Dorfes, und wenn es galt auszukundschaften, ob eine Freiwerbung genehm war, wurde die alte Trina geschickt. —

Lisa stützte sich auf den Ellbogen und sah Karel von der Seite an. Er lag nach wie vor regungslos, aber sein Gesicht erschien ihr jetzt ernster, fast traurig.

War er traurig, weil er gehört hatte, was die Alte sagte?

Er konnte es sich gewiß nicht denken, daß die reiche Rempa-Lisa sich und alles, was sie besaß, viel lieber ihm gegeben hätte als irgend einem anderen, obgleich sie immer viel freundlicher zu ihm gewesen war wie zu den übrigen.

Niemand wußte so recht, woher er kam, und was er war. Vor einigen Wochen hatte er eines Abends an die Tür des Rempa-Gehöftes geklopft und um Herberge gebeten. Da er dem Rempa-Wirt gefiel, hatte dieser ihn gefragt, ob er nicht den Sommer über zur Hilfe dableiben wollte. So war er geblieben. Er hatte sich etwas viel mit der Ann abgegeben, fand Lisa, aber Ann war ja noch ein Kind, und er konnte eben nicht ahnen, daß Lisa . . .

Er selbst würde es gewiß nie wagen, anders zu ihr zu sein, als es dem Knecht gestattet war. Sie war es, die sprechen mußte.

Unverwandt hielt sie den Blick auf ihn gerichtet. Wieder öffneten sich ihre Lippen . . .

Er lag da, kräftig und frisch. Das Hemd auf der Brust, die sich unter tiefen Atemzügen hob und senkte, war ein wenig geöffnet. Jetzt hatte er die Augen geschlossen.

Nein, noch wollte sie ihm nichts sagen, aber heute Abend, wenn die Arbeit vorbei war . . .

Der Vater freilich — was würde er wohl sagen? Aber bis jetzt hatte sie noch alles durchgesetzt, was sie wollte. So würde es auch diesmal sein.

Mit diesem Gedanken legte sie sich wieder zurück und schloß ebenfalls die Augen.

*) Estnischer Gruß.

Abendstille herrschte auf dem Rempahofe. Das Abendbrot war vorüber und die meisten schliefen wohl schon, um am anderen Morgen wieder zeitig und mit frischen Kräften an die Arbeit gehen zu können.

Lisa trat aus dem Hause. Mit langsamen, etwas zögernden Schritten ging sie auf die Ställe zu.

Im Pferdestall hatte Karel seine Kammer. Und sie wollte jetzt zu ihm gehen und mit ihm sprechen.

Nur einen Augenblick zögerte sie. Dann öffnete sie die Tür. Ein feuchter, warmer Dunst schlug ihr entgegen. „Karel!“ rief sie halblaut.

Niemand antwortete. Die Pferde regten sich, und eines wieherte leise beim Klange der bekannten Stimme.

Lisa trat ein und stieß die Tür auf, die zur Kammer des Burschen führte. Sie war leer.

Wo mochte Karel sein? — Lisa trat wieder aus dem Stall und stand unschlüssig.

Der Hof lag weit und leer vor ihr. Ein hoher Zaun schloß ihn ab. Vor dem Zaun stand unter zwei großen Kastanienbäumen eine Bank, und ihr war plötzlich, als hätte sie von dort die Stimme Karels gehört oder sein Lachen.

Mit raschen Schritten ging sie auf den Zaun zu und blieb dahinter stehen. Und da hörte sie von der anderen Seite her halblaut, aber deutlich Karel sprechen.

„Du weinst auch immer so leicht, Ann — mußt Dir nicht gleich soviel Kummer machen. Wenn sie Dir was sagen, sag's ihnen wieder . . . Du hast niemand, sagst Du — aber jetzt hast Du doch mich, und ich habe Dich lieb.“

„Ach Jesus, was wird Lisa dazu sagen!“ flüsterte Ann schwach nach einer Pause.

Der Bursche lachte. „Was soll sie sagen — nichts. Ich bin mein eigener Herr, Ann, und nicht so arm, wie sie hier denken.“

Ann lachte ungläubig.

„Doch, Du kannst es glauben. In meinem Kirchspiel sind wir wohlhabend — mein Vater hat selbst einen Hof. Ich hatte mich mit ihm gestritten, in Aerger war ich fortgegangen und kam hierher ins Dorf. Da sah ich Dich am Zaune stehen und Dein freundlicher Gruß und Deine blauen Augen hielten mich. So blieb ich. Und jetzt ist alles wieder gut mit meinem Vater, und wenn wir wollen, können wir beide bald einziehen. Dann lachst Du die Lisa aus, wie sie jetzt Dich.“

Und Ann lachte auch — ganz hell, freudig und jubelnd. — — —

— — Der Rempa-Wirt saß noch auf der Ofenbank und trank Tari*). Er litt oft an Schlaflosigkeit und blieb deshalb gern länger wach. Etwas erstaunt sah er aus, als seine Tochter eintrat.

„Du bist noch auf, Lisa? Warst doch fleißig heute. Bist Du nicht müde?“

„Nein, Vater, ich habe noch nachgesehen, ob alles in Ordnung ist.“ Ihre Stimme klang härter noch wie sonst. Sie setzte sich neben ihn auf die Ofenbank und starrte schweigend vor sich hin.

Der Alte betrachtete sie. Nach einer Weile räusperte er sich und sagte bedächtig:

„Es wird Dir doch wohl noch mal zu viel — Du tust ja alles, und ich kann nur wenig helfen. Es wird Zeit, daß ein Mann sich findet, der Dir beistehen kann.“

Er schwieg, wie um die Wirkung seiner Worte zu beobachten. Lisa antwortete nichts. Sie seufzte nur einmal und zog leicht mit der Nase, als weinte sie heimlich. Er fuhr fort:

„Trina war heute hier und sagte . . .“

„Ich weiß, Vater,“ unterbrach ihn Lisa.

„So, Du weißt es? Und was meinst Du dazu?“ fragte der Alte vorsichtig.

Lisa schnäuzte sich heftig, kreuzte die Arme über der Brust und antwortete mit kalter Stimme, wobei es aber doch manchmal klang, als säße ihr etwas in der Kehle.

„Was soll ich meinen . . . Ich meine, das Böhma- und das Rempa-Gesinde werden gut zusammen passen, Vater . . .“

Und der Alte nickte befriedigt. — —

Draußen kam die Nacht langsam herauf.

Der dunkle Fichtenwald stand ernst und feierlich am Rand des Horizonts. Einzelne blasse Sterne blinkten. Im Westen glühte ein schwachrötlicher Schein als letzte Sonnenspur . . .

Es gab sicher wieder einen schönen Tag zur Ernte.

Blüten amerikanischen Humors. „Sie haben Ihr Geld an der Börse verloren?“ — „Verloren möchte ich gerade nicht sagen,“ erwiderte der Pedant, „in dem Wörtchen ‚verloren‘ liegt die entfernte Möglichkeit eines einstigen Wiederfindens.“

„Wie ich sehe, schreiben Sie Ihre Briefe auf der Schreibmaschine nunmehr selbst. Wo ist denn die hübsche Maschinenschreiberin geblieben, die früher hier war?“ — „Sie hat leider ihre Stellung aufgegeben, um zu heiraten.“ — „Leider? Und wer ist der Gatte?“ — „Ich selbst.“

— In der untersten Klasse einer Volksschule sollen die Kinder über „den Frühling“ einen Aufsatz machen. Ein kleines Mädchen schreibt da u. a.: „Der Frühling folgt auf den Winter. Derselbe ist die erste der vier Jahreszeiten. Im Frühling legen die Hühner wieder Eier und die Bauern Kartoffeln . . .“

(Comic Cuts.)

*) Ein aus Brot bereitetes Getränk.

Digitized by Google

Alt, Eberhardt & Jäger, Ilmenau i. Thür.
Glas-Instrumente und Apparate aller Art und in jeder Ausführung für die technische Milchuntersuchung.
Grösstes Lager Thüringens in **Laktodensimetern, Aräometern, Messgeräten** (Cremometer, Mensuren, Büretten, Pipetten usw.) u. Hohlglas aller Art. **Butyrometer** (unter Gewähr für Genauigkeit). **Butterwasserprüfer, Laktobutyrometer, Centrifugen** u. **Centrifugenröhrchen** aller Art. **Milchfett- usw. -Bestimmungs-Apparate, Abmessvorrichtungen.**
Thermometer aller Art
für Molkerei- und Landwirtschafts-Zwecke, z. B. **Brutthermometer, Kontaktthermometer** für Feuersignal- und Kontrollzwecke, **Psychrometer** in allen Ausführungen. **Feuchtigkeitsmesser. Regenmesser.**
Preisliste auf Verlangen.

Milchuntersuchungen auf Fettgehalt
übernimmt zum Preise von 50 Pfg. für Einzelproben, von 80 Pfg. im Abonnement **die Milchkontrolanstalt der Molkerei-Zeitung Berlin.**

Stundenleistung 55–2000 Liter. Hand- u. Kraftbetrieb.

BALANCE
Modell 1905
unerreicht!
Umtausch
veralteter Centrifugen aller Systeme gegen
BALANCE MODELL 1905.
Holler'sche Carlshütte,
RENDSBURG.

PEFTON für Molkereien, bakterientötend, untersucht vom vereidigten städt. Chemiker Dr. Paulmann, Kassel.
Alleinige Fabrikanten: Rosenzweig & Baumann
Königliche Hoflieferanten KASSEL.

PERGAMENTPAPIERFABRIK SCHLEIPEN & ERKENS AKT.-GESELLSCH. RATINGEN

Anlagen
für Flaschen- und Kindermilch nebst Kindermilchrezepten liefert als langjährige Spezialität
Theodor Timpe, Magdeburg.

Stanz- und Emaillierwerke,
vormals
Carl Thiel & Söhne,
Aktien-Gesellschaft,
Lübeck.

Nahtlose Milchtransportkannen.
Halbgestanzte „
Gefalzte „
Transport-Milcheimer.
Milch-Messeimer.
Rahm- und Milchständer.
Milchsiebe, doppelt und einfach.
Bassins aus Stahlblech.
Bassins aus Doppelmetall.
Kataloge gratis und franko.
Für einige Gegenden werden noch Vertreter gesucht.

Flensburger Eisenwerk Aktien-Gesellschaft.

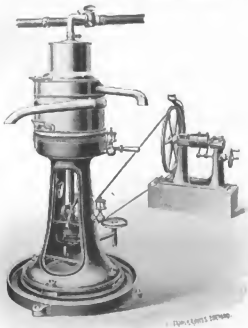
Nachdem wir beschlossen haben, unsere Molkerei-Maschinen- und Centrifugen-Abteilung zu **liquidieren** — um unseren anderen Abteilungen erhöhte Aufmerksamkeit zuwenden zu können — stellen wir

zu Spottpreisen zum Verkauf:

Dampfmaschinen, 6–8 Pf., 10 Pf., 15 Pf.,
Kaltwasserpumpen in allen Grössen,
Butterkneter, Milchvorwärmer,
Milchpumpen, Handbutterfässer,
je in allen Grössen vorrätig,
Spritzböcke, Riemenscheiben, Wellen, Lagerböcke,
Wandkonsolen und anderes mehr.

Ferner unsere **Germania-Separatoren**
in allen Grössen für Hand- und Kraftbetrieb.
Zur Lieferung von Ersatz- und Reserveteilen zu unseren Centrifugen hat sich die Firma
R. Bönig, Maschinenfabrik, **Hamburg, Münzplatz 11,**
verpflichtet, welche auch etwa erforderliche Reparaturen ausführt.
Eine sich selten bietende Gelegenheit für Händler und Konsumenten zum billigsten Einkauf.
Anfragen sind ausschliesslich zu richten an das
Flensburger Eisenwerk Akt.-Ges., Flensburg.

Digitized by Google



„Westfalia“

Milchcentrifugen für Hand- und Kraftbetrieb

von 20—2000 Liter Stundenleistung.

Ramesohl & Schmidt, Aktien-Gesellschaft,

Oelde i. Westf.

Zeugnis.

Ich arbeite seit einem Jahr in meiner Molkerei mit einer „Westfalia“-Centrifuge und bestätige Ihnen gern, dass ich mit derselben sehr zufrieden bin. Die Entrahmungsfähigkeit ist recht gut, der Gang der Centrifuge leicht und geräuschlos, die Handhabung und speziell die Reinigung der Maschine bequem und einfach, der Kraftverbrauch gering und ebenso der Oelverbrauch.

Da die Maschine für meinen Betrieb zu klein wurde, ist die erste Centrifuge gegen eine grössere von 1000 Liter Stundenleistung umgetauscht worden und kann ich auch über diese Maschine nur meine grösste Zufriedenheit ausdrücken und Vorbesagtes bestätigen. Die Untersuchungen der Magermilch weisen einen Fettgehalt von nur 0,1% Fett auf und muss die „Westfalia“ meiner Ansicht nach zu den besten der bekannten Centrifugen gezählt werden.

gez. **Ludwig Weipmann**, Molkereibesitzer.

Isselhorst i. W., den 30. September 1901.

„PERFECT“
BURMEISTER & WAIN, MASCHINEN-U.
SCHIFFSBAU A/G. BERLIN, S. W. 48.

Grosse Vorteile

beim Milch-Verkauf

erreicht man durch Anwendung unserer bewährten **hygienischen Transport- und Verkaufseinrichtungen:**

Blockkannen (sog. **Heimkannen**) 20 u. 40 Ltr., **Zapfdeckel, Kipper** für 20 u. 40 Liter. Kannen werden stets am Lager gehalten. Grössere Ladeneinrichtungen werden in **einfacher**, sowie auch **vornehmster** Ausstattung schnell geliefert.

Alexanderwerk A. von der Nahmer A.-G.

Abteilung für hygienische Milchbehandlung und Kühlanlagen **nach Patent Helm.**

Berlin S., Neue Jacobstrasse 6.

„Fix“

Automatisch. Magermilchverteiler in Form einer Waage.

Lieferung auf Probe. Preis Mark 225,—.

Flensburger Maschinenfabrik

Inhaber: Jörgen Jacobsen.

Flensburg.

Hartung Polygon **Hohl**

Spar-Roststäbe

D. R. P. 80689

aus Spezial-Metall.

Haben fast unbegrenzte Dauer,
Verziehen sich nicht,
Verschlacken nicht,
Ersparen bis 25% Material,
Nutzen selbst geringstes Brenn-Material rationell aus.

Lieferung nach Einsendung der Maasse oder alten Roststäbes.

Feinste Referenzen zu Diensten.

Berliner

Gussstahlfabrik und Eisengiesserei

Hartung Aktiengesellschaft,

Berlin NO., Prenzlauer Allee 44.

Dr. Blumenthal's reines Naturlab,

Butter- und Käsefarbe,

offeriren **Chemische Werke** vorm. Dr. Heinrich Byk, Berlin NW.

Was schert uns

unsere Pferde am besten und billigsten?

Die Hauptner-Schermaschine

mit biegsamer Triebwelle, D. R. G.-M., von 65 M. an.

Kataloge gratis!

Neu! Pferde-Putzmaschine, D. R.-P.,

putzt ein Pferd tadellos sauber in 5 Minuten!

Kataloge kostenfrei von

H. Hauptner, Berlin,

Luisenplatz 5.

Bücher und Formulare für Molkerei-Buchführung

in Bezug auf praktische Brauchbarkeit das Vollkommenste, was es in dieser Hinsicht giebt, empfiehlt

C. Blank, Berlin-Gr. Lichterfelde W. 33.

Reichhaltige Auswahl! Passend für jeden Betrieb!

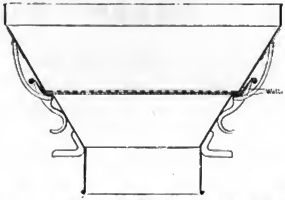
Preislisten und Mustermappen portofrei!

Fliegels Milchfilter.

Es ist ein Verbrechen,

noch länger mit Kuhkot verschmutzte Milch zum Genuss zu geben.

Der Milchschmutz wird gründlich beseitigt durch



Fliegels Milchfilter,

patentiert in allen Kulturstaaten,

preisgekrönt durch den Staatspreis des Kgl. Preuss. Ministeriums.

Die Wirkung des Filters ist jeder anderen Reinigungsvorrichtung weit überlegen und nur mit diesem in vollkommenster Weise erreichbar.

Vor Nachahmungen wird dringend gewarnt!

Beste u. billigste Bezugsquelle für Filtrations-Watten!

Fliegels preisgekrönter Schmutzprüfer!

Internationale Metallwerke, Josef Fliegel,

Mallmitz in Schlesien.

Digitized by Google

Bergedorfer Eisenwerk, W. Bergner, Bergedorf

Filialen in

Berlin — Kiel — Hamm/W. — Kassel — Nürnberg — Königsberg/Pr. — Wien.

Renommierteste und weitaus bedeutendste Spezialfabrik

für den Bau von

Molkereimaschinen aller Art

insbesondere

Astra-Separatoren.

Wer irgend eine Molkerei-Maschine, eine komplette Molkerei- oder Kühlanlage anzuschaffen beabsichtigt, sollte unsere Preise einholen und unsern Rat in Anspruch nehmen, der in jedem Falle kostenlos zur Verfügung steht.

Die modernsten und in der Praxis am besten bewährten Molkerei-Maschinen und Geräte liefert

Eduard Ahlborn, Maschinenfabrik,

Danzig Hildesheim München.

Verlangen Sie Angebot auf:

Ahlborn's Dampfspar-Milcherhitzer,
Ahlborn's Reform-Milch- und Rahmpumpen,
Ahlborn's Reform-Butterkneter,
Ahlborn's Teakholz-Butterfässer,
Ahlborn's Kesselspeise- und Spülwasservorwärmer,

sowie sonstige Neuheiten auf milchwirtschaftlichem Gebiete.

Franz Maager, Molkerei-Maschinen-Fabrik, Breslau.

Lieferung sämtlicher

Molkerei-Maschinen, -Geräte und Bedarfs-Artikel.

Molkereien verlieren Geld

wenn sie bei Trommel-Reparatur oder -Tausch nicht darauf bestehen, dass sie eine

Original-Alfa-Trommel

erhalten.

Es werden von anderer Seite nachgemachte Trommeln in denselben Dimensionen geliefert. Wir können derartige Nachahmungen später nicht in Tausch nehmen, bei einer später gewünschten Umänderung oder Reparatur müsste dann also eine neue Trommel gekauft werden, ohne dass die alte Trommel angenommen wird.

Der Preis-Unterschied ist dabei erheblich zum Schaden der Molkerei, **deshalb bestehe man von vornherein immer auf Original-Alfa-Trommeln.** Man verwende auch stets nur **Original-Alfa-Reserveteile,** gekennzeichnet durch die allein Garantie bietende Fabrik-VARU MÄRKE Marke, welche nur durch uns und unsere legitimierten Vertreter zu beziehen sind.

Alfa-Laval-Separator G. m. b. H.,
BERLIN 54a.

Verantwortlicher Redakteur: H. Laeftz in Berlin. — Druck u. Kommissionsverlag von J. Harrwitz Nachf. G. m. b. H., Berlin SW., Friedrichstr. 16.

Digitized by Google

Molkerei-Zeitung

Berlin.

Geschäftsstelle: Berlin SW., Großbeeren-Straße Nr. 40.

Telephon: Amt VIa., 11 859. Telegrammadresse: Molkereizeitung Berlin.

Wochenschrift für Gewinnung, Verarbeitung und Verwertung der Milch.

Erscheint jeden Sonnabend. Durch die Post oder Buchhandel bezog. vierteljährlich 1 Mk. 50 Pfg. Von der Geschäftsstelle direkt unter Streifband vierteljährlich 2 Mk., Ausland Mk. 2.50. Einzel-Nummern gegen 20 Pfennig in Briefmarken.

Anzeigeblatt des Westpreussischen Butterverkaufsverbandes.

Unter Mitwirkung von Prof. Dr. Adametz in Wien, Dr. Gerber in Zürich, Dr. Kollwitz in Berlin und Prof. Dr. Stats in Hildesheim, herausgegeben von H. Lactilla, Berlin SW., Großbeerenstraße 40.

Anzeigen werden für die 6-fach gespaltene Petitzeile mit 20 Pf. (Stellungs-Gesuche frei) berechnet und von unserer Geschäftsstelle, Berlin SW., Großbeerenstraße 40 sowie von allen Anzeigen-Geschäften entgegengenommen. Die Gebühr für Beilagen im Gewicht bis 5 gr berägt für je 1000 Stück 10 Mk.

Nr. 40. Berlin, 7. Oktober 1905. 15. Jahrg.

Abonnements

auf die „Molkerei-Zeitung Berlin", werden von allen Buchhandlungen, Postanstalten und Landbriefträgern zum Preise von 1,50 Mk. für das IV. Quartal 1905 angenommen. Bei Bezug unter Streifband beträgt der Abonnementspreis vierteljährlich 2 M. Wo letztere Zustellung nach wie vor gewünscht wird, bedarf es einer erneuten Bestellung nicht.

„Molkerei-Zeitung Berlin".

Inhalt:

Zur Prüfung der Milch durch Bestimmung ihres Gefrierpunkts. Von Cridpo, Vorsteher des chemischen Staats-Laboratoriums zu Antwerpen.

Betriebsergebnisse und Ausbeuteberechnungen des mit der Versuchsstation und Lehranstalt für Molkereiwesen zu Kleinhof-Copian verbundenen Molkereibetriebes.

Tagesgeschichtliche Rundschau. Deutschland. Stand der Wiesen und Futterfelder im Deutschen Reich um Mitte September 1905. — Preisaufgabe des mecklenburgischen Patriotischen Vereins betr. die Fütterung von phosphorsauerem Kalk. — Prozentsatz des mit offener Tuberkulose behafteten Rindes in der Provinz Sachsen. — Tuberkulose-Schutzimpfung nach Behring. — Milchfälschung im großen. — Butterfälschung mit ekelhaftem Betrieb. — Schweiz. Ein- und Ausfuhr von Milch und Erzeugnissen daraus im Jahre 1904. — Königliche Belohnungen in der

Genossenschaftswesen. Verbütung gegenseitiger Konkurrenz benachbarter Molkereigenossenschaften. — Betriebsergebnisse der dem Molkereiverband der Provinz Pommern angeschlossenen Molkereien.

Unterrichtswesen. Molkereischule Preußt.

Beobachtungen, Versuche, Erfindungen. Ueber den Rübengeschmack der Milch und Butter. — Wissenschaftliche Ergebnisse der bisher im Kaiserlichen Gesundheitsamt angestellten vergleichenden Untersuchungen über Tuberkelbacillen verschiedener Herkunft. — Die Zusammensetzung der Kamelmilch. — Ansteckungsfähigkeit der Milch perlsüchtiger Kühe.

Milchkindigungs-Industrie.

Handel und Verkehr. Wochenbericht vom Buttermarkt.

Marktberichte. — Feierabend.

Nachdruck ist nur mit genauer Quellenangabe gestattet.

Zur Prüfung der Milch durch Bestimmung ihres Gefrierpunkts.

Von Cridpo, Vorsteher des chemischen Staats-Laboratoriums zu Antwerpen.

Die Zahl der untersuchten Milchproben war 25, wovon 6 entrahmt, 15 verwässert, 2 entrahmt und verwässert, 2 nicht zu beanstanden waren.

Seit die Gefrierpunktsanzeige ein wertvolles Mittel geworden ist, die Richtigkeit der chemischen Unterschung zu prüfen, hat die Abschätzung von Milchverfälschungen den Wert fast unbedingter Sicherheit erlangt. Für unverfälschte Milch nehme ich folgende Grenzwerte an:

Dichte bei 15°, mindestens	1,0285
Trockenmasse in 100 kbcm	12 g
Asche (darin Chlor 0,1)	0,7 „ (wenig veränderlich)
Eiweißstoffe (Stickstoff × 6,25)	3 „
Milchzucker	3,5 „
Fett	2,5 „
Fettfreie Trockenmasse	7,7 „
Gefrierpunkt	−0,555° (unveränderlich).

Mit Verwässerung der Milch ändert sich der Gefrierpunkt wie folgt:

Gefrierpunkt					
0,53	0,50	0,47	0,44	0,41	0,38
0,52	0,49	0,46	0,43	0,40	0,37
0,51	0,48	0,45	0,42	0,39	0,36
Wasserzusatz auf 100 kbcm Milch					
3,63	9,04	14,54	20,00	25,45	30,90
5,45	10,90	16,36	21,81	27,27	32,72
7,17	12,72	18,18	23,63	29,09	34,54.

Alter des Tieres, Ernährung, Nachkalbezeit und Melkzeit haben keinen Einfluß auf den Gefrierpunkt. Die Milch eines Tieres aber kann bei zwei aufeinanderfolgenden Bestimmungen um 0,02° abweichen, entsprechend einem Spielraum von etwa 3,5 v. H. der Verwässerungsanzeige; bei gemischter Milch verschiedener Kühe bleibt dagegen der Gefrierpunkt praktisch unveränderlich.

Säuerung der Milch verändert den Gefrierpunkt in entgegengesetzter Richtung zum Wasserzusatz, kann also letzteren bis zu einem gewissen Grad verdecken. Die Herabsetzung des Gefrierpunkts scheint bis zu −0,80° gehen zu können. Für Milch, die infolge vorgeschrittener Säuerung bei Siedehitze gerinnt, hat die Gefrierpunktsbestimmung keinen Wert.

Manche Krankheiten beeinflussen den Gefrierpunkt erheblich. So bringt Euterentzündung ihn bis auf −0,86; aber derartige Milch macht sich durch ihren ekelhaften Geruch kenntlich. Bei Perlsucht steigt der Gefrierpunkt bis auf etwa −0,48, läßt also die Milch einer Verwässerung verdächtig erscheinen; in diesem Fall muß die chemische Analyse den Irrtum der Gefrierpunktsbestimmung gerstreuen.

Herabgesetzt wird der Gefrierpunkt auch durch Ablochung und Eindickung der Milch; diese Veränderung aber kann nicht zu einem Betrug dienen.

Manche lösliche Stoffe können, der Milch zugesetzt, deren Verwässerung verdecken; so können Kochsalz, zugesetzt in Menge von 0,9 v. H., Doppelkohlensaures Natron in Menge von 1,3 v. H., Rohrzucker in Menge von 10,0 v. H., Traubenzucker in Menge von 5,0 v. H. einen Wasserzusatz von 5 v. H. ausgleichen, ohne sich durch ihren Geschmack zu verraten; und 2 v. H. Glycerin machen jegliche Verwässerung unbemerkbar.

Aussehen, Geschmack. Dichte und Aschen-, insbesondere Chlorgehalt der Milch werden dem Chemiker stets Verwässerungen, die über 5 v. H. hinausgehen, verraten. Beimischung von Zucker oder von Kochsalz wird stets am schwierigsten nachzuweisen sein. Diesbezüglich rät Winter, den elektrischen Widerstand der Milch für die Milchprüfung mit heranzuziehen, der 250 Ohm beträgt, also erheblich von demjenigen zucker- oder salzhaltiger Lösungen abweicht. Formol, zu Frischerhaltung von Milch in der üblichen Menge von 1 Tropfen auf 100 kbcm Milch angewandt, übt keinen Einfluß aus; erst vier Tropfen würden einen Zusatz von 5/6 v. H. Wasser verdecken.

Aus dem Gesagten ergibt sich, daß die Bestimmung des Gefrierpunkts der Milch zwar allein nicht vermag, Verfälschungen der Milch nachzuweisen, wohl aber in Verbindung mit der chemischen Analyse dem Nachweis einen solchen Grad von Sicherheit verleihen kann, daß auch geringfügige Verfälschungen zur Entdeckung nicht sicher sind.

1./Ind. lait. belge. —°—

Digitized by Google

Betriebsergebnisse und Ausbeuteberechnungen der mit der Versuchsstation und Lehranstalt für Molkereiwesen zu Kleinhof-Tapiau verbundenen Molkerei

während der Zeit vom 27. September 1903 bis 1. Oktober 1904.

(Aus dem Bericht über die Tätigkeit der Versuchsstation und Lehranstalt für Molkereiwesen zu Kleinhof-Tapiau für 1904/05.)

In der Molkerei Kleinhof-Tapiau, deren Besitzer Herr Amtsrat Schrewe ist, wurde außer der Milch der im Mittel 119 Kühe zählenden Herde der Domäne noch die von 53 größeren und kleineren Besitzern der Umgegend eingelieferte Milch von ungef. 840 Kühen verarbeitet. Abgesehen von den Zweigmolkereien Taplacken, Goldbach und Reipen betrug somit die für die Hauptmolkerei in Betracht kommende Kuhzahl 959.

Es wurden eingeliefert:

im 1. Quartal	(Oktober, November, Dezember 1903)	.	425 439 kg Milch,
„ 2. „	(Januar, Februar, März 1904)	. . . .	395 670 „ „
„ 3. „	(April, Mai, Juni 1904)	. . . .	589 404 „ „
„ 4. „	(Juli, August, September 1904)	. . . .	675 768 „ „

im ganzen Jahre also 2 086 281 kg Milch.

Hierzu kamen noch 209 225 kg Rahm von den Zweigmolkereien. Von diesen erhielt Taplacken die Milch von fünf Gütern mit 305 Kühen, Goldbach hatte 24 größere und kleinere Lieferanten mit 300 Kühen und Reipen erhielt die Milch von acht Gütern mit 200 Kühen. Es betrug somit die Kuhzahl dieser drei Zweigmolkereien 805, und in der Hauptmolkerei Kleinhof-Tapiau mitsamt den zugehörigen drei Filialen gelangte also im ganzen die Milch von 1764 Kühen zur Verarbeitung. In den Zweigmolkereien wurde die Abendmilch, nachdem sie zwölf Stunden in kaltem Wasser gestanden, abgerahmt, die erhaltene Sahne kam nach der Hauptmolkerei, während die abgerahmte Milch in den Filialen zur Fabrikation von Tilsiter Halbfettkäsen Verwendung fand. Ein Teil der Morgenmilch wurde in den Zweigmolkereien durch Centrifugen entrahmt, ein anderer Teil auf Fettfäße verarbeitet. In der Hauptmolkerei Kleinhof-Tapiau gelangten im Mittel täglich 5623 kg Milch und 564 kg Rahm zur Verarbeitung. Am meisten Milch, 9217 kg, wurden am 7. Juni, und am wenigsten, 3658 kg, am 24. Dezember eingeliefert.

Die Entrahmung der Milch ergab im Mittel:

	1. Quartal Proz.	2. Quartal Proz.	3. Quartal Proz.	4. Quartal Proz.	Jahresmittel Proz.
Rahm	11,95	13,66	14,05	13,10	13,19
Magermilch . . .	87,41	85,73	85,28	86,22	86,16
Verlust	0,64	0,61	0,67	0,68	0,65
	100,00	100,00	100,00	100,00	100,00

Von den drei bei Beginn des Beobachtungsjahres vorhandenen Entrahmungsmaschinen — zwei Alfa Separatoren älterer Konstruktion und eine Balance-Centrifuge — wurde im Laufe des Jahres ein Alfa-Separator durch einen Alfa-Laval-Separator neuester Konstruktion und die Balance-Centrifuge durch die Westfalia-Centrifuge ersetzt, weil diese Maschinen hier zur Prüfung gelangten und deshalb mehrere Monate hindurch täglich arbeiteten.

Der Fettgehalt der Centrifugen-Magermilch betrug im Mittel 0,137 Proz. und schwankte von 0,09 Proz. bis 0,25 Proz. Auf 0,25 Proz. stieg der Fettgehalt, als die Dampfmaschine etwas zu langsam ging.

Rahm und Magermilch wurden mit den Bnaöschen Triumphapparaten auf bezw. 75 und 90° C. erhitzt. Um die hohe Temperatur längere Zeit auf die Magermilch einwirken zu lassen und mit Sicherheit die Abtötung der krankheitserregenden Bakterien, insbesondere der Tuberkelbazillen herbeizuführen, wurde wie in früheren Jahren die Magermilch nach dem Verlassen des Pasteurisierapparats in einen Sammelbehälter eingeleitet und erst von hier aus dem Kühler zugeführt, mittels dessen sie auf 10 bis 14° abgekühlt wurde. Das Bassin ist so gebaut, daß jedes Milchteilchen gezwungen ist, den ganzen Behälter zu durchströmen, um an die Austrittsstelle zu gelangen; infolgedessen ist die Milch mindestens 30 Minuten der Einwirkung der hohen Temperatur ausgesetzt, und man erreicht so auch ohne Verwendung von Hochdruck-Pasteurisierapparaten eine Abtötung der Krankheitserreger.

Der pasteurisierte Rahm wurde während der Wintermonate unter Verwendung von Pregelwasser bis auf 3° C. abgekühlt, während im Sommer das zur Verfügung stehende Brunnenwasser nur eine Abkühlung bis auf 11° C. ermöglichte. Der gesamte von den Zweigmolkereien eingelieferte Rahm, sowie die in Kleinhof nach dem Kaltwasserverfahren gewonnene Sahne wurde ebenfalls pasteurisiert und gekühlt, die Säuerung wurde durch Zusatz von 2 bis 5 Proz. Sauer eingeleitet, welches teils aus pasteurisierter Magermilch unter Verwendung der im Laboratorium der Versuchsstation hergestellten flüssigen Reinkulturen von Milchsäurebakterien, teils aus roher Magermilch, die man der Selbstsäuerung überließ, bereitet wurde. Vor dem Zusatz des Sauers brachte man den Rahm auf 15 bis 18° C. und ließ ihn bei dieser Temperatur im allgemeinen etwa 20 Stunden stehen; nur während der Sommermonate war es notwendig, die Säuerung schon nach etwa 10 Stunden dadurch zu verlangsamen, daß man in jede Rahmtonne einige mit Eis gefüllte Büchsen hineinhängte. Die beim Buttern eingehaltene Anfangstemperatur schwankte im Laufe des Jahres zwischen 9 und 14,5° C., während der im Mittel 34 Minuten dauernden Butterung stieg die Temperatur auf 12 bis 15,5° C. Die Schlägerwerke der beiden dänischen Butterfäßer machten etwa 134 Umdrehungen in der Minute.

Beim Verbuttern des Rahmes, der regelmäßig ein Gemenge von Centrifugensahne und abgeschöpftem Rahm darstellt, wurde erhalten:

	1. Quartal Proz.	2. Quartal Proz.	3. Quartal Proz.	4. Quartal Proz.	Jahresmittel Proz.
Butter	23,36	19,98	19,18	21,09	20,86
Buttermilch . . .	74,64	78,02	78,82	76,98	77,11
Verlust	2,00	2,00	2,00	2,00	2,00
	100,00	100,00	100,00	100,00	100,00

Der Fettgehalt der unverwässerten Buttermilch schwankte von 0,31 Proz. bis 1,50 Proz. und betrug im Mittel 0,573 Proz.

Die Butterausbeute stellte sich im Mittel wie folgt:

	1. Quartal	2. Quartal	3. Quartal	4. Quartal	Jahresmittel
Butter aus 100 kg Milch	3,125	2,839	2,713	2,879	2,981
Milch zu 1 kg Butter .	32,00	35,23	36,86	34,74	34,71

Die durchweg ungünstigen Zahlen für die Butterausbeute werden dadurch erklärt, daß man einen Teil der Milch zu Gunsten der Käserei nur schwach entrahmte. In den vier Zweigmolkereien wurde nämlich alle Abendmilch und in der Hauptmolkerei Kleinhof ein Teil der des Morgens und die des Abends eingelieferte Milch in Wasser von 8 bis 9° C. aufgestellt und nach 12 bis 14 Stunden abgerahmt. Die so gewonnene verhältnismäßig noch sehr fettreiche Magermilch — ihr Fettgehalt schwankte von 1,05 bis 2,16 Proz. und betrug im Mittel 1,57 Proz. — wurde zum größten Teil verfäßt. Nur in der Zeit, in welcher die Butterpreise ihren höchsten Stand erreicht hatten, schränkte man die Käserei ein und entrahmte einen Teil der nach dem Kaltwasserverfahren gewonnenen fettreichen Magermilch durch die Centrifuge.

Die Butter wurde sämtlich nicht gefärbt und erhielt als Zusatz 1½ Proz. Salz. Eine geringe Menge Butter wurde ungesalzen verkauft. Die zweimal geknetete verkaufsfertige Butter erhielt im Mittel 84,93 Proz. Fett (Schwankungen von 82,3 bis 88,0 Proz.) und 14,09 Proz. Wasser (Schwankungen von 12,0 bis 16,3 Proz.).

100 kg ganzer Milch ergaben im Mittel an frischen Käsen:

	1. Quartal kg	2. Quartal kg	3. Quartal kg	4. Quartal kg	Jahresmittel kg
Tilsiter Fettkäse	9,79	10,36	10,27	10,67	10,27
Camembert-Fettkäse	17,22	17,09	17,78	—	17,36
Tilsiter	7,98	6,92	6,91	7,73	7,30
Remoudou- / Hochmeister (neben Butter)	8,48	9,29	7,82	8,49	8,77
Limburger / Käse aus Magermilch vom Kaltwasser-Verfahren	10,14	9,70	8,86	8,26	9,24
Tilsiter Käse aus Centrifugen-Magermilch + 30 Proz. frische Milch (neben Butter) . . .	7,37	6,35	6,74	7,12	6,89
Tilsiter Käse aus Centrifugen-Magermilch + 10 Proz. frische Milch (neben Butter) . . .	—	5,86	—	6,93	6,40
Tilsiter Käse aus Centrifugen-Magermilch (neben Butter) .	—	5,59	5,50	6,34	5,74

Das Gewicht der Käse wurde am Tage nach der Herstellung vor dem Salzen bestimmt. Die Camembert- und Hochmeister Käse wurden ihrer großen Weichheit wegen nicht regelmäßig gewogen.

Der Fettgehalt der reifen Käse wurde des öfteren mit Gerbers Acidbutyrometer bestimmt und betrug:

		im Mittel Proz.	Schwankungen von Proz.
bei den Tilsiter Fettkäsen		28,81	24,0 bis 32,8
„ „ Tilsiter Käsen . aus Magermilch vom Kaltwasser-Verfahren		16,98	12,5 „ 19,5
bei den Tilsiter Käsen, hergestellt aus 100 Teilen Centrifugen-Magermilch und 30 Teilen ganzer Milch		12,14	10,5 „ 13,5
bei den Tilsiter Käsen aus Centrifugen-Magermilch		1,50	— „ —
„ „ Remoudou- / Hochmeister	Käsen aus Magermilch vom Kaltwasser-Verfahren	14,98	12,5 „ 16,5
„ „ Limburger		14,00	11,5 „ 16,5
„ „ Hochmeister		12,50	— „ —

Der Fettgehalt der Molken betrug:

		im Mittel Proz.	Schwankungen von Proz.
bei den Tilsiter Fettkäsen		0,65	0,53 bis 0,73
„ „ Tilsiter		0,265	0,18 „ 0,31
„ „ Remoudou- / Limburger	Käsen aus Magermilch vom Kaltwasser-Verfahren	0,30	— „ —
„ „ Hochmeister		0,40	— „ —
„ „ Tilsiter Käsen, hergestellt aus 100 Teilen Centrifugen-Magermilch und 30 Teilen ganzer Milch		0,09	0,07 „ 0,10
bei den Camembert-Käsen (aus ganzer Milch) .		0,13	0,10 „ 0,15
		0,14	0,09 „ 0,20

Digitized by Google

Die fettreicheren Molken wurden durch Centrifugalkraft entrahmt und der gewonnene Rahm auf Molkereibutter verarbeitet. 100 kg Magermilch ergaben im Mittel an frischen Magerkäsen:

		1. Quartal	2. Quartal	3. Quartal	4. Quartal	Jahresmittel
		kg	kg	kg	kg	kg
Tilsiter	Käsen aus Magermilch vom Kaltwasser-Verfahren	8,67	8,13	8,11	8,97	8,47
Remoudou-		10,84	10,83	9,17	9,83	10,17
Limburger		11,61	11,33	10,39	9,58	10,73
Hochmeister		16,00	16,00	16,00	—	16,00
Tilsiter Käse aus Centrifugen-Magermilch		—	6,53	6,21	7,36	6,70

Wie aus den vorstehenden Zusammenstellungen ersichtlich, wurden Tilsiter Magerkäse auch aus einem Gemenge von Centrifugenmagermilch und ganzer Milch hergestellt, und zwar wurden auf 100 kg Centrifugenmagermilch teils 10 kg, teils 30 kg ganze Milch hinzugesetzt. Im ersteren Falle hatte die Mischung einen mittleren Fettgehalt von 0,40 Proz., im letzteren 0,79 Proz. (Schwankungen von 0,58 bis 0,96 Proz.)

Die Ausbeute an frischem Tilsiter Magerkäse betrug aus 100 kg dieser Mischungen:

	1. Quart. kg	2. Quart. kg	3. Quart. kg	4. Quart. kg	Jahresmittel kg
bei Zusatz von 10 Proz. ganzer Milch	5,261	cc. 19	Proz.	5—6	
„ „ 30 „ „ „	8,19	6,75	—	7,94	7,35
		7,17	7,63	8,00	7,75

Im Durchschnitt des ganzen Jahres wog ein Käse frisch:

	kg	Verlust bis zur Reife (begtn. bis zum Verkauf)	Reifungszeit Monate
Tilsiter Fettkäse	5,261	cc. 19 Proz.	5—6
Camembert-Fettkäse	0,263	„ 20 „	1,5
Tilsiter	5,094	7,46 „	4
Remoudou-	0,338	13,30 „	2
Limburger	0,598	17,35 „	2
Hochmeister	0,120	„ 20 „	1
Tilsiter Käse aus Centrifugen-Magermilch + 30 Proz. ganze Milch	4,930	7,63 „	4
Tilsiter Käse aus Centrifugen-Magermilch + 10 Proz. ganze Milch	4,856	13,07 „	4
Tilsiter Käse aus Centrifugen-Magermilch	4,793	10.77 „	4

An Labpulver und Käsefarbe kamen auf je 100 kg ganzer Milch bezw. Magermilch im Mittel zur Verwendung für die

Tilsiter Fettkäse	2,78 g	Labpulver und	5,16 g Farbe
Camembert-fettkäse	3,79 g	„ „	4,62 g „
Tilsiter	2,74 g	„ „	4,30 g „
Remoudou-	2,64 g	„ „	4,03 g „
Limburger	2,59 g	„ „	4,64 g „
Hochmeister	1,49 g	„ „	5,08 g „
Tilsiter Käse aus Centrifugen-Magermilch + 30 Proz. ganze Milch	4,90 g	„ „	4,26 g „
Tilsiter Käse aus Centrifugen-Magermilch + 10 Proz. ganze Milch	4,51 g	„ „	4,30 g „
Tilsiter Käse aus Centrifugen-Magermilch	4,80 g	„ „	4,30 g „

Obwohl der Besitzer der Molkerei, Herr Amtsrat Schrewe die Milch nicht nach Fettgehalt bezahlt, so wurde trotzdem die von den einzelnen Gütern eingelieferte Milch zur Kontrolle ein- bis viermal monatlich auf den Fettgehalt untersucht. Im Jahresbericht sind die hierbei gefundenen Monats- und Jahresmittelwerte zusammengestellt. Wie dort ersichtlich ist, schwankte der Fettgehalt der Monatsmilch der einzelnen Güter von 2,00 Proz. (bei Nr. 29 im April) bis 5,01 Proz. (bei Nr. 25 im Dezember). Die Schwankungen für den Fettgehalt der Jahresmilch bewegten sich von 2,74 Proz. (bei Nr. 33) bis 3,48 Proz. (bei Nr. 25).

Ebenso wie in den Vorjahren war die Milch am fettärmsten im April, 2,80 Proz., am fettreichsten war sie jedoch nicht, wie bisher im Oktober, sondern im November, 3,48 Proz., im Jahresmittel enthielt sie 3,14 Proz. Fett.

Tagesgeschichtliche Rundschau.

Deutschland.

Stand der Wiesen und Futterfelder im Deutschen Reich am Mitte September. Nach den Zusammenstellungen im Kaiserlichen Statistischen Amt ergeben sich folgende Noten*) für den Durchschnitt (die Noten für die einzelnen Staaten und Landesteile s. in der Nummer 226 des „Reichsanzeigers“ vom 25. September):

	September 1905	August 1905	September 1904
Kartoffeln	2,4	2,3	3,4
Klee (auch mit Beimischung von Gräsern)	2,3	2,7	3,7
Lugerne	2,6	2,7	3,4
Bewässerungswiesen	2,2	2,3	3,5
Andere Wiesen	2,4	2,6	

Daran knüpft das Kaiserl. Statistische Amt u. a. folgende Bemerkungen:

Klee und Lugerne. Für das Wachstum der Futterpflanzen war das warme, regnerische Wetter recht günstig. Klee sowohl wie Lugerne haben sich fast überall nicht unwesentlich gebessert und lieferten meist reiche Erträge. Leider hatte deren Einheimsung sehr unter der unbeständigen Witterung zu leiden, so daß vieles minderwertig geworden oder ganz verdorben ist. Junger Klee und junge Lugerne haben sich in letzter Zeit recht schön entwickelt. Die Reichsnoten für Klee und Lugerne sind von je 2,7 im August auf 2,3 und 2,6 gesiegen.

Wiesen. Abgesehen von einigen süddeutschen Staaten, in denen der zweite Schnitt infolge längerer Trockenheit ziemlich gering ausgefallen ist, liefern die Wiesen befriedigende, zum Teil auch sehr reichliche Erträge, nur wird das Trocknen des Grummets durch die unbeständige Witterung erschwert und verzögert und die Güte des Futters läßt infolgedessen vielfach zu wünschen übrig. In Süddeutschland haben sich die Wiesen auch da, wo der Grummetschnitt nur gering ausgefallen war, jetzt wieder soweit erholt, daß noch eine reiche Herbstweide in Aussicht steht. Im Reichsdurchschnitt werden Bewässerungswiesen mit 2,2 (2,3 im August), andere Wiesen mit 2,4 (2,6) beurteilt.

Preisaufgabe des Mecklenburgischen Patriotischen Vereins betr. die Düngung von phosphorsaurem Kalk. Aus der Pogge-Karstenschen Stiftung wird ein Preis von 1500 M. ausgesetzt für die beste Abhandlung über folgende Frage: „Ist die Fütterung von phosphorsaurem Kalk zweckmäßig?“

1. Die Versuche sind mit Schweinen, Wiederkäuern und Pferden zu machen und die Verdaulichkeit zu prüfen.

2. Würde eine Verdauung durch die Tiere nicht stattfinden, so ist trotzdem zu prüfen, ob, wie behauptet wird, die Knochenweiche gehoben wird durch die Zufütterung von phosphorsaurem Kalk.

3. Es ist zu prüfen, ob nicht dasselbe Ergebnis durch kohlensauren Kalk erreicht wird.

Die für die Preisbewerbung bestimmten Schriften sind bis zum 15. September 1906 an den Hauptsekretär des Vereins, Domänenrat Rettich in Rostock i. M., einzusenden. Dabei ist folgendes zu beachten:

Die Arbeiten sind mit einem Motto zu versehen, ohne Namensangabe des Verfassers zu belassen und mit einem versiegelten Couvert zu begleiten, auf welchem das der Arbeit vorstehende Motto und in welchem auf zusammengefaltetem Blatt Name, Stand und Wohnort des Verfassers enthalten sind. Sämtliche Abhandlungen dürfen vor ihrer Einreichung nicht schon irgendwo veröffentlicht sein, auch bis zur Entscheidung der Prüfungskommission an keiner Stelle veröffentlicht werden. Die des Preises würdig befundene Arbeit wird durch Auszahlung des Preises literarisches Eigentum des Vereins, der sich übrigens vorbehält, dem Verfasser dieselbe zur literarischen Verwertung unter bestimmten Bedingungen (Freiexemplare u. s. w.) zurückzugeben. Alle übrigen Arbeiten werden den Verfassern zurückgegeben.

Prozentsatz der mit offener Tuberkulose behafteten Rinder-Tuberkulose-Schutzimpfung nach Behring. Nach dem Jahresbericht des Bakteriologischen Instituts der Landwirtschaftskammer für die Provinz Sachsen für 1904/05 wurden in dieser Provinz in Wirtschaften, die sich zur Bekämpfung der Rindertuberkulose nach dem Ostertagschen Verfahren geschlossen haben, 1372 Rinder der Hauptuntersuchung unterzogen. Von den im vorigen Jahre untersuchten Rindern wurden 53 Tiere = rund 3,64 Prog. als geführlich tuberkulös befunden, und zwar litten an

Lungentuberkulose	50 Tiere	= rund 3,43	Prog.
Euterntuberkulose	2 „	= „ 0,14	„
Gebärmuttertuberkulose	1 „	= „ 0,07	„

Bei der zweiten Hauptuntersuchung derselben Bestände waren dagegen von 1372 untersuchten Rindern nur 22 Tiere = rund 1,6 Prog. gefährlich tuberkulös, und zwar litten an

Lungentuberkulose	21 Tiere	= rund 1,5	Prog.
Euterntuberkulose	2 „	= „ 0,15	„

(davon hatte ein Tier außerdem noch Lungentuberkulose).

Die übrigen Formen der offenen Tuberkulose kamen nicht zur Beobachtung.

Der Prozentsatz der mit offener Tuberkulose behafteten Rinder ist also um mehr als die Hälfte zurückgegangen.

Die Untersuchung der neu angeschlossenen Bestände aus der Provinz Sachsen und dem Herzogtum Anhalt war zur Berichtszeit noch nicht abgeschlossen.

Ferner wurden in zwei Beständen Tuberkulose-Schutzimpfungen nach von Behring ausgeführt. In dem einen Bestande wird außerdem die Tuberkulose der Rinder nach dem Ostertagschen Verfahren getilgt.

Bisher sind im ganzen 37 Kälber geimpft worden, davon 20 bereits zum zweiten Male.

Die Erstimpfung haben die Kälber ohne sichtbare Gesundheitsstörungen vertragen; nur ein 8 Tage altes Kalb, an welchem auf

*) Es bedeutet: Nr. 1 „sehr gut“, Nr. 2 „gut“, Nr. 3 „mittel“ (durchschnittlich), Nr. 4 „gering“, Nr. 5 „sehr gering“.

Digitized by Google

besonderen Wunsch des Besitzers die Schutzimpfung vorgenommen wurde, hat am zweiten Tage nach der Impfung angefangen schlecht zu saufen und ist am sechsten Tage nach der Impfung eingegangen. Da infolge zu später Benachrichtigung keine Sektion an dem Tiere vorgenommen werden konnte, war die einwandfreie Feststellung der Todesursache nicht möglich.

Die Zweitimpfung haben die meisten Kälber gleichfalls gut vertragen. Bei zwei Tieren jedoch, welche bei der zweiten Impfung 5 bezw. 6½ Monate alt waren, traten etwa ½ Stunde nach der Impfung heftige Hustenanfälle auf, die mehrere Tage angehalten haben sollen.

Ein Vergleich der Temperatur-Kurven nach der Erstimpfung mit denen nach der Zweitimpfung hat ergeben, daß die Temperatur-Erhöhungen nach der zweiten Impfung in drei Viertel der Fälle größer sind als nach der Erstimpfung, und zwar betrug bei den Impfungen der Unterschied zwischen der Höchst-Temperatur nach der ersten Impfung und derjenigen nach der zweiten Impfung 0,3 bis 1,6° C.

Ueber die Wirksamkeit der Schutzimpfungen werden später vorzunehmende Untersuchungen Aufschluß geben.

Milchfälschung im großen betrieb seit längerer Zeit eine im letzten Jahre in Wandsbek bei Hamburg gegründete Meierei. Die Polizei stellte bei mehreren Milchhändlern, die aus dieser Meierei versorgt wurden, Wasser in der Milch fest; die Milch wurde weggegossen und die entnommenen Proben wurden dem hygienischen Institut übergeben. Daraufhin wanderten einmal 400 und einmal 1400 l Milch zur Freude der Sielbewohner ins Siel. Als bei der Stallprobe die Milch unverfälscht befunden wurde, begleiteten die Beamten den Milchwagen bis kurz vor die Meierei, der Kutscher war vorher unterrichtet; die Milch wurde also unter den Augen der Polizei rein und unverfälscht angeliefert und kam nach ungefähr einer Stunde mit ungef. 15 Proz. Wasser vermischt wieder heraus. Der Kutscher des Milchwagens sagte aus, daß er häufig gesehen habe, wie der Inspektor Wasser zur Milch gegossen habe.

Butterfälschung mit elektrischem Betrieb. Nach dem Bericht des Dresdener städtischen chemischen Untersuchungsamts wurde bei der Butterkontrolle ein im großen arbeitender Butterpanscher abgefaßt. In seinem Keller fand man die elektrisch betriebene Knetmaschine, die angeblich nur zur Beimischung von Kochsalz verwendet wurde, die aber als das Wahrzeichen der Butterfälscher gilt. Die Analyse der Butter bewies, daß der Händler außer dem Kochsalz noch 3 Proz. Wasser und 10 Proz. Margarine zugesetzt hatte. Bei russischer „Backbutter" waren sogar 25 bis 30 Proz. Margarine beigemischt. Der Butterpanscher hatte sich der Bestrafung durch eine Reise nach Brasilien entzogen, kehrte aber zurück und erhielt 300 M. Geldstrafe. Eine größere Sendung russischer Backbutter im Werte von 17 000 M., die bis zu 24 Proz. Wasser aufwies, wurde, weil andere Versuche zur Entwässerung mißlangen, unter behördlicher Aufsicht ausgeschmolzen.

Schweiz.

*** Ein- und Ausfuhr von Milch und Erzeugnissen daraus i. J. 1904.** Mit Vorjahren verglichen, stellten sich die amtlich ermittelten Werte der Ein- und Ausfuhr wie folgt:

Einfuhr in tausend Franken:

	Jahresmittel 1892/1896	1897/1901	1902/1903	Jahr 1904
Milch, frisch	1 069	974	1 193	1 189
Butter, frisch	3 008	4 876	7 273	7 226
Käse	1 605	2 736	3 568	3 955
Eingef. Milch, Kindermehl, Milchzucker	10	27	42	42
Zusammen	5 692	8 613	12 061	12 412

Ausfuhr in tausend Franken:

	Jahresmittel 1892/1896	1897/1901	1902/1903	Jahr 1904
Milch, frisch	417	496	875	1 007
Milch, eingedickt	17 484	23 101	32 794	29 217
Butter, frisch	998	231	61	116
Käse	37 782	41 101	42 524	40 915
Milchzucker	92	35	2	1
Kindermehl	2 574	2 529	2 682	2 097
Zusammen	59 347	67 493	78 938	73 353

Somit Ueberschuß der Ausfuhr in tausend Franken:

53 655	58 880	66 877	60 941

Schweiz. Milch-Ztg.

Königliche Besoldungen in der Milchverwertungs-Industrie. Die Milchlieferanten der großen schweizerischen Milchverwertungs-Fabriken verlachen mit Rücksicht auf die Riesendividenden dieser Gesellschaften seit langem vergeblich, sich für höhere Milchpreise durchzusetzen. Bei den Erörterungen hierüber wurde behauptet, daß die Milk Condensed Company in Cham ihren vier Direktoren je 60 000 Fr. Jahresgehalt zahle. Jetzt berichtet das „Luzerner Vaterland", daß diese Angabe nicht richtig sei. Die Besoldungen betragen für die vier Direktoren zusammen 600 000 Fr., also erhält jeder der Herren 150 000 Fr. jährlich.

Genossenschaftswesen.

Zur Frage der Verhütung gegenseitiger Konkurrenz benachbarter Molkereigenossenschaften schreibt der „Deutsch. landw. Genossenschaftspresse" ein geschätzter Mitarbeiter: „Rivalitäten unter benachbarten Genossenschaften derselben Art sind gewiß nichts Neues und sind sogar oft von gutem Einflusse auf die geschäftliche Entwicklung derselben, indem die eine die andere zu überflügeln sucht. Sobald aber aus einer solchen Rivalität ein gegenseitiges Bekämpfen wird, muß unter allen Umständen eine Schädigung der genossenschaftlichen Sache herbeigeführt werden. In Gegenden, wo zahlreiche Molkereigenossenschaften bestehen, welche sich meistens über mehrere Ortschaften erstrecken, kommt es häufig vor, daß in Orten, welche mitten zwischen mehreren Molkereigenossenschaften liegen, die Landwirte nach zwei, ja sogar drei verschiedenen Molkereien Milch liefern. Jede der beteiligten Genossenschaften hat nun das größte Interesse daran, alle Lieferanten für sich zu gewinnen, um die Milchfuhren besser ausnutzen zu können. Um diesen Zweck zu erreichen, wird kein Mittel unbenutzt gelassen: höhere Milchpreise, Rücklieferungen größerer Mengen Magermilch, Abgabe von Molkereiprodukten zu niedrigeren Preisen, erschöpfende Berichte in den Lokalzeitungen über die Rentabilität der Betriebe unter besonderem Hinweis auf die Butterausbeute, die erzielten Preise, den Reingewinn u. s. w. Durch all' diese Machenschaften wird die Unzufriedenheit geschürt und die Bewohner der betreffenden Orte in mehrere Parteien geschieden. In vielen Fällen haben die sich befehdenden Molkereigenossenschaften den unbedeutlichen Erfolg, daß sich die Parteien zu einer eigenen Molkerei einigen und nun ihrerseits wieder Konkurrenz machen. In verschiedenen Bezirken der Provinz Hannover haben sich die Molkereigenossenschaften zusammengeschlossen, um einen solchen Konkurrenzkampf zu vermeiden. Die Vorstände treten nach Bedarf alle zwei bis drei Monate zu einer zwanglosen Sitzung zusammen und setzen für die folgenden Monate die Preise für die Milchbezahlung fest. Da bei dieser Gelegenheit selbstverständlich auch eine Besprechung anderer einschlägiger Fragen und eine gegenseitige Verständigung stattfinden, erfüllen diese Sitzungen einen doppelten Zweck. Wenn man überall, wo die Verhältnisse in der oben geschilderten Weise liegen, diesem Beispiele folgen wollte, so würden viele Reibereien, die ohne Zweifel eine schwere Schädigung der gesamten Genossenschaftssache des betreffenden Bezirks zur Folge haben, vermieden werden, und es würde manche verfehlte Gründung kleinerer Molkereien durch Abwerbung von bestehenden größeren unterbleiben."

Betriebs-Ergebnisse der dem Molkerei-Verband der Provinz Pommern angeschlossenen Molkereien. Das Pommersche Genossenschaftsblatt veröffentlicht folgende vergleichende Statistik für die zeit vom 1. Januar bis 30. Juni 1901 und 1905. In den ersten sechs Monaten des laufenden Jahres belrug die Gesamtanlieferung an

	1905	1904
Vollmilch	62 597 596 kg	60 103 809 kg
Rahm . .	2 138 187 „	2 183 017 „

Verwertet wurden im

	1905	1904
Großverkauf	3 682 407 Pfd.	3 751 044 Pfd.
Kleinverkauf	792 891 „	665 582 „

Hiersür wurden im Durchschnitt erzielt als Reinverwertung in 1905 112,14 M., in 1904 106,30 M. Die erzielten Preise im Kleinverkauf betragen 1905 119,36 M., 1904 115,38 M.

Der wahrscheinliche Durchschnittsfettgehalt war nur einer geringen Schwankung unterworfen: in 1905 3,10 Proz., in 1904 3,12 Proz.

Die Nettoverwertung für das Kilogramm Vollmilch zeigt in den einzelnen Monaten folgendes Bild:

	1905	1904
Januar . . .	8,07 Pf.	7,59 Pf.
Februar . .	7,91 „	7,75 „
März	7,85 „	7,71 „
April	7,68 „	7,17 „
Mai	7,39 „	6,96 „
Juni	7,13 „	6,77 „
Durchschnitt	7,67 Pf.	7,29 Pf.

Die vorstehend genannten Zahlen sind den Betriebs-Ergebnissen der dem Molkerei-Verbande der Provinz Pommern angeschlossenen Molkereien entnommen. Zu beachten ist hierbei, daß die Zahlen in 1905 von 77 Molkereien und in 1904 von 69 Molkereien herrühren. Die in 1905 neu hinzugekretenen Molkereien haben vom 1. Januar bis 30. Juni ungef. 3 800 000 kg Vollmilch eingeliefert. Wenn man diese 3 800 000 kg Vollmilch von der in 1905 vom 1. Januar bis 30. Juni eingelieferten Vollmilch abzieht, so würde sich annähernd dasjenige Quantum ergeben, welches in 1905 von der gleichen Anzahl Molkereien in 1904 eingeliefert worden ist. Nun sind eingeliefert an Vollmilch in 1905:

	1905	1904
	62 597 596	60 103 809
minus	3 800 000	
	58 797 596	

Digitized by Google

Es würden also in dem gleichen Zeitraum in 1905 weniger eingeliefert worden sein

60 103 809 — 58 797 596 = 1 306 213 kg Vollmilch.

Wenn man nun noch den in 1905 weniger eingelieferten Rahm in Vollmilch umrechnet, so würde in 1905 von der gleichen Anzahl Molkereien wie in 1904 an Vollmilch weniger eingeliefert worden sein gleich ungef. 1 500 000 kg.

Zu beachten ist hierbei ferner noch, daß bei den bestehenden Molkereien der Zugang an neuen Genossen stets größer sein wird wie der Abgang, so daß das tatsächlich weniger gelieferte Quantum die oben genannten Zahlen noch übersteigt.

Die 1 500 000 kg werden annähernd einen Wert von 115 000 Mark repräsentieren.

Erfreulich ist, daß sich der Kleinverkauf trotz der geringeren Milchmengen bedeutend gehoben hat, und daß die erzielten Preise mit dem Quantum gleichen Schritt halten. Fr.

Unterrichtswesen.

Molkerei-Schule Prank, Institut der Landwirtschaftskammer für die Provinz Westpreußen. Am 23. September d. J. fand eine Abgangsprüfung am hiesigen Institut statt, der sich 1 Hospitant: Wilnewski, sowie 3 Schüler: Witt, Karsten und Wiebe unterwarfen. Unter dem Vorsitz des Herrn Hauptmann a. D. Schrewe-Prangschin nahm die Prüfung einen äußerst günstigen Verlauf.

Beobachtungen, Versuche, Erfindungen.

Ueber den Rübengeschmack der Milch und Butter bringt die „Tisch. landw. Tierzucht“ folgende Mitteilung: Dem Landwirt ist es eine bekannte Tatsache, daß bei starker Rübenfütterung Milch und Butter sehr leicht einen an Rüben erinnernden Geschmack annehmen, der oft so intensiv auftreten kann, daß durch denselben die Güte der Produkte herabgemindert wird. Da man nun aus mannigfachen Gründen die Rüben als Grundfutterbestandteil der Ration der Milchkühe nicht gern entbehrt, so dürfte es für manchen Leser interessant sein, Näheres über die wahrscheinliche Ursache der Geschmacksübertragung zu erfahren. Bis vor nicht allzu langer Zeit war man allgemein der Ansicht, daß der Geschmack durch den Verdauungstraktus des Tieres unter Vermittlung des Blutes in die Milch überginge. Neuerdings ist man von dieser Auffassung zurückgekommen, nachdem man erkannte, daß eine ganz bestimmte Bakterienart in der Milch den Rübengeschmack erzeugt, und daß diese Bakterien nicht durch den Euter, sondern erst während des Melkens in die Milch gelangen. Dr. Shaller, Augsburg schreibt nun zu dieser Frage in dem „Wochenblatt des landwirtschaftlichen Vereins im Großherzogtum Baden“, daß ein kurzes Aufkochen der Milch durchaus nicht genügt, um die betreffenden Bakterien abzutöten, sondern daß vielmehr in der gekochten Milch der Rübengeschmack noch schärfer auftritt. Die Tatsache findet ihre Erklärung in dem Umstande, daß die Rübengeschmacks-Bakterien hochfeste Sporen besitzen, dahingegen aber die Säurebakterien der betreffenden Milch im Kochprozeß zu Grunde gehen und durch deren Tod die Entwicklungs-Bedingungen für die Rübengeschmacks-Erreger günstiger werden. In ungekochter Milch besteht ein Konkurrenzkampf zwischen Säure- und Rübengeschmacks-Erreger, an welchem die ersteren die letzteren in der Entwicklung hemmen, da Säure für die meisten Bakterien direkt schädlich ist. Aus diesem Grunde gelingt es auch, aus Rahm, der mit Rübengeschmack behaftet ist, dennoch vollwertige Butter herzustellen, wenn man ihn pasteurisiert und dann den Rahm einem Säuerungsprozeß unterzieht. Da die Bakterien von außen in die Milch gelangen, gelingt es bei äußerster Sauberkeit, den Rübengeschmack der Milch hintanzuhalten, auch dann, wenn größere Mengen Rüben gefüttert werden. Dafür aber, daß tatsächlich die Erreger des Rübengeschmacks erst nach dem Austritt der Milch aus dem Euter in dieselbe gelangen, scheint auch die Beobachtung zu sprechen, daß man bei Fütterung selbst größerer Mengen Rüben im Freien keinen nachteiligen Geschmack der Milch wahrnehmen konnte.

Wissenschaftliche Ergebnisse der bisher im Kaiserlichen Gesundheitsamt angestellten vergleichenden Untersuchungen über Tuberkelbazillen verschiedener Herkunft. 1. Bei den Erregern der Tuberkulose der Warmblüter ist zu unterscheiden zwischen Bazillen der Hühnertuberkulose und Bazillen der Säugetiertuberkulose.

2. Bei den Bazillen der Säugetiertuberkulose lassen sich zwei Typen unterscheiden, die zweckmäßig als Typus humanus und Typus bovinus zu bezeichnen sind. Diese beiden Typen weisen sowohl morphologisch, als auch kulturell und dinsichtlich ihrer Virulenz für Kaninchen und Rind charakteristische Unterschiede auf.

3. Eine Umwandlung der Bazillen der Hühnertuberkulose in solche der Säugetiertuberkulose konnte selbst bei längerem Aufenthalt (bis zu zwei Jahren) der ersteren im Säugetierkörper (Meerschweinchen, Maus, Kaninchen, Rind) nicht beobachtet werden.

4. Eine Umwandlung der Bazillen des Typus humanus in solche des Typus bovinus konnte nach Uebertragung auf Kaninchen, Ziege und Rind selbst nach längerem Aufenthalt (bis zu mehr als einem Jahr) in den Körpern dieser Tiere nicht beobachtet werden.

5. Die bei Hühnern beobachtete Tuberkulose war in allen elf untersuchten Fällen durch den Hühnertuberkulose-Bazillus erzeugt.

Für den Typus humanus und bovinus erwiesen sich Hühner als unempfänglich.

Das Verhalten der Hühner den verschiedenen Typen von Tuberkulosebazillen gegenüber darf nicht ohne weiteres auf alle anderen Vogelarten übertragen werden; bei zwei tuberkulösen Papageien wurden Bazillen des Typus humanus gefunden.

6. Aus elf verschiedenen Fällen von Tuberkulose des Rindes wurden ausnahmslos Tuberkelbazillen des Typus bovinus gezüchtet.

Mit den Bazillen des Typus humanus ließ sich eine fortschreitende Tuberkulose beim Rinde nicht erzeugen, mochte die Uebertragung durch Impfung (Reinkulturen und zerriebene Organteile), Fütterung (Reinkulturen und tuberkulöser Auswurf) oder Einatmung (Reinkulturen) erfolgt sein.

7. In sieben Fällen von Tuberkulose des Schweines fanden sich Bazillen des Typus bovinus. In Uebereinstimmung hiermit ließen sich Ferkel durch Uebertragung von Bazillen des Typus bovinus (Reinkulturen) mittels Fütterung ausnahmslos infizieren.

Beweise für die Annahme, daß unter natürlichen Verhältnissen eine Ansteckung von Schweinen mit Tuberkelbazillen des Typus humanus vorkommt, haben die Untersuchungen zwar bis jetzt nicht ergeben, indes haben Fütterungsversuche, die allerdings mit großen Mengen von Bazillen (Reinkulturen) bei Ferkeln angestellt wurden, gezeigt, daß die Bazillen des Typus humanus beim Schweine eine langsam verlaufende allgemeine Tuberkulose hervorrufen können.

In einem Falle wurden bei einem drei Monate alten Schwein, das sonst keine Zeichen von Tuberkulose aufwies, in den verkästen Mesenterialdrüsen Hühnertuberkulose-Bazillen gefunden.

8. In einem Falle von allgemeiner Tuberkulose beim Schaf fanden sich Tuberkelbazillen des Typus bovinus. Ferner ließen sich Schafe und Ziegen durch Impfung mit Tuberkelbazillen des Typus bovinus (Reinkulturen) infizieren.

9. Unter 67 verschiedenen Fällen von Tuberkulose des Menschen, deren Auswahl allerdings überwiegend von dem Bestreben geleitet wurde, möglichst Fälle des Typus bovinus zu finden, ließen sich in 56 Fällen die Bazillen des Typus humanus allein, in neun Fällen die Bazillen des Typus bovinus allein, in zwei Fällen beide Typen bei derselben Person gleichzeitig nachweisen.

10. Unter den 56 Fällen menschlicher Tuberkulose, in denen Bazillen des Typus humanus allein nachgewiesen wurden, fanden sich Fälle von Tuberkulose der Lungen, der Drüsen, der Knochen und Gelenke, des Darmes bezw. der Mesenterialdrüsen, des Urogenitalapparats, des Bauchfells sowie von allgemeiner Miliartuberkulose und von Lupus.

Die Bazillen des Typus humanus ließen sich nachweisen in Auswurf, Halsdrüsen, Bronchialdrüsen, Axillardrüsen, Lungentuberkeln, Hirnhauttuberkeln, tuberkulöser Tubenschleimhaut, Peritonealtuberkeln, tuberkulöser Darmschleimhaut und Getrödrüsen, tuberkulösen Hautstückchen, Knochen- und Gelenkteilen, Harn.

Die Tuberkulosen gehörten verschiedenen Lebensaltern an.

11. Die neun Fälle von menschlicher Tuberkulose, bei denen sich Bazillen des Typus bovinus allein fanden, betrafen ausschließlich Kinder im Alter bis zu acht Jahren und boten in sechs Fällen Erscheinungen dar, welche mit Sicherheit den Schluß gestatteten, daß die Ansteckung durch Eindringen der Tuberkelbazillen vom Darm aus erfolgt war; bei zwei dieser Fälle lag allgemeine Miliartuberkulose vor. In einem dritten Falle von Miliartuberkulose war die Entscheidung über die Eintrittspforte nicht möglich. In zwei Fällen handelte es sich um Tuberkulose der Halsdrüsen.

In der Mehrzahl dieser Fälle wurden die Bazillen des Typus bovinus an der Eintrittspforte oder den zugehörigen Drüsen (Darm, Mesenterialdrüsen, Halsdrüsen) nachgewiesen, in einem Falle von Miliartuberkulose in der Lunge, welche allein untersucht werden konnte, in einem zweiten Falle von Miliartuberkulose im Gehirn, dem Bronchialdrüsen, der Leber und in den Mesenterialdrüsen.

12. Die zwei Fälle, bei denen sich beide Typen von Tuberkelbazillen gleichzeitig vorfanden, betrafen eine 30jährige Frau, bei der sich in den Getrösdrüsen Tuberkelbazillen des Typus bovinus neben solchen des Typus humanus, und ein 5½jähriges Kind, bei dem sich in den Getrösdrüsen Tuberkelbazillen des Typus bovinus, in der Milz solche des Typus humanus vorfanden.

13. Im ganzen kamen zur Untersuchung bei Kindern unter

Digitized by Google

zehn Jahren zwölf Fälle von Tuberkulose, bei denen augenscheinlich der Darm die Eintrittspforte gebildet hatte.

Von diesen zwölf Fällen beruhten fünf auf Infektion mit Bazillen des Typus humanus allein, sechs auf Infektion mit Bazillen des Typus bovinus allein, ein Fall auf Infektion mit Bazillen beider Typen.

Unter den zwölf Fällen fanden sich vier Fälle, in denen die Tuberkulose auf die Mesenterialdrüsen beschränkt war; von diesen beruhten drei auf Infektion mit Bazillen des Typus bovinus, einer auf Infektion mit Bazillen des Typus humanus.

In zwei weiteren Fällen lagen außer der Mesenterialdrüsen-Erkrankung Darmgeschwüre vor; einer davon beruhte auf Infektion mit Bazillen des Typus bovinus, der andere mit solchen des Typus humanus.

In den übrigen sechs Fällen fanden sich auch sonst tuberkulöse Veränderungen im Körper. In fünf dieser Fälle handelte es sich um allgemeine Miliartuberkulose, die augenscheinlich vom Darm ausgegangen war; drei davon beruhten auf Infektion mit Bazillen des Typus humanus, zwei auf Infektion mit Bazillen des Typus bovinus. In einem Fall wurden aus den Mesenterialdrüsen Bazillen des Typus bovinus, aus der Milz Bazillen des Typus humanus gezüchtet.

14. Die aus dem menschlichen Körper gezüchteten Bazillen des Typus bovinus ließen sich weder morphologisch noch kulturell noch hinsichtlich ihrer Virulenz für das Rind von den direkt aus dem Rinde gezüchteten Bazillen des Typus bovinus unterscheiden. (Tuberkuloseárbeiten aus dem Kaiserlichen Gesundheitsamte. Heft 1 und 3.)

* **Die Zusammensetzung der Kamelmilch** wurde von L. Barthe im Durchschnitt von fünf Analysen wie folgt gefunden: Wasser 87,60 v. H., Fett 5,38, Käsestoff 2,98, Milchzucker 3,26, Asche 0,70 v. H.

Exp. Stat. Rec., nach Journ. Pharm. et Chim.

* **Ansteckungsfähigkeit der Milch perlsüchtiger Kühe.** Moussu prüfte 57 Proben Milch von Kühen, die sich gegen Tuberkulin empfindlich zeigten, ohne äußerlich wahrnehmbare Erscheinungen von Perlsucht aufzuweisen. Von diesen 57 Proben waren 7 mit Perlsuchtkeimen behaftet, wie durch Impfung an Meerschweinchen festgestellt wurde. Hiernach sollte alle Milch von Kühen, welche die Tuberkulinprobe nicht aushalten, als verdächtig angesehen und roh nicht genossen werden. Exp. Stat. Rec., nach Rev. Soc. Sci. Hyg. Aliment.

Handel und Verkehr.

Wochenbericht vom Buttermarkt. Berlin, 7. Oktober 1905. Die Flaue auf dem Markte scheint jetzt überwunden, nachdem die Einlieferungen anfangen kleiner zu werden. Da auch die Zufuhren aus Rußland nachlassen, dürfte bald auch stärker auf die Stapelware in den Eishäusern zurückgegriffen werden können.

Der hamburger Markt lag infolge kleiner Zufuhren ebenfalls besser.

Berlin und Hamburg notieren unverändert.

Marktberichte.

Abrechnungspreise zwischen Molkereien und Butterhändlern. Eigenbericht der Molkerei-Zeitung Berlin. **Berlin,** 7. Oktober 1905. Im Großhandel an die Molkereien für feine Butter wirklich bezahlte Preise. Reines Buttergewicht, frei in Berlin oder Hamburg, also nach Abzug der Fracht reines Geld:

Berlin	bis 122 Mk.
Hamburg	„ 124 „

Berlin, 7. Oktober 1905. Butterbericht der Firma **C. F. Wienstruck,** SW., Leipzigerstr. 82 und W., Kronenstr. 32.

Da die Produktion etwas abnimmt, so war der Markt allerdings in dieser Woche in einer besseren Stimmung, doch war von einer Festigkeit, wie sie sonst der Oktober mit sich zu bringen pflegt, bis jetzt noch nichts zu spüren. Von einer Veränderung der Preise konnte daher gar keine Rede sein, vielmehr drücken die noch großen Bestände unverkaufter Eishausbutter recht hemmend auf den Markt.

Telegramme der Molkerei-Zeitung Berlin.

Berlin, den 7. Oktober 1905. Preisfeststellung der von der ständigen Deputation gewählten Notierungs-Kommission. Mitgeteilt von der Firma C. F. Wienstruck, Berlin, Leipzigerstr. 82. Durchschnittspreise für die Woche vom 1. bis 7. Oktober 1905.

			4. Okt.	7. Okt.
Hof- u. Genossensch.-Butter:	Ia per 50 kg M.		122—124	122—124
do.	do.	IIa „ „ „	115—122	114—122
do.	do.	IIIa „ „ „	112—116	110—115
do.	do.	Abfallende „ „	98—110	105—110
		Tendenz:	Stetig.	Besser.

Hamburg, Grimm, den 6. Oktober 1905. (Butter-Bericht von Ahlmann u. Boysen.) Notierung der Notierungs-Kommission der am Butterhandel beteiligten Firmen zu Hamburg. In Hamburg höchstbezahlte Brutto-Preise: I. Klasse M. 123—128, II. Klasse M. 108—115 pr. 50 kg. Netto reine Tara. Tendenz: Befestigt.

Infolge etwas kleinerer Zufuhren lag der Buttermarkt in dieser Woche etwas besser und konnten sich die frischen Ankünfte räumen, wenn auch ohne Verdienst für die Verkäufer. Feinste Butter wurde mit 123 bis 125 M. bezahlt. — Die Zufuhren russischer Butter werden auch kleiner, da viele Importeure infolge der hohen Preise das Kaufen eingestellt haben, feinste Ware bedingt 110 bis 113 M., während abfallende Butter zu 106 bis 108 M. angeboten blieb. Unsere Notierung ist, wie Kopenhagen, unverändert geblieben.

Ferner Privat-Notierungen: Fehlerhafte und ältere Butter pr. 50 kg M. 102—105. Schleswig-Holsteinische und ähnliche frische Bauer-Butter M. ——. Russische, Sibir. und Livländ. Winterbutter (verzollt) M. 104—114, Galizische (verzollt) M. 91—94. Finnländische Winter-Butter (verzollt) M. ——. Amerikanische (verzollt) M. ——.

Butternotierungen in Kopenhagen. Den 5. Oktober 1905. Butter: I. Klasse 102—103 Kr. (1 Kr. = 112,5 Pf.). Tendenz: Ruhig.

Berlin, 5. Okt. 1905. Amtlicher Marktbericht der städtischen Markthallen-Direktion über den Großhandel in der Central-Markthalle. **Butter.** Preise franko Berlin einschließlich Provision. Für 50 kg Ia M. 120—124, IIa M. 115—120, IIIa M. 110—115.

Käse. Import. Emmenthaler Ia p. 50 kg 85—90 M., dito IIa M. 60—80, import. Glarner Kräuterkäse M. 60——, import. Holl. Gouda Ia M. 80—85, import. Holl. Gouda IIa M. ——, import. Edamer M. 80——, import. Camembert per Dtzd. M. 7,50, import. Gervais M. —, import. Neufchatel per 100 Stück M. 20, import. Roquefort sur choix Ia per 50 kg M. 130—140, import. Parmesan, 3-4 jährig. M. ——, dito. 2—3 jährig M. 80—85, import. Chester-Viktoria M. 115—125, dito Cheshire M. 80—85, Gorgonzola per 50 kg M. 90—100. Steppenkäse M. —. Inländische. Westpr. Schweizer-Käse Ia per 50 kg M. ——, Neufchatel, do. per 100 Stück M. ——, Holländer, rheinisch, Ia per 50 kg M. ——, Edamer Ia M. ——, Limburger Alpenkäse in Pergament M. ——, Tilsiter Käse, fette Ia M. 58—60, Tilsiter Käse IIa, halbfette M. 45—50, Harzer per Kiste, 100 Stück, M. 2,10—2,30, IIa M. 0,75—1,00, Soldiner per Schock M. 6,00, Schloßkäse per Dutzend M. ——, Camembert, große I (H. Prinz), per Dtzd. M. 6,00, do. II, per Dtzd. M. 4,40, Kaiserkäse (H. Prinz) M. 2,40, Kronenkäse M. ——, Frühstückskäse per 50 Stück M. 3,75 (H. Prinz). Deutscher Gervais Dutzend M. 2,20. Briekäse, Orig.-Packung, per $^1/_2$ kg M. 0,80.

Butter-Notierungen der Landwirtschaftskammer für die Provinz Schleswig-Holstein. Butter-Auktionen des Ost-Holsteinischen Meierei-Verbandes.

Hamburg, den 4. Oktober 1905.

1. Klasse 7 Drittel zu 128$^1/_2$, 22 Drittel zu 128, 6 Drittel zu 127$^1/_2$, 4 Drittel zu 127, 21 Drittel zu 126$^1/_2$, 9 Drittel zu 126, 6 Drittel zu 125$^1/_2$, 9 Drittel zu 125, 2 Drittel zu 124, 3 Drittel zu 123$^1/_2$, 3 Drittel zu 122 M. Zusammen 1. Klasse 92 Drittel zu 126,54 M. im Durchschnitt, 2. Klasse 9 Drittel zu 119,94 M. 15 Drittel unverkauft.

Jeder Produzent in Schleswig-Holstein ist berechtigt, die Auktionen zu beschicken. Der Vorstand des Ostholst. Meierei-Verbandes.

Halle a. S., den 5. Oktober 1905. (Bericht von Gebr. Räßler.) Infolge des Monats- und Quartals-Wechsels war das Geschäft etwas ruhiger als in der Vorwoche. Die Preise blieben unverändert.

Ausgesucht feinste gesalzene Molkereibutter	125—126	Mk.
I „	122—124	„
II „	118—121	„

in Tonnen von 100 Pfd. und Kübeln von 50 Pfd.

Königsberg i. Pr., 5. Oktober 1905. (Butterbericht von Gyßling, Ebhardt u. Co.) Quartalswechsel und Umzugstermin wirkten auf das ohnehin schon leblose Geschäft ungünstig ein. Nur zu bedeutend herabgesetzten Preisen sind Käufer heranzuziehen, doch blieb auch dabei noch vieles unverkauft.

Wir zahlen heute für feinstes Produkt 100—105 M. für 100 Pfd. netto hier. Fehlerhafte Ware verrechnen wir nach Verkauf.

Hamburg, 3. Oktober 1905. (Bericht von Cölle u. Gliemann.) Kraftfuttermittel: Der Futtermittelmarkt verkehrte in der abgelaufenen Woche bei lebhafter Nachfrage in fester Haltung. Baumwollsaatmehl wurde von Amerika ganz wesentlich höher gehalten und wird allem Anschein nach noch weiter steigen. Auch Erdnuß-, Palm- und Leinkuchen sowie Reisfuttermehl sind wieder fester, während Kokoskuchen etwas vernachlässigter waren.

Erdnußkuchen 144—158 M., Kokoskuchen 130—149 M., Amerik. Baumwollsaatkuchen und -Mehl 129—141 M., Sesamkuchen 129—143 M., Rapskuchen aus inländischer Saat 114—128 M., Palmkernkuchen 118—121 M., Leinkuchen 147—149 M., Amerik. Maisölkuchen 131—135 M. für 1000 kg ab hier.

Schweine- und Ferkelmarkt. (Amtlicher Marktbericht vom Magerviehhof in Friedrichsfelde.) Mittwoch, den 4. Oktober 1905. Es standen zum Verkauf: 3373 Schweine, 1020 Ferkel.

Verlauf des Marktes: Flottes Geschäft. Preise höher.

Im Engroshandel wurden gezahlt für: Läuferschweine, 3—5 Monate alt 36—52 M.; 6—7 Monate alt 53—70 M. für 1 Stück. Ferkel, mindestens 8 Wochen alt 18—25 M.; unter 8 Wochen alt 15—17 M. für 1 Stück.

Die Direktion des Magerviehhofes.

Städtischer Centralviehhof. Berlin, 30. September 1905. Zum Verkauf standen: 4080 Rinder, 1244 Kälber, 11 126 Schafe, 9352 Schweine.

Bezahlt wurden für 100 Pfund oder 50 kg Schlachtgewicht in Mark (bezw. für 1 Pfund in Pfg.): Für Rinder: Ochsen: 1. vollfleischig, ausgemästet, höchsten Schlachtwerts, höchstens 7 Jahre alt 75—79; 2. junge fleischige, nicht ausgemästete und ältere ausgemästete 70—74; 3. mäßig genährte junge und gut genährte ältere 64—66; 4. gering genährte jeden Alters 58—63. — Bullen: 1. vollfleischige höchsten Schlachtwerts 74—77; 2. mäßig genährte jüngere und gut genährte ältere 69—73; 3. gering genährte 62—65; — Färsen und Kühe: 1. a) vollfleischige, ausgemästete Färsen höchsten Schlachtwerts ——; b) vollfleischige, ausgemästete Kühe höchsten Schlachtwerts, höchstens 7 Jahre alt 63-64; 2. ältere, ausgemästete Kühe und wenig gut entwickelte jüngere 60—63; 3. mäßig genährte Färsen und Kühe 60—63; 4. gering genährte Kühe und Färsen 55—58. — Kälber: 1. feinste Mastkälber (Vollmilchmast) und beste Saugkälber 83—88; 2. mittlere Mastkälber und gute Saugkälber 73—80; 3. geringe Saugkälber 60—69; 4. ältere gering genährte Kälber (Fresser) 58—63. — Schafe: 1. Mastlämmer und jüngere Masthammel 80—83; 2. ältere Masthammel 76—78; 3. mäßig genährte Hammel und Schafe (Merzschafe) 62—66; 4. Holsteiner Niederungsschafe (Lebendgewicht) 28—40. — Schweine: Man zahlte für 100 Pfd. (mit 20 pCt. Tara): vollfleischige, kernige Schweine feinerer Rassen und deren Kreuzungen, höchstens $1^1/_4$ Jahr alt, 220—280 Pfund schwer, 69——; schwere, 280 Pfd. und darüber (Käser) ——; fleischige Schweine 67—68; gering entwickelte 64—66; Sauen 66—— M.

Verlauf und Tendenz des Marktes:

Das Rindergeschäft wickelte sich in guter Ware glatt ab, sonst ruhig, es bleibt Ueberstand. — Der Kälberhandel gestaltete sich langsam, es bleibt Ueberstand. — Bei den Schafen war der Geschäftsgang ruhig, es bleibt erheblich Ueberstand in geringer Ware. — Der Schweinemarkt verlief glatt und wurde geräumt.

Digitized by Google

In **Hamburg** wurden **bezahlt**: für beste Ochsen 69—72 M., junge fette Kühe 62—66 M., beste, reine Schweine mit 20 Proc. Tara 70—70½ M., Kälber I. Qualität 87—93 M., Doppellender 103—106,50 M.

Geschäftliche Mittheilungen.

Wie immer, so ist auch auf der diesjährigen **Welt-Ausstellung** in Lüttich dem **Alfa-Laval-Separator** die höchste Auszeichnung, der **„Grosse Preis“**, zuerkannt worden; ein neuer Alfa-Erfolg, der um so bedeutender ist, als keinem anderen auf der lütticher Welt-Ausstellung konkurrirenden Separator der gleiche Preis zuerkannt wurde. Da die Preisrichter aus denjenigen Fachleuten der verschiedenen Nationen zusammengestellt waren, so sind dadurch die großen Vorzüge der Alfa-Laval-Separatoren wiederum von neuem und in glänzendster Weise offiziell vor der ganzen Welt ausgezeichnet. Die Alfa-Separatoren hatten auch auf den früheren Welt-Ausstellungen, sowohl in Paris 1900, als auch in St. Louis 1904, den Grand prix erhalten.

Versuchsstation für Molkereiwesen Kiel.

Versand von Reinkulturen für die Ansäuerung des Rahmes. Ausbildung von Molkereipersonal.

Professor Dr. H. Weigmann.

Molkereischule in Hameln.

Institut der Landwirthschaftskammer für die Provinz Hannover.

Aufnahme von Schülern und Hospitanten. Nachweis von ausgebildetem Molkereipersonal. Auskunft und Anmeldungen bei dem Direktor **Professor Dr. P. Vieth.**

Stellen-Gesuche.

Tüchtiger Obermeier,
Leiter einer Gutsmolkerei, der mit allen Facharbeiten gut vertraut ist, der deutschen und polnischen Sprache mächtig, 26 Jahre alt, katholischer Konf., sucht dauernde Stellung.
Gefl. Offerten erbittet
A. Gorczak, Gutsmolkerei **Chouno**, Post Trzemieli, Gouv. Lubelska, Russisch-Polen.

Junger, erfahrener
Molkereibeamter,
technisch und kaufmännisch gebildet, firm in allen Fächern, sucht dauernde Stellung, eventl. in einem größeren Buttergeschäft.
Gefl. Offerten erbeten unter **H. D.** an die Expedition dieses Blattes.

Junger, tüchtiger
Obermeier,
in größeren und lohnenden Molkereiverhältnissen tätig gewesen, Molkereischule besucht, sucht dauernde Stellung.
Offerten erbeten unter **Dr. 27** an die Exped. d. Bl.

Kräftiger Gehülfe,
der seine Militärzeit beendet, sucht zum 10. oder 15. Oktober dauernde Stellung. Gefl. Off. an **Schalau 6**, Batterie 2 Garde-Feldartillerie-Reg., **Potsdam.**

Junge Meierin
sucht Stellung.
Anna Geonda, Lubien, Ostpr.

Aelterer Molkereigehilfe
sucht Stellung als alleiniger oder erster Gehilfe.
Offert. unt. **M. G.** an die Geschäftsstelle dieses Blattes erbeten.

Kräftiger, solider
Molkereigehilfe
sucht sofort, eventl. später Stellung. Vertraut mit Maschinenwesen, Butterei, Fette und Magerkäserei, Schwarmenzucht und -Zucht.
Offerten erbeten unter **„Meierei“** postlagernd **Waldenburg**, Schl.

Molkereigehilfe,
18 Jahre alt, als Buttermeister in einer südhilfen Molkerei beschäftigt, sucht zum 1. November oder früher Stellung als Kommis oder ähnliche Beschäftigung in einer Buttergroßhandlung.
Gefl. Angebote erbittet
A. Hennina, Molkereigehilfe, **Priwall.**

Militärfreier
Molkereigehilfe
sucht zu sofort oder später Stellung als Buttermeister in einer Molkerei oder Butter-Großhandlung.
Richter, Tost, Ob.-Schl., Burgstr.

Vermischte Anzeigen.

Zur Erledigung einer wichtigen Angelegenheit bitte wir den Aufenthalt des **Molkereiverwalters**

Alfred Petersen,
früher **Berlin** wohnhaft, mitzuteilen. Kosten werden gern erstattet.
J. J. Pflegel, Schwedt a. O.

Gelegenheitskauf!

Molkerei mit Maierei-Betrieb, Nähe Magdeburg, **R.-B. 37 000 Mark**, mit großen Wohn-, Stall-Gebäuden, sowie Scheunen ist mit Inventar inklusive Maschinen für Mark 26 000 sofort von der Inhaberin, Witwe, zu verkaufen. Anzahl. nach Uebereinkunft. Näheres erteilt
Arthur Rübler, Cigarrengeschäft. **Berlin**, Markgrafenstraße 21.

In der größten Stadt Königreich Sachsens ist eine in flottem Betriebe befindliche
Molkerei,
Milch-, Käse-, Butter-, Eier-Handlung etc mit guter Kundschaft und einem Jahresumsatz von über 100 000 M. inkl. lebenden und toten Inventar Familienverhältnisse halber **zu verkaufen.**
Offerten unter **H. K 191** an die Expedition dieses Blattes erbeten.

Paraffinierte **Pappverschlüsse**, sow. **Etiketten für Milchflaschen** billigst.
Gustav Wald, Braunschweig.

Man lese
Literatur über das
Original-Flach-butyrometer,
erhältlich von
Paul Funke & Co.,
Berlin N. 4,
Chausee-Str. 24.

Eine erste österreichische Fabrik für Molkereimaschinen u. Geräte
sucht für **Bureau** und **Reise** ihrer in **Krakau** zu errichtenden **Niederlage** einen **technisch** und
kaufmännisch gebildeten Molkereifachmann.
Derselbe muß der **deutschen** und **polnischen** Sprache in Wort und Schrift mächtig sein und gute Zeugnisse besitzen. Stellung ist dauernd und wird gut bezahlt. Ausführliche Offerte mit **Photographie** und **Angabe** der **Gehaltsansprüche** unter „E. L. 1826“ an **Haasenstein & Vogler, Wien I.** erbeten.

Ia. Buttersalz in Fässern,
letztere können als Butterfässer Verwendung finden, empfiehlt zu Bestpreisen
Henri Vallette, Berlin SW.11 **Salzgroßhandlung,**
Saltzwedelgasse-Str. 15 b.
Eine Fachzeitung schreibt: „Der Uebelstand, daß die Butter sehr häufig mit Fässern durchdringt ist, erklärt sich durch die Verpackung des Butterfasses in Zuteilchen. Das grobe Gewebe derselben wird durch die scharfen Salzkrystalle zerrieben und kann man beim Durchsieben eines Centners Salz wohl eine Handvoll Fasern ausscheiden. Man sollte Butterfalz nur in Fässern beziehen.

Direkte Bezugsquelle!
Butterfarbe, rötlich und gelblich,
Käsefarbe, intensiv färbend,
Labextrakt, Stärke 1 : 10000,
Labpulver, Stärke 1 : 100000,
Germania-Tinktur, unübertroffen,
Werneckebachs haltbare Säure-Entwickler.
Chem.-techn. Laboratorium
Apoth. U. WENCKEBACH Nachfg.
Flensburg (Schlesw.-Holstein).

3000 Stück Buttertonnen
einmal gebraucht, gut verbüttchterte und gereinigte, ca. 100 Pfund Inhalt, liefert prompt zum Preise von 50 Pfg. per Stück
frei Bahnhof Berlin
H. Zinke,
BERLIN N. 31, Usedom-Strasse 27a.
Versand gegen Nachnahme nicht unter 20 Stück.

Melkmädch. empf. Fr. Rosa Joseph, Stellenb., **Berlin**, St. Mokenstwerfte. 10.

Sibirische Butter.
Eine Firma in Central Sibirien mit guten Verbindungen sucht Abnehmer für Sibirische Butter in Deutschland oder England. Off. sub „Butter 4678“ an **Aug. J. Wolff & Co.**, Annoncen-Bureau, **Kopenhagen.**

Feuchte Kartoffelschlammstärke
gibt sehr preiswert ab
J. Alexander in Schloppe, Westpreußen.

Farbs Lab **Oel.**
Hamburg 8
Normal-Säure-Butyrometer N. & T.
Schlüssche. Bonn. Patentwiss
A.V. Branth, Hamburg, 8.
Verein. Butter-Fass u. -Kneter
„Simplex“.
Alleis-Vorkäufer
A. V. Branth, Hamburg, 8.

Gepresste **Käse-Schachteln**
Schmidt & Co. Elberfeld

Butterkisten
liefert billigst
F. W. Amtenbrink,
Kisten-Fabrik,
Detmold.

Kaufe jedes Quantum
feine Butter
zu den **höchsten Preisen** gegen **sofortige Kasse.**
R. Schröter,
Berlin SO. 16,
Adalbert-Straße Nr. 53.

Flach ist der **Trumpf**
und wird es bleiben.
Probe-Instrumente erhältlich von
Paul Funke & Co.,
Berlin N. 4,
Chaussee-Straße 24.

Dampfkäsewannen
mit über den Rand d. Pitchpineholzbottich gefalzt. Kupfer-Einsatz.
400 500 600 800 1000 1500 Ltr.
140 170 190 235 275 375 Mk.
T. Bartels, jetzt Obercassel bei Bonn.

GEBR. ROESSLER,
Butterabsatzstelle von Molkereien der Provinz Sachsen und der angrenzenden Staaten.
HALLE a. S.,
Fruimfeldestr. 8. Fernspr. No. 898.

Gust. Schultze & Sohn,
Berlin C., Gertraudten-Strasse 22.
Butter-Grosshandlung.

Gebrüder Groh,
Hoflieferanten.
BERLIN O., Blumenstr. 70.
Buttergrosshandlung.
23 eigene Detail-Geschäfte.
Ständige Abnehmer für feine Molkereibutter zu höchsten Tagespreisen bei wöchentlicher Abrechnung und Kasse.
Jahres-Abschluss erwünscht.

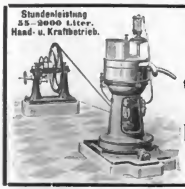
Digitized by Google

„PERFECT"
BURMEISTER & WAIN, MASCHINEN- U. SCHIFFSBAU A/G. BERLIN, S.W. 48.

Butterkneter „Rhenania",
bester Kneter der Gegenwart.
Milch-Centrifugen „Siegena",
„Victoria"-Buttermaschinen,
Vertikale Röhren-Milchkühler,
Transportkannen, Melk-Eimer,
Mess-Eimer, Rahmstangen,
Siebe etc. etc. empfiehlt
Hermann Jordan, Michaelkirch-Str. 21,
an der Köpenicker-Strasse und Jannowitzbrücke.
Neueste Preisliste erschienen Fernsprecher: Amt IV, 1388.

Butterprüfungen
auf Fett- u. Wassergehalt.
Wir übernehmen die Feststellung des Fettgehalts oder die Wasserbestimmung in Butter zu 1 Mk. für die Probe.
Zweckmässige Versandtschachteln, in denen sich die Proben sicher gegen Wasserverlust als Muster ohne Wert einsenden lassen, werden leihweise von uns abgegeben.
Milch-Kontrollanstalt der Molkerei-Zeitung Berlin.
SW., Grossbeerenstrasse 40.

Einmal gebrauchte **Butter-tonnen** in ausgesucht bester Qualität für Molkereien, ca. 100 Pfund Inhalt, fest verschlossen u. sauber gereinigt liefert sofort und stets umgehend **O. Thonack,** Böttchermeister, BERLIN SO. 36, Harzer Strasse 32. Aelteste und stets sichere Bezugsquelle für Buttertonnen. Fernspr.: Amt 4, No. 9147. Gegründet 1889.


Stundenleistung 55–2000 Liter. Hand- u. Kraftbetrieb.
BALANCE
Modell 1905
unerreicht!
Umtausch
veralteter Centrifugen aller Systeme gegen
BALANCE MODELL 1905.
Holler'sche Carlshütte,
RENDSBURG.

Molkerei-Wagen-Fabrik
Heinr. Heine Söhne in Preetz-Holstein
hält grosses Lager ihrer bewährten, stets verbesserten
verschliessbaren
Milchverkaufswagen
in allen Grössen nebst Kannen, für Pferde- und Handbetrieb eingerichtet, mit Eiskühlung.
Erste und älteste Specialfabrik Deutschlands für verschliessbare Milchverkaufswagen mit Eiskühlung und mit Siedel's Einsatz zur Verhinderung der Aufrahmung der Milch während des Verkaufs. D. G. R. No. 133 123.
Fabrikation in grossem Maassstabe mit Dampfbetrieb und den neuesten Maschinen.

Erster Preis Hamburg 1903.

Berlin N. 24. **Paul Wieske** Oranienburgerstr. 45.
bisher Laboratoriums-Direktor in Dr. Gerber's Molkerei.
Spezial-Geschäft für Molkereihygiene. Auskunft. Beratung. Gutachten. Patente. Laboratorium. :: Untersuchung von Milch, Rahm, Käse, Butter. ::
Echte Gerber-Apparate für die Milch- etc. Untersuchung zu Original-Preisen.
General-Vertreter der Dr. N. Gerber's Acid-Butyrometrie Co. für Berlin, Brandenburg und Pommern.

Anlagen
für Flaschen- und Kindermilch
nebst Kindermilchrezepten
liefert als langjährige Spezialität
Theodor Timpe, Magdeburg.

Man benutze heute nur
Funkes Original-Flach-butyrometer
und weise Nachahmungen zurück.
Original-Instrumente sind zu beziehen von
Paul Funke & Co.,
Berlin N. 4.
Chaussee-Str. 2d

Stanz- und Emaillierwerke,
vormals
Carl Thiel & Söhne,
Aktien-Gesellschaft,
Lübeck.
Nahtlose Milchtransportkannen.
Halbgestanzte „
Gefalzte „
Transport-Milcheimer.
Milch-Messeimer.
Rahm- und Milchständer.
Milchsiebe, doppelt und einfach.
Bassins aus Stahlblech.
Bassins aus Doppelmetall.
Kataloge gratis und franko.
Für einige Gegenden werden noch Vertreter gesucht.

Digitized by Google

Feierabend.

Halt aus! Beizeiten laß die raten!
Weh dir, sollst du einst stille steh'n
Und deines Lebens Bahn bezeichnet seh'n
Von Trümmern begonnener Taten.
Wolrad Eigenbrodt.

Das Wundertier.

Humoreske von Leo von Torn.

Nachdruck verboten.

Rittmeister von Parpert war wenig entzückt, als er hörte, daß der Oberleutnant Freiherr von Schellenberg zu ihm auf die Schwadron kommen sollte. Wenn man erst acht Wochen Eskadronchef ist, nimmt man es ganz besonders genau mit dem Königlichen Dienst und hat ein empfindliches Feingefühl für seine junge Autorität. Nach beiden Richtungen ist es nicht gut, einen Untergebenen zu haben, mit dem man von Kindesbeinen auf bekannt und befreundet ist — namentlich wenn dieser Untergebene Enno Schellenberg heißt. Der dickste, dickfelligste und bequemste Mensch, welcher je den blauen Dragonerrock getragen.

Daß die Befürchtungen des Rittmeisters nicht grundlos waren, ergab sich gleich beim ersten Schwadronsexerzieren. Es war Trab kommandiert — und alles trabte, wie sich das für eine wohlerzogene deutsche Truppe gehört. Nur Oberleutnant von Schellenberg beanspruchte für sich eine Extrawurst. Er machte es sich bequem und ritt englisch.

Der Eskadronchef versuchte zunächst durch Kopfschütteln und andere unwillige Pantomimen auf ihn einzuwirken. Vergeblich. Der Oberleutnant begegnete allen Winken und Gesten mit einem Lächeln, das ebenso viel Behagen wie Verständnislosigkeit ausdrückte.

„Schellenberg, trab deutsch —“ mahnte der Rittmeister endlich.

Der Dicke ließ sich nicht im geringsten stören.

„Hören Sie nicht!? Sie sollen deutsch traben!“

Das Wort verwehte unbeachtet im Winde.

Da packte den Eskadronchef die helle Wut. Er nahm alle Autorität und Lungenkraft zusammen und brüllte:

„Herr Leutnant von Schellenberg, ich befehle Ihnen, deutsch zu traben!“

Das erst wirkte. Der Dicke gab die bequemere Methode auf und ließ sich werfen, als wenn er auf einer Sprungfedermatratze säße. Zwischen den gewaltigen Rucken aber, die seine zweihundert Pfund erschütterten, stieß er grimmig hervor:

„So 'ne ve—erdammte Zu—ucht! Das ne—ennt sich nu—un Freund! We—enn ich deu—eutsch traben so—ollte, da—ann hätt i—ich man bei—ei der fü—ünften Schwa—adron blei—eiben kön—nen! I—ich pfei—eif auf so—one Freundscha—aft.“

Rittmeister von Parpert äußerte sich zunächst nicht. Nach der Uebung aber winkte er den Dicken ernsten Antlitzes zu sich heran.

„Hör' mal, Schellenberg, ich muß ein vernünftiges Wort mit Dir reden —“

„Hm — hab' schon lang keins von Dir gehört.“

„Halt' mal gefälligst den Schnabel und laß mich aussprechen!“

„Nur wenn Du mir dienstlich kommst.“

„Also schön — ich erkläre Dir hiermit dienstlich, daß das nicht so weitergeht. Die Zeiten, wo wir zusammen Aeppel gemaust und die ersten heimlichen Cigaretten geraucht haben, sind vorüber. Dank Deiner Faulheit und Bequemlichkeit bist Du immer noch Oberleutnant und wirst es bleiben, bis der blaue Brief Deinem Beharrungsvermögen ein Ziel setzt —“

„Olle Unke.“

„Du sollst den Schnabel halten! Außerdem stell' Dich mal ein bißchen anders hin. Wenn wir allein sind, kannst Du Dich meinetwegen räkeln — da aber die jüngeren Kameraden in der Nähe sind, bitte ich mir Haltung aus. Na wird's bald, Herr Leutnant von Schellenberg!?“

„Heiliges Dunnerwetter nochmal, bist Du ein Rauhbein!“ fluchte der Dicke, indem er die Hacken zusammennahm.

„Das kommt noch ganz anders, mein Lieber, wenn Du Dich nicht besserst. Du hast es mit List und Tücke einzurichten gewußt, auf meine Schwadron zu kommen. Deine Voraussetzungen aber werden sich nicht erfüllen. Ich lasse Dir nichts durchgehen. Absolut nichts. Verstehst Du? Im Dienst hört die Freundschaft auf. Und eins lege ich Dir ganz besonders ans Herz: Wir stehen vor den Manövern. Ich habe zmal beobachtet, mit welcher Raffiniertheit Du Dich vor den größeren Anstrengungen des Manöverdienstes zu drücken weißt. Entweder kriegst Du schon vorher die Mauke in die Beine und meldest Dich krank oder es befällt Dich draußen irgend ein anonymes Leiden, mit dem sich kein Stabsarzt auskennt, das Dich aber jedenfalls verhindert, Dienst zu tun. Diesen Krankheiten werde ich mein ganz besonderes Augenmerk zuwenden. Der Deuwel frikassiert Dich, wenn Du mir mit solchen Zicken kommst!“

„Erlaube mal, was kann ich denn dafür, wenn — —“

„Schellenberg, ich kenne Dich, und Du bist hiermit gewarnt.“

Der Oberleutnant schaute bekümmert in das ernste Gesicht seines Freundes und Vorgesetzten, der die Hand an den Mützenschirm legte — zum Zeichen, daß er die Unterredung als beendet betrachte.

„Du, Parpert — — noch einen Augenblick. Sag mal — ist es nicht 'ne bodenlose Gemeinheit von Dir, daß Du nun als Rittmeister gegen mich ausspielst, was ich Dir als gleichgestellter Kamerad arglos anvertraut —?“

„Ich habe Dir schon damals keine Zweifel gelassen, wie ich über Deine Drückebergerei denke.“

„Weil Du schon damals ein Streber warst. — Du, Parpert — — noch eins: Was würdest Du denn tun, wenn ich im Manöver wieder krank werden sollte —?“

„Das kann ich Dir ganz genau sagen: Ich würde zum Kommandeur reiten und Dich als notorischen Simulanten zur Anzeige bringen.“

„Sowas bekämst Du fertig?“

„Unbedingt.“

„Dann — dann wirst Du von jetzt ab „Sie“ zu mir sagen. Mit so einem schlechten Kerl duze ich mich nicht.“

Dem Rittmeister wäre es schon recht gewesen, wenn zwischen ihm und dem Jugendfreunde für gewisse Zeit eine leichte Spannung platzgegriffen hätte. Das hätte gewiß dazu beigetragen, wenigstens den dienstlichen Verkehr auf eine korrektere Note zu stimmen. Aber Enno Schellenberg war nicht nachtragend. Schon am nächsten Tage bat er seinen Rittmeister in den schmelzendsten Molltönen, ihm drei Tage Urlaub zu geben. —

„Jetzt, vor dem Manöver? Wo wir alle Hände voll zu tun haben? Nicht zu machen.“

„Nur drei Tage, Parpert! Beim Haupte Deiner zukünftigen Kinder beschwöre ich Dich!“

„Aber siehst Du denn nicht selbst ein — —“

„Nur drei Tage —!“

„Die sind natürlich wieder der Anfang Deiner Manöverkrankheit.“

„Nee —! Wahrhaftigen Gott nicht!“ beteuerte der Dicke, indem er die gespreizten Finger an seine Brust drückte. Dann nahm er vertraulich den Arm des Vorgesetzten und wisperte ihm ins Ohr: „Ich will Dir sagen, wozu ich die drei Tage brauche — denn Du bist mein Freund, und ich habe keine Geheimnisse vor. Ich habe ein Pferd im Auge — das will ich kaufen. Ein Pferd, sage ich Dir — einfach Puppe! Sieh mal — wenn mir der Dienst und speziell die Manöver bisher keine rechte Freude gemacht haben, so lag das daran, daß ich schlecht beritten war. Faktisch. Für mein Gewicht ist es schwer, etwas Passendes zu finden. Nun aber habe ich das Langgesuchte — — ein Pferd, Parpert, ein Wundertier — Lust und Augenweide für jeden Kenner, eine Zierde Deiner Schwadron, eine . . . .“

„Also gut. Du sollst die drei Tage haben. Das aber sage ich Dir, Schellenberg — läuft die Sache wieder bloß auf eine Drückebergerei hinaus, dann bekommst Du noch drei Tage — aber nicht Urlaub.“

Der Oberleutnant hatte nicht zuviel gesagt. Sein Gaul erregte Aufsehen. Vielleicht ein bißchen schwach in der Vorderhand für ein Gewicht von annähernd zwei Centnern — sonst aber ein prachtvoll gebautes Tier und firm in allen Gangarten. Sogar der Herr Oberst, welcher einen ganz hervorragenden Pferdeverstand hatte, äußerte ein paar freundliche Worte über den „achtbaren Fuchs“. Der Rittmeister bat seinem Oberleutnant im stillen alles ab, was er an schwarzem Verdacht gegen ihn genährt. Und das um so herzlicher, als seit dem Eintreffen des neuen Gauls mit dem Dicken eine bemerkenswerte Veränderung vor sich ging. Während er früher in den Offiziers-Reitstunden nur soweit sich beteiligte, um nicht ganz als stiller Teilhaber angesehen zu werden, genügten ihm jetzt diese Stunden nicht mehr. Er ritt noch auf eigene Faust, in der Manege sowohl, wie draußen, meist mutterseelen allein, und wenn er heimkehrte, strahlte sein feistes Gesicht in Zufriedenheit und — — schmunzelnder Tücke.

In einer der ersten größeren Manöverschlachten ereignete sich ein bedauerlicher Unfall. Das Dragoner-Regiment sollte eben eine jener Attacken reiten, die in der Kriegspraxis wohl seltener vorkommen, im Manöver aber sich sehr forsch ausnehmen und daher das helle Entzücken aller Schlachtenbummler sind. Als das Regiment aus den Marschkolonnen in die Linie einschwenkte, brach das Pferd des Oberleutnants von Schellenberg aus. Unaufhaltsam raste der Gaul querfeldein — bis dicht an die Wagenburg der Zuschauer. Hier von einem vielstimmigen Schreckensschrei empfangen, scheute es zurück und stürzte. Enno Schellenberg ging hops, überkugelte sich und blieb wie ein angeschossener Kartoffelsack liegen.

Ehe noch die Ambulanzen herankommen konnten, hatte bereits ein Arzt aus dem Publikum den Verunglückten untersucht und festgestellt, daß er sich weder das Genick, noch sonst einen belangreicheren Körperteil gebrochen hatte. Da der Oberleutnant aber trotzdem keine Neigung zeigte, die Augen zu öffnen oder sich zu bewegen, erwirkte ein reicher Gutsbesitzer aus der nächsten Umgegend die Erlaubnis, den Kranken heimfahren und pflegen zu dürfen.

Rittmeister von Parpert schüttelte den Kopf — und er schüttelte noch mehr und bedenklicher, als er seinem Oberleutnant am Abend einen Krankenbesuch abstattete. Der Dicke saß puppenmobil in einer fröhlichen Gesellschaft auf der Veranda des Schlosses und ließ es sich bei Sekt und einer vorzüglich duftenden Cigarre wohl sein. Als er seinen Eskadronchef begrüßte, strahlte sein Antlitz in Zufriedenheit und — — schmunzelnder Tücke.

Bei der ersten Gelegenheit nahm Herr v. Parpert den Freund beiseite.

„Also, wie geht es Dir —?“

„Schlecht, sehr schlecht, mein Lieber.“

„Aber erlaube mal! Wenn man sich in Sekt anäthern, Mikosch-Witze erzählen und so schwere Cigarren rauchen kann — —“

„Das ist alles Verstellung. Heroismus! Man ist doch Soldat, nicht wahr — und da darf man es die Civilisten nicht so merken lassen, wenn einem was weh tut. Und mir tut alles weh. Der Kopf, die Arme, die Beine, der Rücken. Der Arzt hat gesagt, ich müßte mindestens acht Tage absolute Ruhe haben.“

„Unser Stabsarzt?“

„Nee, der versteht nix. Der andere, der kleine Herr mit der roten Nase da drüben. Ich sage Dir, Parpert, das ist ein außerordentlich gescheiter Mensch!“

„So. Der Stabsarzt ist mir aber maßgeblicher. Auf Grund seines Gutachtens und meines Augenscheins wirst Du dich morgen früh vier Uhr bei der Schwadron einfinden.“

„Mensch, das ist doch unmöglich! Ich soll absolute Ruhe haben — mindestens acht Tage!“

„Nicht mehr acht Stunden. Und dann noch eins, lieber Schellenberg. Damit Du nicht wieder verunglückst, werde ich Deinen Fuchs mitnehmen und Dir meinen Braunen hier lassen. Den wirst Du während der ganzen Manöver reiten — dann bin ich sicher, daß Dir kein Malheur passiert.“

Um alle weiteren Einwendungen abzuschneiden, ließ Herr von Parpert sofort den Fuchs satteln, verabschiedete sich und ritt davon.

Er war noch keine halbe Stunde unterwegs, als er die Mucken des Gauls bereits heraus hatte. Das Tier war lammfromm und reagierte auf die leiseste Hilfe — sobald es aber Eisen in die Flanken bekam, ging es hoch, um gleich darauf in der Vorderhand zusammenzubrechen. Es war also auf „stürzen“ geradezu dressiert . . .

Der Rittmeister freute sich, den raffinierten Trick des Dicken erkannt und hintertrieben zu haben. Anderseits aber war es ihm klar, daß er sich der allergrößten Vorsicht befleißigen müsse, um mit dem Schinder nicht zu verunglücken.

Während der Uebungen des nächsten Tages hielt diese Vorsicht an und alles ging gut. Als aber der Offiziersruf erscholl, vergaß sich der Rittmeister in der Aufregung und in dem Wunsche, so schnell als möglich vor das Antlitz des „Höchsten“ zu kommen, nicht weniger als dreimal — und ebenso oft fiel der Fuchs prompt in die tiefe Kniebeuge.

Der General ließ kein Auge von diesem Mirakel. Er war ein humorvoller Herr. Als der Eskadron-Chef, hochrot vor Zorn und Anstrengung, schließlich die Anhöhe erreichte, rief er ihm entgegen:

„Sagen Sie mal, Herr Rittmeister, halten Sie mich für die Kaiserin-Witwe von China, daß Sie dreimal Kotau machen, ehe Sie sich nähern? Kommen Sie doch mal ein bischen heran. Noch mehr. So. Das ist ja ein drolliges Tierchen. Ist es von Natur so verbindlich oder — —“

Dem General blieb das Wort im Munde stecken, denn als er um den Gaul herumritt, um ihn mit spöttischem Interesse zu betrachten, ereignete sich ein neues Mirakel: der Fuchs schien es für unhöflich zu halten, dem hohen Herrn seine Rückseite zu zeigen. Er drehte sich auf der feststehenden Vorderhand so, daß er seiner Excellenz stets den Kopf zukehrte und die Beine schließlich in den Windungen eines Pfropfenziehers umeinandergedreht waren.

Der General lachte — lachte, daß ihm die hellen Tränen über die Wangen liefen und er sich seines Taschentuches bedienen mußte. Als er dasselbe wieder einsteckte und mit einem neuen Witz über den Fall sich äußern wollte, vollzog sich ein drittes Wunder: Auch der Fuchs schien des Taschentuches zu benötigen. Ohne auf die wilden Anstrengungen seines Herrn zu achten, pürschte er sich hinter den General, zog ihm das Taschentuch aus der Tasche und schlug es sich triumphierend um die Schnauze. Zu allem Unglück setzte ihm der Rittmeister in seiner Verzweiflung auch noch die Sporen ein, worauf er sich prompt niederließ und dem General das Fundobjekt in der Kniebeuge präsentierte . . .

Excellenz fühlte sich nach diesem anregenden Schauspiele zu ernsteren Erörterungen außer stande und entließ die Herren in bester Stimmung. Weniger gut war natürlich die Stimmung des Rittmeisters, als er seinem Oberleutnant begegnete.

„Schellenberg! Himmelhund! Ich fresse Dich roh! Wo hast Du das Beest her!“

„Aus dem Cirkus Schumann,“ erwiderte der Dicke, und sein feistes Antlitz strahlte in Zufriedenheit und — — schmunzelnder Tücke.

Herr zum Aufseher einer Gefangenen-Anstalt: „So ein Andrang war in Ihrer Anstalt noch gar nie? Wie mag das nur kommen?!“ — Gefangenen-Aufseher: „Unser Herr Direktor feiert sein fünfundzwanzigjähriges Dienstjubiläum demnächst, und da werden halt die Luderich alle dabei sein wollen!“

Digitized by Google

Die beste Milchtransportkanne

Internationale Metallwerke Josef Fliegel,
Mailmitz i. Schles.

Die beste Milchtransportkanne

Ein **wirklich brauchbares** Milchsieb ist unser
Kegel-Milchsieb, D. R. P.
für ländliche Verhältnisse berechnet: **einfach, praktisch, wirksam,** wie hundertfältige Lieferungen beweisen; u. A. geliefert an Molkerei-Genossenschaft **Ottmachau** 10 Siebe, **Gross-Kambin** 41 Siebe, Hauptgenossenschaft **Hannover** 61 Siebe etc.

Nr.	5	4	3	2
Kuhzahl über	50	bis 50	bis 20	bis 10
Preis mit 2 Siebtüchern Mk.	12,—	10,—	8,—	6,—

Alexanderwerk A. von der Nahmer A.-G.
Abteilung für hygienische Milchbehandlung u. Kühlanlagen, Patent Heim.
Berlin S., Neue Jakobstrasse 6.

Rotir-Butterkneter
neuester Konstruktion
von 500—1500 mm Durchmesser.
für Hand- und Kraftbetrieb.
Dierks & Möllmann,
Osnabrück.
Molkereimaschinenfabrik.

Funkes Original-Flachbutyrometer ist das Instrument der Gegenwart und der Zukunft.
Zu beziehen von
Paul Funke & Co., Berlin N. 4,
Chausseestrasse 14

Milchuntersuchungen auf Fettgehalt
übernimmt zum Preise von 50 Pfg. für Einzelproben, von 30 Pfg. im Abonnement
die Milchkontrolanstalt der Molkerei-Zeitung Berlin.

Flensburger Eisenwerk Aktien-Gesellschaft.

Nachdem wir beschlossen haben, unsere Molkerei-Maschinen- und Centrifugen-Abteilung zu **liquidieren** — um unseren anderen Abteilungen erhöhte Aufmerksamkeit zuwenden zu können — stellen wir

zu Spottpreisen zum Verkauf:

Dampfmaschinen, *6—8 Pf., 10 Pf., 15 Pf.,*
Kaltwasserpumpen in allen Grössen,
Butterkneter, Milchvorwärmer,
Milchpumpen, Handbutterfässer,
je in allen Grössen vorrätig,
Spritzböcke, Riemenscheiben, Wellen, Lagerböcke,
Wandkonsolen und anderes mehr.

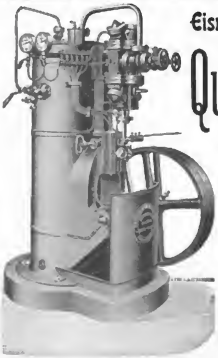
Ferner unsere **Germania-Separatoren**
in allen Grössen für Hand- und Kraftbetrieb.
Zur Lieferung von Ersatz- und Reserveteilen zu unseren Centrifugen hat sich die Firma **R. Bönig,** Maschinenfabrik, **Hamburg, Münzplatz II,** verpflichtet, welche auch etwa erforderliche Reparaturen ausführt.

Eine sich selten bietende Gelegenheit für Händler und Konsumenten zum billigsten Einkauf.

Anfragen sind ausschliesslich zu richten an das

Flensburger Eisenwerk Akt.-Ges., Flensburg.

Digitized by Google



Eismaschinen-Fabrik
Quiri & Co.

Schiltigheim
(Els.),

Zweigniederlassung:
Köln a. Rh., Friesenplatz 19
liefert als Specialität

Kühl-Anlagen
für
Molkereien.

550 Anlagen.

Lactoskop

Original-Milchuntersuchungs-Apparat
D. R.-P. 134 245,
ist nur durch mich zu beziehen.
Andere als durch mich und meine Vertreter bezogenes sind nur Nachahmungen.

Flensburger Maschinenfabrik
Inhaber: **Jörgen Jacobsen**
Flensburg.

Hartung Polygon **Hohl**

Spar-Roststäbe
D. R. P. 80689
aus Spezial-Metall.
Haben fast unbegrenzte Dauer,
Verstehen sich nicht,
Verschlacken nicht,
Ersparen bis 25% Material,
Haben selbst geringstes Brenn-Material rationell aus.
Lieferung nach Einsendung der Masse oder alten Roststabes.
Feinste Referenzen zu Diensten.
Berliner
Gussstahlfabrik und Eisengiesserei
Hartung Aktiengesellschaft,
Berlin NO., Prenzlauer Allee 44.

Um ein Haar

zu schneiden, brauchen Sie sich keine
Schermaschine
anzuschaffen. Wenn Sie aber einige **Pferde** und **Rinder** haben und denselben die Wohltat der Schur angedeihen lassen wollen, tun Sie dies am besten und billigsten mit der

Hauptner - Schermaschine
D. R. G.-M.
Kataloge kostenfrei von
H. Hauptner, Berlin NW.
Luisenplatz 5.

Alt, Eberhardt & Jäger, Ilmenau i. Thür.
Glas-Instrumente und Apparate aller Art und in jeder Ausführung für die technische Milchuntersuchung.
Grösstes Lager Thüringens in **Laktodensimetern, Aräometern, Messgeräten** (Cremometer, Mensuren, Büretten, Pipetten usw.) u. Hohlglas aller Art. **Butyrometer** (unter Gewähr für Genauigkeit), **Butterwasserprüfer, Laktobutyrometer, Centrifugen** u. **Centrifugenröhrchen** aller Art.
Milchfett- usw. -Bestimmungs-Apparate, Abmessvorrichtungen.
Thermometer aller Art
für Molkerei- und Landwirtschafts-Zwecke, z. B. **Brutthermometer, Kontaktthermometer** für Feuersignal- und Kontrollzwecke, **Psychrometer** in allen Ausführungen.
Feuchtigkeitsmesser. Regenmesser.
Preisliste auf Verlangen.

Briefl. Kursus in **Molkerei - Buchführung,**
techn. u. kaufmänn. **Gründlichste Ausbildung.**
Völliger Ersatz für mündlichen Unterricht.
Prospekte kostenfrei! Probebriefe à M. 1,—!
C. Blank, Berlin - Gr. - Lichterfelde W. 33,
Staatl. konzess. Lehrinstitut f. Molkerei-Buchführung.

Milchfiltrations-Watten

aus chemisch reiner und hygroskopischer Baumwolle
in allen Grössen und Formaten

Wagner & Wolff, Wattenfabrik,
BERLIN SW. 47, Hagelsberger Strasse 50.

Neueste Erfolge! Neueste Erfolge!
Magdeburg 1905
2 erste Auszeichnungen
Goldene Medaille
Ehrenpreis
der Milchhändler-Vereine der Stadt Frankfurt.

Dr. N. Gerber's Acid-Butyrometrie-Co., G. m. b. H., Leipzig.

Statistik über die Verbreitung von:
Dr. N. Gerber's Original-Apparaten
zur Untersuchung
von Milch und Milchprodukten

1893 — ca. 200 Apparate verkauft — 3 erste Auszeichn.

1895 — ca. 3000 Apparate verkauft — 16 erste Auszeichnungen

1900 — ca. 9000 Apparate verkauft — 28 erste Auszeichnungen

1905 — ca. 20 000 Apparate verkauft — 43 erste Auszeichnungen

---

Aufsehen erregt
Schönemann's offener Hochdruck-Milcherhitzer
„Blank"

mit Berieselungs-Wärmeaustausch,

weil er das Problem gelöst hat,

Voll- oder Magermilch bei ständig freier Abdünstung **in offenem Gefässe** bis auf 105° C. zu erhitzen, ohne dass sie zu sieden beginnt, und hierzu **keiner Milchpumpe** und **keines belasteten Austrittsventile** bedarf.

Ungeheure Vereinfachung des Molkerei-Betriebes.

Rückkühlung auf 35 bis 40° C. — Unerreichte Dampfersparnis! — Anbrennen unmöglich!

Wer eine sichere und billige Milcherhitzung einführen will, erhält kostenfrei Anschlag und Beschreibung von

A. Schönemann & Co., Schöningen i. Brschwg.

Filiale: BERLIN N., Oranienburgerstrasse 60/63.

Prospekte auf Verlangen gratis und franko.

Digitized by Google

Bergedorfer Eisenwerk, W. Bergner, Bergedorf

Filialen in

Berlin — Kiel — Hamm/W. — Kassel — Nürnberg — Königsberg/Pr. — Wien.

Renommierteste und weitaus bedeutendste Spezialfabrik

für den Bau von

Molkereimaschinen aller Art

insbesondere

Astra-Separatoren.

Wer irgend eine Molkerei-Maschine, eine komplette Molkerei- oder Kühlanlage anzuschaffen beabsichtigt, sollte unsere Preise einholen und unsern Rat in Anspruch nehmen, der in jedem Falle kostenlos zur Verfügung steht.

Die modernsten und in der Praxis am besten bewährten Molkerei-Maschinen und Geräte liefert

Eduard Ahlborn, Maschinenfabrik,

Danzig Hildesheim München.

Verlangen Sie Angebot auf:

Ahlborn's Dampfspar-Milcherhitzer,
Ahlborn's Reform-Milch- und Rahmpumpen,
Ahlborn's Reform-Butterkneter,
Ahlborn's Teakholz-Butterfässer,
Ahlborn's Kesselspeise- und Spülwasservorwärmer,
sowie sonstige Neuheiten auf milchwirtschaftlichem Gebiete.

Franz Maager, Molkerei-Maschinen-Fabrik, Breslau.

Lieferung sämtlicher

Molkerei-Maschinen, -Geräte und Bedarfs-Artikel.

Dem Besten — das Höchste!

Weltausstellung Lüttich 1905.

Der

Grosse Preis

den **Alfa-Laval-Separatoren.**

Einzige höchste Auszeichnung, welche von der internationalen Jury vor sämtlichen konkurrierenden Separatoren den Alfa-Laval-Separatoren zuerkannt wurde.

Alfa-Laval-Separator G. m. b. H., Berlin NW. 54a.

Verantwortlicher Redakteur: H. Laeisz in Berlin. — Druck u. Kommissionsverlag von J. Harrwitz Nachf. G. m. b. H., Berlin SW., Friedrichstr. 16.

Digitized by Google

Molkerei-Zeitung
Berlin.

Geschäftsstelle: Berlin SW., Großbeeren-Straße Nr. 40.
Telephon: Amt VIa., 11859.
Telegrammadresse: Molkereizeitung Berlin.

Wochenschrift für Gewinnung, Verarbeitung und Verwertung der Milch.

Erscheint jeden Donnerstag. Durch die Post oder Buchhandel bezog. vierteljährlich 1 Mk. 50 Pfg. Von der Geschäftsstelle direkt unter Kreuzband vierteljährlich 2 Mk., Ausland Mk. 2,50. Einzel-Nummern gegen 25 Pfennig in Briefmarken.

Anzeigenblatt des Westpreussischen Butterverkaufsverbandes.

Unter Mitwirkung von Prof. Dr. Adametz in Wien, Dr. Gerber in Zürich, Dr. Kottwitz in Berlin und Prof. Dr. Siats in Hildesheim, herausgegeben von H. Laessig. Berlin SW., Großbeerenstraße 40.

Anzeigen werden für die 5,4 mm breite Spaltzeile mit 20 Pf. (Stellungs-Gesuche frei) berechnet und von unserer Geschäftsstelle, Berlin SW., Großbeerenstraße 40 sowie von allen Anzeigen-Geschäften entgegengenommen. Die Gebühr für Beilagen im Gewicht bis 5 gr beträgt für je 1000 Gesch 10 Mk.

Nr. 41. Berlin, 14. Oktober 1905. 15. Jahrg.

Inhalt:

Prüfung von Milchsieben mit Filtereinlage. Berichterstatter: B. Maetiny.

Lederhandnehmen der Butterfälschungen. Von Direktor Dr. Baier.

Tagesgeschichtliche Rundschau. Deutschland. Milch- und Rahmeinfuhr in den ersten acht Monaten 1903/1905. — Frachtkosten der dänischen Milch für Berlin. — Deutsche Kolonien. Einfuhr ostfriesischen Viehes nach Tsingtau. — Oesterreich. Wiener Molkerei. — Frankreich. Internationaler Milchtropfen-Kongreß.

Genossenschaftswesen. Molkereigenossenschaftliche und private Milchverwertung.

Beobachtungen, Versuche, Erfindungen. Herstellung eines milchzuckerarmen Milchpräparates. — Leistungsvermögen des friesischen Milchschafes. — Ueber Leinsamen und billige Fette in der Ernährung der Kälber. — Immunisieren von Rindern gegen Tuberkulose. — Erfolge der Kuhkontroll-Vereine in Schweden. — Einfluß von Fett und Oel auf Beton.

Handel und Verkehr. Die Fracht für den Centner Butter aus Australien auf 3 M. 75 Pf. ermäßigt.

Marktberichte.

Feierabend.

Nachdruck ist nur mit genauer Quellenangabe gestattet.

Prüfung von Milchsieben mit Filtereinlage.

Berichterstatter: B. Martiny.

(Arbeiten der Deutschen Landwirtschafts-Gesellschaft, Heft 110, 1905)

Zur Vorprüfung neuer Molkereigeräte der Wanderausstellung zu Danzig waren nachstehend beschriebene Milchsiebe mit Watteeinlage angemeldet, die in der Milchwirtschaftlichen Untersuchungs- und Lehranstalt Westpreußen unter Leitung des Anstaltsvorstehers Dr. Tiemann geprüft wurden. Richter waren die Herren Dr. Tiemann, Prof. Dr. Bieth und der Berichterstatter.

1. **Milchsieb „Alfa“** der Stanz- und Emaillierwerke, vormals Karl Thiel u. Söhne, A.-G. zu Lübeck.

Beschreibung: Das Milchsieb soll dazu dienen, die Milch schon im Stall von dem ihr beigemengten Schmutz möglichst gründlich und in einer Weise zu befreien, welche verhütet, daß die abgefangenen Schmutzteile durch nachfolgend aufgegossene Milch ausgewaschen werden. Diesem Zweck sollen vier, dem trichterförmigen Siebträger A (Abb. I und IV) angegliederte Siebvorrichtungen dienen, nämlich das Einfüllgefäß B mit dem kegligen Siebaufsatz C (Abb. II und IV), die Siebeinlagen D und D_1 mit der Watteeinlage zwischen diesen beiden und dem Klemmringen E und E_1 (Abb. III und IV) und ein über den umgebogenen Rand der Trichterausmündung (Abb. IV) zu befestigendes Seihtuch.

Der Siebträger A hat eine Gesamthöhe von 28 und eine lichte Weite oben von 30, unten von 11 cm; sein oberer zylindrischer Teil ist 14 cm hoch. Das in ihn herausnehmbar eingesetzte Einfüllgefäß B hat oben einen lichten Durchmesser von 27 cm und unten in der Mitte eine Austrittsöffnung von 18 cm Durchmesser, deren Rand nach oben und außen derart umgebogen ist, daß eine vom Rand zur Hälfte überdachte ringförmige Rinne gebildet wird, die zur Aufnahme des an dem kegligen Siebaufsatz C herabgespülten Schmutzes bestimmt ist. Dieser Aufsatz hat einen Durchmesser unten von 20, oben von 7,5 cm und eine Höhe von 10 cm, so daß sein oberer Rand um etwa 2 cm tiefer steht als der Rand des Einflußgefäßes B, während dessen oberer Rand um nahezu ebenso viel vom Rand des Siebträgers überragt wird. Der Siebkörper des Aufsatzes C wird von einem Gewebe aus Messingdraht mit einer lichten Maschenweite von 625 Maschen auf 1 qcm für ein Sieb ohne und von 49 Maschen auf 1 qcm für ein Sieb mit Wattescheiben gebildet. Die zu reinigende Milch soll möglichst auf den Kegelstumpf aufgegossen werden, so daß sie an der Siebfläche herabrinne. Um durch dieses Sieb etwa hindurchgegangene Schmutzteile zurückzuhalten, sind zunächst zwei weitere (scheibenförmige), ebenfalls aus Drahtgewebe, jedoch mit kleinerer Maschenweite gebildete Siebe D und D_1 von 15,5 und 13,5 cm Durchmesser der Siebfläche angeordnet, die je in eine Ausbuchtung des Trichterhalses eingelegt und mittels eines Klemmringes E und E_1 festgehalten werden. Für den Fall, daß auch diese Siebe feinsten Schmutzteilchen den Durchgang nicht wehren sollten, kann entweder bei D_1 zwischen zwei Siebscheiben eine Wattescheibe eingelegt, oder über die Ausmündung des Siebtrichters ein Seihtuch von beliebigem Zeug mittels einer Schnur oder eines Klemmringes gespannt werden.

Der Umfang der Trichterausmündung ist so bemessen, daß sie auf jede gewöhnliche Milchkanne paßt. Um ihr darauf Halt zu verleihen, sind noch drei seitliche Nasen als Stützen angebracht.

Das Gewicht des vollständig zusammengestellten Geräts beträgt 2,80 kg; davon entfallen auf den bloßen Siebträger A 1,50, auf das Einlaufgefäß B 0,90, auf den Siebkegel C 0,30, auf jeden Siebteller 0,04 und auf jeden Klemmring 0,06 kg.

Der Preis des Geräts ist 12 M.; 100 Watteeinlagen kosten von gewöhnlicher Watte für Kleinbetrieb 1,20 M., für Großbetrieb 2,15 M.; von beiderseits durch Gaze geschützter, sogenannter Gitter-Watte für Kleinbetrieb 1,30 M., für Großbetrieb 3,75 M.

Gebrauchsprüfung. Zu der Prüfung diente gewöhnliche, in die Molkerei eingelieferte Milch, von der zu jedem der angestellten vierzehn Versuche 50 l verwendet wurden. Bei den Versuchen wurden folgende Beobachtungen gemacht:

Versuche mit dem Milchsieb „Alfa“.

Laufende Nr.	Nebenstehende Versuche von	Tag	Monat	Jahr	Dauer des Filtrierens Std.	Durchschnittsdauer Min	Bodensatz vor dem Filtrierung	Bodensatz nach der Filtrierung
							I. Ohne Watteeinlage	
1	II, 1	5.	5	5	1,08		deutl. Bodensatz	schwacher Bodensatz am Rand
2	II, 2	4.	5	5	1,17		geober „	feiner Bodensatz am Rand
3	Flügel 3	11.	6	10	0,92		deutlicher „	ganz gering. Bodensatz am Rand
4	„ 4	10.	10	10	0,83		geober „	deutlicher, feiner Bodensatz
5	—	23.	12	12	0,83		deutlicher „	geringe, aber deutliche Spuren
6	II, 8	4.	13	13	1,00		mäßig „	schwacher, aber deutl. Bodensatz
							starker „	
							II. Mit Watteeinlage	
1	I, 1	5.	5	5	2,50		deutl. Bodensatz	kein Bodensatz
2	I, 2	4.	5	5	2,67		geober „	kaum Spuren
3	I, 4	10.	10	10	1,83		„ „	kein Bodensatz
4	Flügel 5	25.	10	12	1,42		deutlicher „	„ „
5	„ 7	24.	12	12	1,25		„ „	„ „
6	„ 8	30.	12	12	1,67		„ „	„ „
7	—	31.	12	12	1,25		„ „	„ „
8	I, 6	4.	13	13	1,12		mäßig „	„ „
							starker „	

Digitized by Google

Schlußprüfung. Bei der am 8. Februar 1905 vorgenommenen Schlußprüfung liefen durch das Sieb: ohne Watteeinlage 53,0 kg 16,0° C. warme Milch in 1 Min. = 100 kg in 1,9 Min.; mit Watteeinlage 53,1 kg 16,5° C. warme Milch in 1 Min. 10 Sek. = 100 kg in 2,2 Min.

In dem Einfüllgefäß B verbleibt eine Milchmenge von etwa 0,2 kg, die im wirklichen Betrieb je nach Gutdünken entweder beseitigt oder über die unteren Seihvorrichtungen im Hals des Siebs nachgegossen oder sonst wie gereinigt werden muß.

Mit **Fliegels** Schmutzfilter untersucht, ließ die ohne Watteeinlage geseihte Milch noch einen deutlichen, die mit Watteeinlage geseihte Milch keinerlei Schmutzrückstand wahrnehmen.

Demnach wurde das Sieb in der Form mit Watteeinlage als „neu und beachtenswert" anerkannt, als beachtenswert selbstverständlich nur für Stallungen, in denen die Milch so unsauber gewonnen wird, daß derartige Seihvorrichtungen notwendig sind.

eingreifen. Unterhalb der Gelenkflammern sind da, wo der zylindrische Auslauf sich nach oben erweitert, drei je 6 cm lange Nasen als Träger angesetzt. Die Gesamthöhe des Geräts beträgt 32 cm, sein Gesamtgewicht 5,87 kg.

Das Gerät wird in drei Größen gebaut, nämlich

zu Stundenleistung bei 25° C. . .	von 500	1000	2000 l
zum Preis von	9	18	36 M.
je 100 entsprechende Wattescheiben kosten	1.25	2.50	5 „

Gebrauchsprüfung. Mit einem Filter dieser Art zu 500 l waren in Breschen schon früher, vom 11. April bis 10. November 1904, Versuche angestellt worden.*) Bei diesen Versuchen hatte sich u. a. herausgestellt, daß

1. Milch von 15° C. nahezu die doppelte Durchlaufzeit gebraucht von 25/30° warmer Milch,

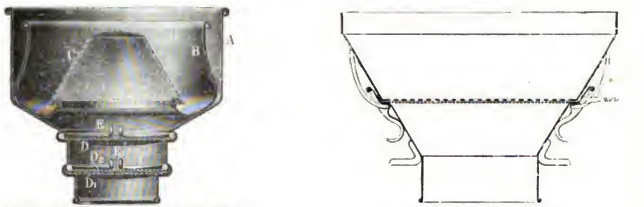
2. eine Wattescheibe, wegen allmählich erfolgender Verstopfung, in der Regel nicht mehr als 50 l verschmutzter Milch mit der wünschenswerten Schnelligkeit durchzulassen vermag, dann also besser

Thiels Milchsieb „Alfa."

I. II. III

Durchschnitt des Siebträgers. Einfüllgefäß mit teglichem Siebauflag. Siebböden und deren Klemmringe.

IV.



Durchschnitt des vollständig zusammengestellten Milchsiebes von Carl Thiel Söhne, Lübeck.

Fliegels Milchfilter mit Watteeinlage.

2. **Watteeinlage mit Watteeinlage** der Internationalen Metallwerke Josef Fliegel in Mallmitz zu Schlesien.

Beschreibung. Das oben abgebildete Gerät besteht aus drei Teilen, nämlich einem trichterförmigen Unterteil mit zylindrischem Auslauf, einem darauf passenden, trichterförmig erweiterten, oben mit einem zylindrischen Rand abschließenden Auffatz und einer zwischen diese beiden Teile einzulegenden Siebplatte. Alle Teile sind von Eisen und verzinnt.

Der Unterteil hat bei dem geprüften Gerät, dessen Stundenleistung bei 25° C. warmer Milch 500 l betragen soll, eine Höhe von 17 cm, wovon acht auf den zylindrischen Auslauf entfallen. Der lichte Durchmesser des Unterteiles beträgt unten 258, oben 322 mm.

Der Auffatz hat, entsprechend einem Fassungsraum von 17 l, einen lichten Durchmesser oben von 46, unten von 34 cm, bei einer Gesamthöhe von 14 cm, wovon vier auf den oberen zylindrischen Rand entfallen. Der Boden des Auffatzes ist siebartig durchlocht, mit 770 3 mm weiten Oeffnungen, von denen eine in der Mitte befindliche von den übrigen in 15 Kreisen umgeben ist.

Die zwischen Auf- und Unterteil einzulegende Siebplatte hat einen Durchmesser von 34 cm und ist von 3608 in 72 gradlinige Reihen gestellten 3 mm weiten Löchern durchbrochen.

Die in den Unterteil eingelegte Siebplatte wird mit einer Watteta fel belegt und darüber der Auffatz durch vier ihm angenietete Haken befestigt, in welche vier am Unterteil befestigte Gelenkflammern eine frische Watteschreibe einzulegen ist.

3. bei so häufigem Wechsel die Kosten der Watteeinlagen für 100 l auf 2,5 Pf. zu stehen kommen.

4. die angebliche Stundenleistung von 500 l unter Einbeziehung der zum Watteeinwechsel erforderlichen Zeit auch bei weniger als 25° C. warmer Milch noch überholt wurde.

5. in die Molkerei gelieferte deutlich verschmutzte Milch nach Durchgang durch die Watte völlig gereinigt erschien und künstlich in Milch oder in Wasser verteilter Kuhkot nur in dem Fall nicht vollständig durch die Watte wiedergewonnen wurde, wenn er vorher getrocknet und sehr fein gepulvert worden war, vielleicht auch zum Teil sich in der Flüssigkeit aufgelöst hatte, und

6. bisweilen, wenn die Milch mit großer Heftigkeit eingegossen wurde, die Watte stellenweise zerriß.

Erneute Versuche hatten folgende Ergebnisse (siehe die Tabelle nächste Seite oben).

Schlußprüfung. Bei der Schlußprüfung am 8. Februar 1905 liefen von 18,5° C. warmer Milch in 2 Min. durch: 48,8 kg, von welcher 0,5 l, 2 Stunden lang ruhig hingestellt, einen starken Bodensatz wahrnehmen ließ; auf der Filterwatte hatte sich reichlich Schmutz abgelagert, wogegen 0,5 l der durchgelaufenen Milch, mittels Fliegels Schmutzprüfer untersucht, auf der Watte kaum Spuren von Schmutz ergab.

*) Milch-Zeitung XXXIII, Leipzig 1904, Nr. 51.

Digitized by Google

Versuche mit Fliegels Wattefilter.

Laufende Nr.	Reden-versuche	Tag 1904/05	Milchmenge l	Milchwärme °C.	Durchlaufzeit Min.	Bodensatz vor der Filtrierung	Bodensatz nach der Filtrierung
1	—	4. Jan.	50	5	2,67	mäßig stark	kaum Spuren
2	—	5. „	50	5	2,67	deutl. wahrnehmbar	keinee
3	Thiel I. 3*)	11. „	50	6	1,83	„	„
4	„ I. 4	10. „	50	10	1,20	geober Schmutz	„
5	„ II. 4	25. „	50	10	1,17	deutl. wahrnehmbar	„
6	—	23. „	50	12	1,00	„	„
7	Thiel II. 5	24. „	50	12	1,08	„	„
8	—	30. „	50	12	1,08	„	„
9	—	31. „	50	19	1,00	„	„
10	—	15. Nov.	100	15	3,50	—	—
11	—	18. „	70	15	2,50	—	—
12	—	20. „	70	16	2,00	—	—
13	—	15. Dez.	60	16	1,50	deutl. wahrnehmbar	keiner
14	—	22. Nov.	70	18	2,00	—	—
15	—	16. Dez.	60	18	1,50	deutl. wahrnehmbar	keiner
16	—	17. Nov.	50	20	2,00	sehr schmutzige Milch	kaum Spuren
17	—	19. „	70	20	1,50	—	—

Die bei der früheren Gebrauchsprüfung beobachtete zu geringe Widerstandsfähigkeit der Batteeinlage gegenüber heftig aufgegossener Milch stellt für die zuverlässige Brauchbarkeit des Filters die Forderung, daß entweder nur Gitterwatte verwendet werde, oder daß in der Mitte des Auffatzbodens ein Schirm angebracht werde, der den Stoß der eingegossenen Milch auffange; zweckmäßig würde ein solcher Schirm so zu gestalten sein, daß er zugleich als Handgriff dienen könne.

Mit diesem Vorbehalt wurde das durch seine Einfachheit sich auszeichnende Gerät als „neu und beachtenswert" anerkannt.

Um etwaigen Mißverständnissen zu begegnen, erscheint es nützlich, an dieser Stelle ausdrücklich zu erklären, daß nach Ansicht der Richter ein Fortschritt auf dem Gebiet der Milchwirtschaft nicht in Vervollkommnung von Vorrichtungen, welche verschmutzte Milch reinigen sollen, sondern in Verbreitung derjenigen, can entsprechender Pflege das Vieh begleitenden Aufstallungs-Verfahrens, nämlich des holländischen, zu suchen sei, welches geeignet ist, Verschmutzung der Milch zu verhüten; denn wie ekelerregend ungelöste, mit bloßem Auge wahrnehmbare Schmutzkörper in der Milch auch wirken müssen, so wird die Milch doch nicht durch sie, sondern durch die darin gelösten Schmutzteile in verderblicher Weise verunreinigt, die durch keine Filtervorrichtung weder beseitigt, noch sonstwie unschädlich gemacht werden können.

3. **Milchschmutzprüfer** der Internationalen Metallwerke Josef Fliegel zu Mallmitz in Schlesien.

Beschreibung. Der Schmutzprüfer ist nichts anderes, als eine verkleinerte und für den Prüfungszweck umgeänderte Form des vorstehend beschriebenen Wattefilters. Ein cylindrisches Glas von 20 cm lichter Höhe und 6 cm lichtem Durchmesser geeignet also zur Aufnahme eines halben Liters Milch, mit 2 mm dicker Wandung und einem Boden, der in der Mitte von einem 2 mm weiten Loch und in drei Umkreisen von 8 + 16 + 16, im ganzen also von 41 gleich weiten Löchern siebartig durchbrochen ist, wird in eine verzinnte Blechschale gestellt, deren lichter Durchmesser oben 13, in der Mitte 7,3 und an dem ebenfalls siebartig durchlochten Boden 6,5 cm beträgt. Die Zahl der in gleicher Weise wie bei dem Glas angeordneten Löcher ist 34, ihr Durchmesser 3 mm. Das Gladgefäß wiegt 228, die Blechschale 80 g. Zwischen beide wird eine als Filter dienende Wattescheibe eingelegt. Zur Auffangung der durchgelaufenen Milch kann ein beliebiges Gefäß mit entsprechend weiter Oeffnung benutzt werden. Der in der Milch enthaltene Schmutz lagert sich in der Watte über den Bodenöffnungen der Blechschale ab; seine Menge kann hier zwar nicht dem Gewicht nach bestimmt, wohl aber nach sehr deutlichem Augenschein geschätzt werden.

Der Preis des Geräts ist 10 M.; 125 Wattescheiben kosten 1 M.

Gebrauchsprüfung. Im Laboratorium der Anstalt wiederholt angestellte Versuche hatten die Zweckmäßigkeit des kleinen handlichen Geräts ergeben, das in kurzer Zeit und mühelos den Grad der sichtbaren Verschmutzung einer Milch wahrnehmbar mache.

Schlußprüfung. Am 8. Februar 1905 wurden mit vier je 0,5 l großen Proben 16,0° C. warmer Milch folgende Ergebnisse erhalten:

Art der Milch	Durchlaufsdauer	Rückstand auf der Watte
1. unfiltrierte, zu Prüfung von Fliegels Wattefilter verwendete Milch	4,50 Min.	erheblich, wie beim Wattefilter.
2. durch Fliegels Wattefilter filtrierte Milch	2,00 „	kaum Spuren.
3. durch Thiels Milchsieb ohne Watte gesiehte Milch	2,22 „	deutlich wahrnehmbar.
4. durch Thiels Milchsieb mit Watte gesiehte Milch	2,00 „	keinee.

*) siehe vorige Tabelle.

Die bisherigen Vorrichtungen, Milch auf ihren Schmutzgehalt zu prüfen, liefen darauf hinaus, den Schmutz sich absetzen zu lassen, dann ihn abzulangen, auszuwaschen und nach Gewicht zu bestimmen. Abgesehen von der Umständlichkeit solchen Verfahrens, von der längeren Zeitdauer, die es erfordert, und von der auch ihm anhaftenden Unmöglichkeit, in der Milch gelösten Schmutz nachzuweisen, läßt das Verfahren einerseits Schmutzteile vielleicht schädlicher Art, die gleich schwer sind wie Milch oder wenig leichter als sie, nicht zur Abscheidung gelangen, während es andererseits schwerere, aber an sich harmlose Verunreinigungen, wie etwa durch die Streu zugeführte Sandkörner, übertrieben groß erscheinen läßt.

Fliegels Schmutzprüfer ermöglicht dagegen dem Milchempfänger, mit wenig Aufwand von Mühe und Kosten nicht nur sich schnell über das Maß der Verunreinigung einer Milch Gewißheit zu verschaffen, sondern auch dem Ueberbringer sofort die Verschmutzung seiner Milch, für sich allein, oder im Vergleich mit anderer Milch, vor Augen zu führen, auch die jedermann sofort überzeugenden Beweisstücke nach erfolgter Trocknung beliebig lange aufzubewahren.

Der Preis des Geräts erscheint reichlich hoch bemessen.

In Würdigung der Nützlichkeit eines solchen Schnellverfahrens der Schmutzprüfung wurde das Gerät, das auch von Prof. Dr. Klein in Proskau einer Prüfung unterworfen und günstig beurteilt worden war,*) nicht nur als „neu und beachtenswert" anerkannt, sondern auch noch durch Erteilung der bronzenen Preismünze ausgezeichnet.

Nachträglich sei zu den Wattefiltern und dem Schmutzprüfer noch folgendes bemerkt:

Von Fliegels Wattefilter wird auch eine verkleinerte Form für den Hausgebrauch hergestellt, die, ähnlich dem Schmutzprüfer, nur aus zwei Teilen besteht, nämlich einer 6,5 cm weiten Untersetzschale mit Siebboden und einem mit Zwischenlage einer Wattescheibe daßinein zu stellenden Eingießtrichter mit ebenfalls durchlochtem Boden von 6 cm Durchmesser. Mit diesem Gerät wurde nicht ganz sauber befundene Milch einer berliner Großmolkerei, die ihre Milch durch Sand zu filtrieren pflegt, behandelt, und zwar teils in rohem Zustande, teils nachdem sie gekocht worden war. Von der gekochten Milch ließ die Watte nur etwa 0,2 l durchgehen, weil ihre Oberfläche sich sehr bald mit einer Schicht zarten Milchgerinnsels bedeckte, wodurch ihre Oeffnungen verstopft wurden; in der durchgegangenen rohen Milch konnte dagegen, nachdem sie gekocht worden war und etliche Stunden in Ruhe gestanden hatte, noch deutlich ein sehr feiner grauer Bodensatz wahrgenommen werden.

In diesem Versuchsergebnis ist eine Bestätigung dessen enthalten, was man sich vorher sagen konnte, nämlich daß die Brauchbarkeit der Wattefilter und des Schmutzprüfers wesentlich abhängig ist einerseits von der Art der Milchverschmutzung, andererseits von der Beschaffenheit der Watte, die bei hinlänglicher Durchlässigkeit doch auch fest und dicht genug sein muß, um auch feinere Schmutzteile zurückzuhalten.**)

Die in diesen Umständen sich aussprechende Unsicherheit kann die Forderung nur bestärken, Reinheit der Milch nicht durch nachträgliche Behandlung zu erstreben, sondern durch vorsorgliche saubere Gewinnung sicher zu stellen.

*) Milchw. Centralbl. 1905. H. 7.

**) Um die Wirksamkeit des Wattefilters sichrer zu stellen, empfiehlt Herr Fliegel, dem der erwähnte Fall mitgeteilt wurde, auch bei der verkleinerten Form des Filtriergeräts und bei dem Schmutzprüfer während des Milchdurchlaufs den Oberteil auf die dem Unterteil aufliegende Wattescheibe überall gleichmäßig fest aufzudrücken.

Ueberhandnehmen der Butterfälschungen.

Aus dem Jahresbericht über die Tätigkeit des Nahrungsmittel-Untersuchungsamtes der Landwirtschaftskammer für die Provinz Brandenburg im Jahre 1904.

Erstattet vom Direktor Dr. Baier.

Der reelle Butterhandel wird durch die in neuerer Zeit stark überhandnehmenden Verfälschungen wieder sehr bedroht. Diese Verfälschungen werden mit solchem Raffinement ausgeführt, daß sowohl den Untersuchungsämtern als auch den Beamten der Kriminalpolizei, welche sich mit dem Auskundschaften von Verfälschungswerkstätten zu beschäftigen haben, manchmal schwere Aufgaben gestellt sind. Die Tendenz der Fälscher geht selbstredend hauptsächlich dahin, möglichst solche Fette in die Butter zu verarbeiten, die sich in ihrer Zusammensetzung gemäß sehr schwer vom reinen Butterfett unterscheiden lassen. Dabei kommt denselben in besonderem Maße zu statten, daß die chemische Zusammensetzung des reinen Butterfettes selbst beträchtlichen Schwankungen unterworfen ist. War deshalb schon dies bei dem Nachweis von Margarine der Fall, bevor sie mit einem latenten Färbemittel versehen war, so trifft dies noch mehr für Kokosnußfett und namentlich für Schweinefchmalz und Talg zu. Die Gewinnsucht der Fälscher begnügt sich aber nicht mehr mit dem

Digitized by Google

Einmischen von Fetten, sondern sie nutzt auch andere Chancen, die sich bieten, um die Zusammensetzung der Butter zu verändern, gehörig aus. Von seiten der Maschinentechnik werden sie dabei überaus entgegenkommend unterstützt. Besonders rasch eingeführt haben sich in dieser Beziehung die sogenannten Drais'schen Knetmaschinen, die es gestatten, die Butter nach verschiedenen Richtungen hin zu bearbeiten.

Ganz besonders schwunghaft betrieben wird, wie vor ungef. 12 Jahren, das Einmischen von Wasser. Es wird das Bestreben beobachtet, die Verordnung des Bundesrats, betr. den höchst zulässigen Wassergehalt der Butter, so auszulegen, als ob das Einkneten von Wasser bis zu 16 Proz. zulässig wäre, während die Verordnung nur den Zweck haben sollte, für solche Fälle als Schutz zu dienen, wo es an heißen Tagen manchmal durch die beste Bearbeitung auch nicht möglich ist, den Buttermilchgehalt der Butter noch weiter herabzudrücken. Da es natürlich sehr schwer ist, festzustellen, wie der übermäßige Wassergehalt entstanden ist, so ist es sehr beliebt, denselben den Molkereien in die Schuhe zu schieben, und man ist auf Forschungen an Ort und Stelle nach Knetmaschinen und dergleichen angewiesen, will man der Sache auf den Grund gehen. Eine weitere Erscheinung im Butterhandel, welche mit der Zumischung von Wasser und der Behandlung durch Knetmaschinen in direktem Zusammenhang steht, und die unseres Erachtens eine ebenso große Bedeutung für die reelle Butterproduktion hat, ist die Einführung ausländischer Butter minderwertiger Qualität, wie z. B. aus Sibirien, Rußland, Ungarn, die, weil gegenüber der deutschen Butter, wesentlich billiger, zum Verschnitt der letzteren verwendet wird. Diese Buttermischfabriken bedienen sich dabei verschiedener Waschprogesse derart, daß die Butter mit Hilfe von alkalischen Lösungen, von Salzwasser, Mager- und Buttermilch, welche die Azidgkeit teils entfernen, teils wenigstens für einige Zeit zu unterdrücken vermögen, behandelt und aufgebessert wird. Gelegentlich dieser Prozeduren ist es dann auch möglich, den Wassergehalt einzustellen bezw. zu erhöhen.

Abgesehen von dem großen Schaden, den der Konsument dadurch hat, da er nicht nur weniger Fette, sondern überhaupt minderwertige Butter erhält, bedeutet dies für die Landwirtschaft insofern eine besondere Gefahr, als die deutsche Butter durch die Beimischung dieser minderwertigen Sorten auf ein wesentlich niedriges Urteilsniveau herabgedrückt und ihr guter Ruf im Weltmarkt geschädigt wird. Selbstredend können diese Verhältnisse nicht ohne Rückwirkung auf die deutsche Butterproduktion im allgemeinen bleiben.

Ein besonderes Augenmerk dürften die Behörden auf die in großen Mengen aus Holland eingeführte Butter legen. Wenn auch die holländische Regierung durch Untersuchungsstationen und Kontrollmarken einen Schutz für die holländischen Molkereien geschaffen hat, so ist derselbe doch nicht wirksam genug, den Butterhandel im allgemeinen vor unreellen Manipulationen zu schützen; denn ebenso, wie auch in Deutschland nicht die Verfälschungen durch die Molkereien ausgeführt werden, sondern von dem Zwischenhandel, so ist dies auch in Holland der Fall. Da bis jetzt die chemischen Untersuchungsmethoden manchmal vollständig im Stich lassen, so müßten andere Mittel und Wege gefunden werden, um diesem unreellen Treiben der holländischen Butterhändler entgegenzutreten. Die im Lande ausgeführte Kontrolle erweist sich jedenfalls als völlig machtlos; dagegen dürfte es vielleicht den Untersuchungsstellen an der Grenze, die mit entsprechenden Befugnissen ausgerüstet werden, nicht schwer fallen, unter Unterstützung der holländischen Behörden allmählich den Fälschern zu Leibe zu gehen.

Verfälschungen mit Margarine wurden festgestellt, öfter wurde Margarine in gewinnsüchtiger und betrügerischer Absicht als Butter verkauft. Mit Kokosnußfett in erheblicher Menge versetzt erwiesen sich verschiedene Proben, eine war eines solchen Zusatzes sehr verdächtig. Eine Verfälschung durch Zusatz von Oleomargarine bezw. Schmalz (neutral lard), was hauptsächlich bei holländischer Butter vorkommt, wurde in mehreren Fällen als vorliegend erachtet. Wegen übermäßigen Wasser- bezw. Buttermilchgehalts und wegen zu niedrigen Fettgehalts wurden ebenfalls mehrere Proben beanstandet, desgleichen wegen Verdorbenheit, wegen Borsäuregehalts eine, endlich erwiesen sich Krebsbutterproben als mit Margarine hergestellt und künstlich gefärbt, eine war überhaupt nur gefärbter Talg. Von den mit Wasser verfälschten Butterproben waren auch noch zwei mit Kokosnußfett versetzt. Außerdem war eine ganze Anzahl verdächtig, einen Wasserzusatz erhalten zu haben, da der Wassergehalt, den man durchschnittlich bei Butter findet, wesentlich überstiegen war, die erhaltenen Werte jedoch noch unter der vom Bundesrat festgesetzten Grenze von 16 Proz. lag.

Tagesgeschichtliche Rundschau.

Deutschland.

Milch- und Rahmeinfuhr in den ersten acht Monaten 1903 bis 1905. Nach den bis jetzt für die Monate Januar bis August vorliegenden Ziffern der Reichsstatistik wurden an Milch und Rahm ins deutsche Zollgebiet laut „D. T.-Ztg." eingeführt:

1903 . . .	152 603	Doppelcentner,
1904 . . .	175 514	„
1905 . . .	209 391	„

Diese Einfuhrmenge verteilt sich auf folgende Länder:

	1903	1904	1905
Dänemark	3 924	5 876	46 027
Frankreich . . .	10 985	16 244	16 545
Oesterreich-Ungarn .	67 246	77 026	74 989
Rußland	36 708	40 588	35 583
Schweiz	31 797	34 509	35 392

Auffällig ist an diesen Ziffern die gewaltige Steigerung der Einfuhr aus Dänemark.

Die Ausfuhr deutscher Milch erreichte in den letzten drei Jahren etwa ein Viertel bis ein Drittel der Einfuhr und richtete sich größtenteils nach Oesterreich-Ungarn.

Wir werden übrigens von geschätzter Seite darauf aufmerksam gemacht, daß die amtliche Statistik keineswegs die wirkliche Gesamteinfuhr an Milch und Rahm nachweist. Da beide Erzeugnisse zollfrei sind, hätten die Grenzbeamten kein Interesse daran, die Mengen näher festzustellen. Wer einmal auf den Fährschiffen Gjedser-Warnemünde beobachtet hat, wie die Zollbeamten den Milchwagen der dänischen Eisenbahn kontrollieren, wird diesem Zweifel sich ohne weiteres anschließen.

Nach obigen Zahlen würde die tägliche Einfuhr an Milch und Rahm aus Dänemark noch nicht 20 000 l täglich ausmachen. Der Eingeweihte weiß, daß die Zahl allein für Rahm weit hinter der Wirklichkeit zurückbleibt.

Dreißigsten der dänischen Milch für Berlin! Die „Deutsche Tages-Zeitung" schreibt: „Auf dem Hamburger Bahnhofe in Berlin kommt seit Jahresfrist täglich ein Waggon mit ungefähr 9000 Liter Milch aus Aarhus an, der mit Rückfendung der leeren Gefäße 422 Mark kostet. Die Fracht beträgt allein 4,7 Pfg. für das Liter. Wenn es wahr ist, daß der Preis für das Liter franko Berlin 13 Pfg. beträgt, so würden die Dänen für diese Milch 8,3 Pfg. erhalten. Zieht man aber hiervon wenigstens noch für Kannen, Provisionen Zwischenverdienste u. s. w. 1 Pfg. ab, so bleibt dem dänischen Bauern 7,3 Pfg. für das Liter Milch.

Aus Horsens kommen unter etwa gleichen Bedingungen 4500 Liter pro Tag ebenfalls auf dem Hamburger Bahnhofe an; auf dem Stettiner Bahnhofe kommen für die Firma C. Bolle in Molkeschen Kannen 4800 Liter Milch täglich an, die 238 M. Fracht (ohne Rücksendung der leeren Kannen) kosten; diese Milch kostet also der Firma Bolle 5 Pfg. an Fracht. Ist der Preis für diese Milch ebenfalls 13 Pfg. für das Liter franko Berlin, so würde der dänische Bauer 8 Pfg., abzüglich der Unkosten also auch etwa 7—7½ Pfg. erhalten.

Da in Berlin Milch genug vorhanden ist und von jetzt an die Milchmengen langsam zu steigen anfangen, so würde eine größere Einfuhr dänischer Milch zwecklos erscheinen. Der Firma C. Bolle fehlen allerdings heute noch, wie wir hören, über 20 000 Liter Milch, so daß die Wagen dieser Firma größtenteils nicht ihr volles Quantum bestellter Milch erhalten haben."

Deutsche Kolonien.

Einfuhr ostfriesischen Viehes nach Tsingtau. Nach einer Korrespondenz aus Ostfriesland hat die deutsche Kolonie Tsingtau neuerdings den Versuch gemacht, holsteiner und ostfriesisches Milchvieh einzuführen. Die ersten dorthin gebrachten derartigen deutschen Rinder (zehn Kühe und zwei Stiere) trafen auch vor einiger Zeit wohlbehalten mit dem Dampfer „Rhein" dort ein und wurden auf die für 180 bis 200 Rinder eingerichtete Farm Allen-Hof im Tale Taitung-shen gebracht, um zunächst zur Milchwirtschaft und weiter zur Fleischproduktion zu dienen. Nach etwa zwei Wochen aber verfiel der ganze Viehbestand dort einer, wahrscheinlich durch Chinesen eingeschleppten Seuche, und inzwischen gingen alle diese Tiere zu Grunde.

Oesterreich.

Wiener Molkerei. Am 20. September wurde die 25. ordentliche Generalversammlung der Wiener Molkerei unter großer Beteiligung seitens der Genossenschaftsmitglieder abgehalten, welche aus Anlaß des 25jährigen Bestandes einen Betrag von 25 000 K. stifteten, die als Grundstock für einen Invaliditäts- und Pensionsfonds zu Gunsten der Angestellten und Bediensteten zu dienen haben. Im letzten Geschäftsjahre wurden 19 Mill. Liter Milch abgesetzt. Nach Schluß der Generalversammlung vereinigten sich die Teilnehmer in der zur Wiener Molkerei gehörigen Meierei Krieau zu einem Bankett, wobei die Genossenschafter Veranlassung nahmen, dem

Digitized by Google

Präsidenten Baron Rudolf Doblhoff, den übrigen Vorstandsmitgliedern und der Direktion Dank und Anerkennung für ihre erfolgreiche Wirksamkeit auszudrücken.

Frankreich.

Ein internationaler Milchtropfenkongreß wird im Anschluß an den in nächster Woche in Paris tagenden milchwirtschaftlichen Weltkongreß am 20. und 21. Oktober stattfinden. Die „Milchtropfen" (gouttes de lait) sind, wie unsere Leser wissen, ein Name für eine nach Plan und Vereinigung treffliche Gesellschaft, die sich zum Ziel gesetzt hat, die Bevölkerung der Großstadt mit guter Milch zu versorgen, und zwar wird armen Leuten Milch für Säuglinge in tadellosem Zustand entweder ganz kostenlos oder zu geringem Preis geliefert. Der Minister des Innern hat die Bedeutung dieser wohltätigen Gesellschaft dadurch anerkannt, daß er sich bereit erklärt hat, das Ehrenpräsidium des Kongresses anzunehmen, während den Vorsitz neben dem eigentlichen Begründer des Vereins, Dr. Variot, der Arzt Leon Dufour führen wird. Während der Sitzungen des Kongresses sollen folgende Gegenstände mit allen darauf bezüglichen Fragen erörtert werden: frische Milch, sterilisierte Milch, natürliche Milch und „modifizierte Milch", wie sie durch die „Milchtropfen" geliefert wird, Verfahren zur Sterilisation einschließlich der Pasteurisation, das Sozyletverfahren und die im Handel gebräuchlichen Arten der Behandlung; Zufuhr und Verteilung der Milch in Großstädten; kostenlose Lieferung von Milch oder Verkauf zu herabgesetzten Preise; die Ernährung gesunder Säuglinge und solcher, die an Atrophie leiden. Außerdem ist eine Reihe besonderer Vorträge angemeldet worden, über die gleichfalls eine Diskussion stattfinden soll. Z. B. über die Geschichte der Milchniederlagen für Kinder in Großbritannien, die „Milchtropfen" und die durch sie gebotene Gelegenheit zur planmäßigen Ueberwachung von Kinderkrankheiten, der Skorbut der Kinder und die Sterilisation der Milch; die philantropische Organisation ähnlicher Unternehmungen wie der „Milchtropfen", ihre Beziehungen zu den städtischen Behörden, ihre etwaige Verbindung mit ärztlicher Behandlung und Lieferung von Arzneien für kranke Kinder, ihre Bedeutung für die Verhütung und Bekämpfung der englischen Krankheit.

Genossenschaftswesen.

Molkereigenossenschaftliche und private Milchverwertung. Ueber molkereigenossenschaftliche und private Milchverwertung finden wir im „Bochenblatt des landwirtschaftlichen Vereins in Bayern" nachstehende Mitteilung: „Erfahrungsgemäß braucht unsere Hausfrau beim Sattenverfahren ungef. 15 l Milch zu einem Pfund Butter, welche dieselbe als Bauernbutter mit höchstens 85 Pf. bewertet. Bei Verwendung im Haus ergibt sich folgende Rechnung:

15 l Milch ergeben 1 Pfd. Butter, bewertet mit	0,85 M.
13 l Magermilch bleiben zurück, ergeben zu 2 Pf.	0,26 „
2 l Rahm ergeben, 1 l Buttermilch zu 4 Pf.	0,04 „
	1,15 M.

Demgegenüber wird bei Lieferung einer Molkerei erzielt:

15 l Milch zu 7 Pf.	1,05 M.
13 l Magermilch zu 2 Pf.	0,26 „
	1,31 M.

Letztere Verwertungsart ergibt also eine Mehreinnahme von 0,16 M. an einem Pfund Butter bei ersparter Arbeit. Da auch noch vielfach die irrige Anschauung vorherrschend ist, daß die Centrifugen-Magermilch für die Schweinezucht nicht verwendbar ist, sei auf die in allen Molkereibezirken gemachten günstigen Erfahrungen und auf die Zusammensetzung der Vollmilch und Centrifugen-Magermilch aufmerksam gemacht. Die Magermilch birgt außer dem zum Teil entzogenen Fett alle übrigen Bestandteile in reichlichem Maße in sich, die zum Aufbau des tierischen Organismus unentbehrlich sind. Dafür geben nachstehende Zahlen ein redendes Bild:

	Vollmilch	Magermilch
Fett . . .	3,65	0,2
Eiweiß . . .	3,8	4,0
Milchzucker . .	4,8	5,0
Mineralstoffe .	0,75	0,8
Trockenmasse .	13,0	10,0
Wasser . . .	87,0	90,0

Durch zahlreiche Fütterungsversuche in großen Schweinezüchtereien ist man bereits seit langen Jahren zu der Einsicht gelangt, daß die Centrifugen-Magermilch sehr vorteilhaft zur Schweineaufzucht Verwendung finden und man dieselbe sogar mit 3 Pf. für das Liter bewerten kann.

Beobachtungen, Versuche, Erfindungen.

Zur Herstellung eines milchzuckerarmen Milchpräparats verfährt Samuel Ridgway Kennedy, Philadelphia nach folgendem Verfahren:

Die Milch wird zuerst in bekannter Weise pasteurisiert, sodann wird sie im Vakuum auf 11 bis 37° Baumé eingedampft. Der günstigste Punkt, bei welchem die Verdampfung aufhören muß, variiert mit der Jahreszeit, der Zusammensetzung der Milch und anderen Umständen und ist durch Vorversuche festzustellen. Im Durchschnitt wird man bis auf 21° Baumé eindampfen. Der Rückstand wird in geeignete Behälter, wie Kannen oder Cylinder eingefüllt und in diesen bis auf 0° C. langsam abgekühlt. Bei dieser Temperatur beginnen der Milchzucker und die Begleitsalze auszukristallisieren. Die Temperatur von etwa 0° ist beizubehalten, bis die Kristallisation beendet ist.

Die Flüssigkeit wird dann filtriert, um die Kristalle abzutrennen. Hierzu kann man beliebige Filter verwenden, jedoch hat die Erfahrung ergeben, daß ein Centrifugalfilter, dessen Lochwandungen mit ganz feinem Filtermaterial (Papier) belegt sind, am geeignetsten ist.

Der Filterrückstand besteht aus rohem Milchzucker mit kristallisierten Salzen, einer Spur von Eiweiß und anhaftendem Fett. Um ihn zu reinigen, wird er mit Wasser, das mit Ammoniak, Soda oder Pottasche alkalisch gemacht ist, gewaschen. Eine Lösung von etwa 30 kbem käuflichen Ammoniaks in 4 l destillierten Wasser ist hierzu geeignet. Das Waschen hat mehrere Male zu erfolgen und zwar bei einer Temperatur, die 10° C. nicht übersteigt. Durch die alkalischen Waschwässer werden alle Beimengungen, mit Ausnahme des Milchzuckers, gelöst und entfernt. Ein anderes Verfahren, den Niederschlag zu behandeln, ist das folgende: Er wird mit destillierten Wasser von den Filtrierplatten abgewaschen. Dabei lösen sich zwar der Milchzucker und die Salze, aber nicht das Eiweiß. Die Flüssigkeit wird dann in einem gewöhnlichen Druck- oder Centrifugalfilter von dem Eiweiß getrennt, dieses dann getrocknet und gepulvert, während das Filtrat über Kohle filtriert und im Vakuum bis zur Kristallisation eingedampft wird.

Leistungsvermögen des friesischen Milchschafes. Im Oldenburgischen Landwirtschaftsblatt werden einige Ergebnisse der Leistungserhebungen bei friesischen Milchschafen mitgeteilt. Bereits am Ende des ersten Jahres lammt das friesische Milchschaf und bringt 2 bis 3 Lämmer zur Welt, die 2—6 Wochen an der Mutter saugen. Von diesem Zeitpunkte an werden die Muttertiere gemolken. Der Versuch selbst wurde mit drei Milchschafen während der Dauer eines ganzen Laktationsabschnittes durchgeführt, und zwar bei den Herren G. Tjarks in Middoge und G. Leiner in Tettenser-Altendeich. Aus den Versuchsergebnissen geht hervor, daß der Milchertrag der einzelnen Schafe im Laufe der Laktation langsam zurückgeht, der Fettgehalt, der sich in dem ersten Monat annähernd auf derselben Höhe hielt, stieg am Ende der Laktation bis auf das Doppelte. Das spezifische Gewicht der Milch nahm in den ersten Monaten etwas ab, stieg aber weit über die ursprüngliche Höhe hinaus. Die höchst beobachteten Zahlen für das spezifische Gewicht und den Fettgehalt bei Einzelgemelken betrug 1,0478, bezw. 14,88 Proz. Das Körpergewicht betrug bei Schaf Nr. 1 beim Absetzen der Lämmer nüchtern 60 kg, beim Tragendwerden nüchtern 62 kg, und beim Trockenstellen nüchtern 66,5 kg. Das Gewicht der rein gewaschenen Wolle betrug 2,200 kg. An Milch wurden ausgeschieden 112,825 kg mit einem Durchschnittsfettgehalt von 5,58 Proz. Die Laktation dauerte 319 Tage. Schaf Nr. 2 wog beim Absetzen 75,5 kg, bei Beginn der Trächtigkeit 78 kg und beim Trockenstellen 79 kg. Die Wolle wog 2,25 kg. Die ausgeschiedene Milchmenge betrug 82,345 kg. Der Durchschnittsfettgehalt war 6,81 Proz. Laktationsdauer 283 Tage. Schaf Nr. 3: Gewicht 70 kg, beim Trockenstellen 73 kg. Gewicht der Wolle 3,25 kg. Ausgeschiedene Milchmenge: 98,408 kg, Fettgehalt im Mittel: 6,97 kg.

Ueber Leinsamen und billige Fette in der Ernährung der Kälber macht Professor Steglin-Hohenheim im „Württembergischen landwirtschaftlichen Wochenblatt" nachstehende Mitteilungen: Leinsamen können in gequetschtem Zustand der Milch beigemengt werden oder man bereitet auch wohl eine Suppe aus Milch und Leinsamenmehl. In dem Leinsamen befindet sich nämlich eine schleimige Substanz. Schüttet man ihn in warmes Wasser oder kocht man ihn gar, so schwellen die inneren Zellschichten an, die äußeren Schichten zerreißen und der Schleim teilt sich der die Leinsamen umgebenden Flüssigkeit mit. Der Schleim ist ein Gemenge von mehreren stickstoffähnlichen Kohlehydraten, die eine besonders günstige Wirkung auf den tierischen Organismus wie speziell auf die Verdauungsorgane des Gesamtfutters auszuüben scheinen. Während aber die Leinsamen sich durch hohen Fettgehalt auszeichnen, sind Leinkuchen und Leinmehl hieran sehr viel ärmer. Eigentlich sollte zwischen diesen beiden Nebenprodukten ein wesentlicher Unterschied hinsichtlich der chemischen Zusammensetzung nicht bestehen; häufig ist aber das im Handel vorkommende Leinkuchenmehl mit wesentlich billigerem Rapskuchenmehl oder anderen ähnlichen Stoffen vermischt. Das mit Vollmilch ernährte Kalb hat einen Zusatz von Leinsamen nicht nötig; ist es zur Aufzucht bestimmt, so kann das an Fett überreiche Futter gerade

Digitized by Google

nachteilig wirken, wenn aber dadurch auch keine Verdauungsstörungen mit Durchfall eintreten, so ist es mindestens eine Verschwendung, wenn im Körper des Kalbes während der Milchperiode sich große Mengen von Fett ablagern, die dann zur Zeit der Entwöhnung des Kalbes verloren gehen. Für künstliche Milchfütterung hat diese reichliche Fettablagerung in der Jugend außerdem den Nachteil, daß die Anfänge der Euterdrüse von Fett umgeben werden und dann, wenn diese Drüsenkörner sich zum Euter zusammenschließen, das sogenannte Fleisch- oder Fettneuter entsteht. Bei einer nicht nur billigen, sondern auch spätere reichliche Milchabsonderung begünstigenden Aufzucht soll dem Kalb möglichst viel leichtverdauliches Protein und nur eine mäßige Menge Fett zugeführt werden. Dies wird dadurch erreicht, daß von der dritten bis vierten Woche an ein Gemenge von Vollmilch und süßer Magermilch gegeben und die Magermilchbeigabe möglichst gesteigert wird. Es kann aber auch noch früher ohne Nachteil zu reiner Magermilchfütterung übergegangen und das teure Milchfett durch andere billigere Fettsorten ersetzt werden. In den letzten Jahren ist in dem Hoheimer Rassenstall eine große Zahl von Kälbern aufgezogen worden, die vom dritten Lebenstage an Magermilch nebst Lebertran oder Erdnußöl bekamen und dabei sehr gut und regelmäßig an Gewicht zunahmen. Die günstigsten Resultate ohne jede Verdauungsstörung wurden erzielt, wenn die Kälber neben Magermilch täglich 30 g Lebertran und 100 g Erdnußöl erhielten, wenn die Magermilch süß und unverdorben war, beim Tränken eine Temperatur von 35 bis 38° C. hatte und durch tüchtiges Umrühren mit dem Lebertran bezw. dem Erdnußöl gründlich gemischt wurde. Das für die Praxis sehr wichtige Ergebnis ist, daß durch Beimischung der erwähnten billigen Fettsorten ganz bedeutende Ersparnisse bei der Aufzucht der Kälber gemacht werden können.

Immunisieren von Rindern gegen Tuberkulose. Ueber die Immunisierungsversuche im Institut für Infektionskrankheiten und im pathologischen Institut der tierärztlichen Hochschule zu Berlin entnehmen wir der „Illustr. Landwirtschaftl. Ztg." folgendes:

Es gelingt durch einmalige Einspritzung von 1 bis 3 Centrigramm Bazillen der menschlichen Tuberkulose bezw. abgeschwächten Bazillen der Perlsucht, Rinder gegen hochvirulente Bazillen der Perlsucht zu immunisieren. Die hierzu benutzten und auf Glycerinbouillon gezüchteten Bazillen müssen ein Alter von 30 bis 40 Tagen haben. Sie werden zwischen Fließpapier getrocknet und die erforderliche Menge mit 10 Kubikcentimeter physiologischer Kochsalzlösung vermischt in die Venen gespritzt. Die vollständige Immunität der geimpften Kälber tritt erst nach Verlauf von ungefähr drei Monaten ein.

Die Versuchsanstellen halten sich auf Grund der beschriebenen Versuche zu der Annahme berechtigt, daß das Problem der Immunisierung von Rindern gegen Perlsucht insoweit gelöst ist, als man jetzt die Bedingungen kennt, unter denen im Laboratoriumsversuch Tiere mit großer Sicherheit gegen recht erhebliche Mengen des virulentesten Materials immunisiert werden können. Weiter kann man im Vergleich mit anderen Krankheiten sagen, daß gerade bei der Tuberkulose, bei der die Möglichkeit der Erzeugung einer echten Immunität überhaupt noch vor wenigen Jahren allgemein angezweifelt wurde, sich eine solche durch eine verhältnismäßig einfache Methode und mit einem recht hohen Grade von Sicherheit erzielen läßt.

Dabei ist vor Augen zu halten, daß das zunächst nur für den Laboratoriumsversuch gilt. Die Infektion ist zwar in genannten Fällen eine sehr schwere gewesen — eine vielmals schwerere, so sollte man meinen, als bei der natürlichen Uebertragung der Krankheit; allein die letztere ist eben andersartig, und es kann nur in der Praxis studiert werden, wie sich ihr gegenüber die künstlich immunisierten Tiere verhalten. Für solche Versuche in der Praxis möchten die Versuchsanstellen empfehlen, sich bei Ausführung der Schutzimpfungen in jeder Beziehung möglichst an die Bedingungen zu halten, die sich bei den Versuchen im Laboratorium als die besten bewährt haben.

Ueber Erfolge der Kuhkontrollvereine in Schweden berichtet G. Leufvén, Generalsekretär der Landwirtsch.-Gesellsch. Malmö in der Illustr. Landw. Ztg.:

„In Südschweden hat die schwarzbunte ostfriesische Rasse eine große Verbreitung gefunden. In den hochkultivierten Zuckerrübengegenden Schonens gibt es überhaupt nur schwarzbunte Rinder, deren Vorfahren im vorigen Jahrhundert aus Ostfriesland, teilweise auch aus Holland eingeführt worden sind. In unserer fruchtbaren Provinz hat diese Rasse eine neue Heimat gefunden, wo sie gut gedeiht und von wo aus sie sich weiter nördlich in Schweden verbreitet.

Alljährlich im Januar und September finden in Malmö auf Veranlassung der Landwirtschafts-Gesellschaft Zuchtvieh-Auktionen statt, auf denen junge Zuchtbullen und Färsen im Alter von 1½ bis 3 Jahre verkauft werden. Die Bullen dürfen nur nach Eltern gefallen sein, die in das provinzielle Herdbuch eingetragen sind, und die Mütter der Bullen müssen wenigstens 3500 kg Milch bezw. 110 kg Butterfett durchschnittlich nach den Feststellungen der Kontrollvereine gegeben haben.

Bei der 8. Zuchtvieh-Auktion, welche am 15. September stattfand, wurden 61 Bullen für einen Durchschnittspreis von 950 Kronen (= 1064 M.) verkauft. Der höchste Preis war 2030 Kr. und der niedrigste 510 Kr. Freiherr von Blixen-Finecke-Räsbyholm verkaufte 8 Bullen für durchschnittlich 1483 Kr. Die Bullen gingen nach verschiedenen Gegenden Schwedens. Bei derselben Auktion erzielten 6 Färsen einen Durchschnittspreis von 535 Kr. (= 600 M.).

Die ostfriesische Rasse wird in Schweden auf hohe Milchergiebigkeit gezüchtet. Die Körungskommission und die Kontrollvereine arbeiten auf eine vorzügliche Weise zusammen. Die Ergebnisse der Kontrollvereine werden in das Herdbuch eingetragen und dienen der Körungskommission als Beurteilungsmaterial. Nur solche Bullen und Färsen dürfen angekört werden, deren Mütter durchschnittlich wenigstens 3200 kg Milch mit normalem Fettgehalt gegeben haben. Die Körungskommission bedient sich bei der Beurteilung der Bullen eines sehr einfachen Punktierverfahrens, welches die Abstammung, den Körperbau und die Milchergiebigkeit der Mutter in gleichem Maße berücksichtigt.

Die Kontrollvereine, von denen es allein in Schonen mehr als 100 gibt, haben die Rindviehzucht gewaltig gefördert und die Milchproduktion erhöht. So ist z. B. im Kontrollverein Wallåkra die durchschnittliche Milchergiebigkeit der 13 Viehherden in 6 Jahren um 936 kg erhöht worden, wie aus der nachstehenden Tabelle hervorgeht:

Milcherträge einer Kuh im Wallåkra-Kontrollverein.

	Futtereinheiten	Milch kg	Fett Proz.	Butter kg
1. Jahr	2,374	3,040,0	3,09	103,40
2. „	2,409	3,001,8	3,19	105,66
3. „	2,380	3,384,6	3,20	119,97
4. „	2,302	3,613,4	3,20	127,04
5. „	2,334	3,668,7	3,24	132,91
6. „	2,135	3,976,3	3,21	141,08
Mehrverbrauch		Mehrproduktion		
61	936,3	0,12		37,68

Dieselbe Entwicklung kann auch in anderen Kontrollvereinen beobachtet werden. Die beste Stammherde wies im letzten Jahre 5361 kg Milch für die Kuh auf, weitere 2 Herden haben mehr als 5000 kg Milch, 90 Herden mehr als 4000 kg Milch auf den Kopf geliefert. Die höchste Jahresproduktion einer Kuh ist bisher 9125 kg Milch mit einem Fettgehalt von 3,21 Proz.

Einfluß von Zeit und Oel auf Cement und Beton. Es ist eine wohl allgemein bekannte Tatsache, heißt es in der „Zeitschrift für Spiritus-Industrie", daß man bei maschinellen Anlagen irgend welcher Art Fundamente und Fußböden sorglältig vor den abtropfenden Schmierölen schützen muß. Zu diesem Zwecke werden bei modernen Maschinen von vornherein schon bei allen Lagern oder anderen Maschinenteilen, welche ständig geschmiert werden, Oelsänger vorgesehen. Naturgemäß müssen diese, wenn sie ihre Aufgabe erfüllen sollen, von Zeit zu Zeit entleert und gereinigt werden. Man ordnet sogar selbst bei kleineren Dampfmaschinen rings um den Rahmen, welcher das Kurbellager und die Kreuzkopfführung trägt, Oetrinnen an, damit kein Oel in die Fundamente eindringen kann.

Leider sieht man indessen gerade in landwirtschaftlichen Brennereien, daß auf die Reinigung und Instandhaltung der vorhandenen Schmiervorrichtungen wenig Sorgfalt verwendet wird. Die Fundamente triefen zum Teil förmlich von Oel, wodurch erstens eine unnütige Verschwendung von Schmiermaterial bedingt wird, welches, wenn es mit einiger Sorgfalt aufgefangen wäre, wohl wieder benutzt werden könnte, und zweitens leiden die Fundamente, und zwar wird der zerstörende Einfluß dadurch hervorgerufen, daß die Fettsäuren fetthaltiger Oele mit dem Kalk des Cements Kalkseifen bilden. Die schädigende Wirkung der fettfreien (mineralischen) Oele führt man dagegen nach angestellten Untersuchungen lediglich auf mechanische Beanspruchung (Durchtränkung) zurück.

Die ungünstigste Wirkung hat animalisches Fett, demnächst das animalische Oel, dann folgt das vegetabilische Oel, endlich das mineralische Oel. Nur das Leinöl allein übt keinen schädlichen Einfluß aus, es bildet vielmehr infolge von Oxydation auf den Mörtel einen schützenden Ueberzug.

Die meisten Oele dringen in Beton ein, und zwar wird Beton, welcher noch nicht völlig abgebunden ist, durch das eindringende Oel leichter zerstört als solcher, der gut und schon längere Zeit erhärtete. Auch leidet der Beton, welcher weniger dicht, magerer oder unsachgemäß hergestellt ist, mehr als Beton von guter Beschaffenheit. Beiforschreitendem Alter des Mörtels oder Betons nimmt die Einwirkung der Fette und Oele auf sie ab. Als einziges wirksames

Digitized by Google

Gegenmittel gegen die zersetzende Einwirkung der Oele sollen sich die Keßler'schen Fluorate (Magnesiafluorsilikate) und für Betonfußböden die Behandlung mit einem Ueberzug aus einer Harzflüssigkeit bewähren, welche aus Kauriharz gewonnen wird. Sie nimmt den Kalk auf und durchdringt den Cement. Auf ihr wird dann weiter ein Farbenanstrich aus ähnlichem Material aufgebracht.

Beton, welcher in dieser Weise behandelt ist, soll gegen Maschinenöl widerstandsfähig sein. Nach unserer Ansicht dürfte indessen das sicherste Mittel darin bestehen, die Fundamente und Fußböden überhaupt von Oel frei zu halten, was im allgemeinen bei einer gewissen Sorgfalt auch wohl zu erreichen sein dürfte, denn bekanntlich zeigen sich im Cement und Beton infolge ungleichmäßiger Ausdehnung häufig kleine Risse, so daß auch der oben angegebene Ueberzug, welcher jedenfalls auch sehr sorgfältig ausgeführt werden muß, wenn er wirkungsvoll sein soll, auf die Dauer einen sicheren Schutz nicht gewähren wird.

Handel und Verkehr.

Die Fracht für den Centner Butter aus Australien auf 3 M. 75 Pf. ermäßigt. Die modernen Mittel zur Konservierung selbst leicht verderblicher Speisen haben zur Folge, daß auch solche Nahrungsmittel als Gegenstand des Handels auf weite Entfernungen verschickt werden, auf deren Frische sonst selbst die Hausfrau schon ein achtsames Auge wirft. Eier machen jetzt in Fässern ausgedehnte Reisen und werden in der Schale so konserviert, daß sie für fast beliebige Zeit durchaus genießbar bleiben. Dieser Fortschritt, wenn man es als solchen bezeichnen darf, erstreckt sich auch auf die Butter. Man findet jetzt auf dem Londoner Markt Butter aus Kanada, aus Sibirien, aus Australien und gar aus Neu-Seeland. Vor einigen Jahren hat die Butterausfuhr von Melbourne nach London begonnen, und im vorigen Jahre erreichte sie bereits 12000 Tonnen. Da drei große Schiffahrts-Gesellschaften den Produzenten durch Frachtermäßigung entgegengekommen sind, wird der Transport australischer Butter ohne Zweifel noch um ein Bedeutendes steigen. Künftig wird die Versendung von 1 Ctr. Butter von Melbourne nach London nur etwa 3,75 M. kosten.

Marktberichte.

Abrechnungspreise zwischen Molkereien und Butterhändlern. Eigenbericht der Molkerei-Zeitung Berlin. **Berlin,** 14. Oktober 1905. Im Großhandel an die Molkereien für feine Butter wirklich bezahlte Preise. Reines Buttergewicht, frei in Berlin oder Hamburg, also nach Abzug der Fracht reines Geld:

Berlin	bis 122 Mk.
Hamburg	„ 124 „

Berlin, 14. Oktober 1905. Butterbericht der Firma **C. F. Wienstruck, SW.,** Leipzigerstr. 82 und W., Kronenstr. 32.

Das Wetter, besonders in Norddeutschland, ist kalt und regnerisch, und infolge dessen zeigt die Produktion eine weitere Abnahme; andererseits genügten aber die Eingänge der Nachfrage, so daß auch in dieser Woche die Entnahme aus den Kühlhäusern nicht belangreich war. Von einer Knappheit, wie sie sonst in anderen Jahren um diese Zeit schon zu sein pflegt, konn in diesem Jahre noch nicht die Rede sein.

Telegramme der Molkerei-Zeitung Berlin.

Berlin, den 14. Oktober 1905. Preisfeststellung der von der ständigen Deputation gewählten Notierungs-Kommission. Mitgeteilt von der Firma C. F. Wienstruck, Berlin, Leipzigerstr. 82. Durchschnittspreise für die Woche vom 8. bis 14. Oktober 1905.

			11. Okt.	14. Okt.
Hof- u. Genossensch.-Butter:		Ia per 50 kg M.	122—124	122—124
do.	do.	IIa „ „ „	115—122	115—122
do.	do.	IIIa „ „ „	112—118	113—117
do.	do.	Abfallende „ „	99—112	101—112
		Tendenz:	Fest.	Fest.

Hamburg, Grimm, den 13. Oktober 1905. (Butter-Bericht von Ahlmann u. Boysen.) Notierung der Notierungs-Kommission der am Butterhandel beteiligten Firmen zu Hamburg. In Hamburg höchstbezahlte Brutto-Preise: I. Klasse M. 123—128, II. Klasse M. 108—115 pr. 50 kg. Netto reine Tara. Tendenz: Fest.

Wir können über einen etwas besseren Verlauf des Butterhandels in dieser Woche berichten. Tadellos feinste Marken sind nicht zu reichlich und finden Abnehmer, während von abfallenden Qualitäten immer noch genug übrig bleibt. Bezahlt wurde 125—127 M. — In russischer Butter besserte sich die Nachfrage, auch weil von Sibirien nur sehr kleine Zufuhren gemeldet werden. Feinste Qualitäten waren bis 113 M. verzollt unterzubringen, während geringere Marken 106—110 M. brachten, ohne indessen geräumt werden zu können. Kopenhagen notierte unverändert.

Ferner Privat-Notierungen: Fehlerhafte und ältere Butter pr. 50 kg M. 102—105. Schleswig-Holsteinische und ähnliche frische Bauer-Butter M. ——. Russische, Sibir. und Livländ. Winterbutter (verzollt) M. 104—114, Galizische (verzollt) M. 92—94. Finnländische Winter-Butter (verzollt) M. ——. Amerikanische (verzollt) M. ——.

Butternotierungen in Kopenhagen. Den 12. Oktober 1905. Butter: I. Klasse 102—103 Kr. (1 Kr. = 112,5 Pf.). Tendenz: Ruhig.

Berlin, 12. Okt. 1905. Amtlicher Marktbericht der städtischen Markthallen-Direktion über den Großhandel in der Centralmarkthalle. **Butter.** Preise franko Berlin einschließlich Provision. Für 50 kg Ia M. 120—124, IIa M. 115—120, IIIa M. 110—115.

Käse. Import. Emmenthaler Ia p. 50 kg 85—90 M., dito IIa M. 60—80, import. Glarner Kräuterkäse M. 60——, import. Holl. Gouda Ia M. 80—85, import. Holl. Gouda IIa M. ——, import. Edamer M. 80—— import. Camembert per Dtzd. M. 7,50, import. Gervais M. —, import. Neufchatel per 100 Stück M. 20, import. Roquefort sur choix Ia per 50 kg M. 130—140, import. Parmesan, 3-4 jährig, M. ——, dito, 2—3 jährig M. 80—85, import. Chester-Viktoria M. 115—125, dito Cheshire M. 80—85, Gorgonzola per 50 kg M. 90—100. Steppenkäse M. —. Inländische. Westpr. Schweizer-Käse Ia per 50 kg M. ——, Neufchatel, do. per 100 Stück M. ——, Holländer, rheinisch, Ia per 50 kg M. ——, Edamer Ia M. ——, Limburger Alpenkäse in Pergament M. ——, Tilsiter Käse, fette Ia M. 58—60, Tilsiter Käse IIa, halbfette M. 45—50, Harzer per Kiste, 100 Stück, M. 2,10—2,30, IIa M. 0,75—1,00, Soldiner per Schock M. 6,00, Schloßkäse per Dutzend M. ——, Camembert, große I (H. Prinz), per Dtzd. M. 6,00, do. II, per Dtzd. M. 4,40, Kaiserkäse (H. Prinz) M. 2,40, Kronenkäse M. ——, Frühstückskäse per 50 Stück M. 3,75 (H. Prinz). Deutscher Gervais Dutzend M. 2,20. Briekäse, Orig.-Packung, per ½ kg M. 0,80.

Butter-Notierungen der Landwirtschaftskammer für die Provinz Schleswig-Holstein. Butter-Auktionen des Ost-Holsteinischen Meierei-Verbandes.

Hamburg, den 11. Oktober 1905.

1 Klasse 6 Drittel zu 132, 4 Drittel zu 130½, 3 Drittel zu 130, 4 Drittel zu 129½, 7 Drittel zu 129, 15 Drittel zu 128½, 10 Drittel zu 128, 4 Drittel zu 127½, 7 Drittel zu 127, 2 Drittel zu 126½, 6 Drittel zu 126, 5 Drittel zu 125½, 1 Drittel zu 125 M. zusammen 1. Klasse 74 Drittel zu 128,28 M. im Durchschnitt, 2. Klasse 8 Drittel zu 122,31 M. 2 Drittel unverkauft.

Jeder Produzent in Schleswig-Holstein ist berechtigt, die Auktionen zu beschicken. Der Vorstand des Ostholst. Meierei-Verbandes.

Halle a. S., den 12. Oktober 1905. (Bericht von Gebr. Rößler.) Die Stimmung ist immer noch ruhig. Die Preise blieben unverändert.

Ausgesucht feinste gesalzene Molkereibutter		124—126 Mk.
I	„	122—124 „
II	„	117—121 „

in Tonnen von 100 Pfd. und Kübeln von 50 Pfd.

Königsberg i. Pr., 12. Oktober 1905. (Butterbericht von Gyßling, Eckhardt u. Co.) Wirklich feinste Qualitäten, die noch immer wenig zugeführt sind, fanden diese Woche bessere Beachtung. Leider bleibt der größere Teil abweichender Qualitäten dagegen noch unverkauft, weil dafür wenig Nachfrage vorhanden.

Wir zahlen heute für feinstes Produkt 105—110 M. für 100 Pfd. netto hier. Fehlerhafte Ware verrechnen wir nach Verkauf.

Hamburg, 9. Oktober 1905. (Bericht von Cölle u. Gliemann.) Kraftfuttermittel: Die Nachfrage nach Futtermitteln hat sich weiter belebt, und laufen die Aufträge in reichlicherer Anzahl ein. Kokoskuchen waren etwas billiger angeboten, während Erdnußkuchen, sowie Palmkernkuchen höher gehalten wurden. Sonstige Artikel ziemlich unverändert.

Erdnußkuchen 145—158 M., Kokoskuchen 129—144 M., Amerik. Baumwollsaatkuchen und -Mehl 129—141 M., Sesamkuchen 126—143 M., Rapskuchen aus inländischer Saat 114—128 M., Palmkernkuchen 118—121 M., Leinkuchen 147—149 M., Amerik. Maisölkuchen 131—135 M. für 1000 kg ab hier.

Schweine- und Ferkelmarkt. (Amtlicher Marktbericht vom Magerviehhof in Friedrichsfelde.) Mittwoch, den 11. Oktober 1905. Es standen zum Verkauf: 5320 Schweine, 1464 Ferkel.

Verlauf des Marktes: Flottes Geschäft. Preise höher.

Im Engroshandel wurden gezahlt für: Läuferschweine, 3—5 Monate alt 36—53 M.; 6—7 Monate alt 53—72 M. für 1 Stück. Ferkel, mindestens 8 Wochen alt 18—25 M.; unter 8 Wochen alt 15—18 M. für 1 Stück.

Die Direktion des Magerviehhofes.

Städtischer Centralviehhof. Berlin, 7. Oktober 1905. Zum Verkauf standen: 5015 Rinder, 1120 Kälber, 11 349 Schafe, 11 131 Schweine.

Bezahlt wurden für 100 Pfund oder 50 kg Schlachtgewicht in Mark (bezw. für 1 Pfund in Pfg.): Für Rinder: Ochsen: 1. vollfleischig, ausgemästet, höchsten Schlachtwerts, höchstens 7 Jahre alt 74—78; 2. junge fleischige, nicht ausgemästete und ältere ausgemästete 69—73; 3. mäßig genährte junge und gut genährte ältere 63—65; 4. gering genährte jeden Alters 58—62. — Bullen: 1. vollfleischige höchsten Schlachtwerts 74—77; 2. mäßig genährte jüngere und gut genährte ältere 69—73; 3. gering genährte 58—62; — Färsen und Kühe: 1. a) vollfleischige, ausgemästete Färsen höchsten Schlachtwerts ——; b) vollfleischige, ausgemästete Kühe höchsten Schlachtwerts, höchstens 7 Jahre alt 62—65; 2. ältere, ausgemästete Kühe und wenig gut entwickelte jüngere 60—61; 3. mäßig genährte Färsen und Kühe 57—60; 4. gering genährte Kühe und Färsen 53—55. — Kälber: 1. feinste Mastkälber (Vollmilchmast) und beste Saugkälber 87—91; 2. mittlere Mastkälber und gute Saugkälber 77—81; 3. geringe Saugkälber 63—73; 4. ältere gering genährte Kälber (Fresser) 57—62. — Schafe: 1. Mastlämmer und jüngere Masthammel 80—83; 2. ältere Masthammel 76—78; 3. mäßig genährte Hammel und Schafe (Merzschafe) 58—62; 4. Holsteiner Niederungsschafe (Lebendgewicht) 28—40. — Schweine: Man zahlte für 100 Pfd. (mit 20 pCt. Tara): vollfleischige, kernige Schweine feinerer Rassen und deren Kreuzungen, höchstens 1¼ Jahr alt, 220—280 Pfund schwer, 71——; schwere, 280 Pfd. und darüber (Käser) ——; fleischige Schweine 69—70; gering entwickelte 67—68; Sauen 69—— M.

Verlauf und Tendenz des Marktes:

Das Rindergeschäft wickelte sich ruhig ab und hinterläßt Ueberstand. — Der Kälberhandel gestaltete sich ruhig. — Bei den Schafen war der Geschäftsgang in guter Ware glatt, sonst ruhig, es bleibt Ueberstand in geringer Ware. — Der Schweinemarkt verlief lebhaft und wurde geräumt.

In **Hamburg** wurden bezahlt: für beste Ochsen 70—73 M., junge fette Kühe 65—67 M., beste, reine Schweine mit 20 Proz. Tara 72—73½ M., Kälber I. Qualität 92—98 M., Doppellender 104—112 M.

Versuchsstation für Molkereiwesen Kiel.

Versand von Reinkulturen für die Ansäuerung des Rahmes. Ausbildung von Molkereipersonal.

Professor Dr. H. Weigmann.

Molkereischule Fulda für Molkereigehilfen und Meier.
Molkereischule Lauterbach, Hessen für Meierinnen.
Gemeinsame Direktion
unter Aufsicht der Kgl. preuß. und Großherzl. hess. Regierung.
Ausbildung junger Leute unter sehr günstigen Bedingungen. Stellenvermittelung!

Digitized by Google

Eine erste österreichische Fabrik für Molkereimaschinen u. Geräte

sucht für Bureau und Reise ihrer in **Krakau** zu errichtenden **Niederlage einen technisch und**

kaufmännisch gebildeten Molkereifachmann.

Derselbe muß der **deutschen** und **polnischen** Sprache in Wort und Schrift mächtig sein und gute Zeugnisse besitzen. Stellung ist dauernd und wird gut bezahlt. Ausführliche Offerte mit **Photographie** und **Angabe** der **Gehaltsansprüche** unter „E. L. 1826“ an **Haasenstein & Vogler, Wien I.** erbeten.

Molkerei-Leiter

mit mehrjähriger Praxis für größeren Molkereibetrieb sofort aufgenommen. Gehalt nach Uebereinkommen.

Offerte m. Zeugnisabschriften, **eventuell** Photographie samt Retourcouvert unter Chiffre **„Molkerei-Leiter“** an die Annoncen-Expedition **M. Dukes Nachf., Wien, I.,** Wollzeile 9.

Lehrmeierin

sucht zum 1. November, eventl. etwas später. Vergütung im Jahr 70 M.

Genossenschafts-Meierei Pahlen im Pillkallenschen.

Wieben.

Meierin

mit Molkereipraxis,

als Manipulantin und Aufsichtsdame in einer größeren Meierei sofort aufgenommen. Gehalt nach Uebereinkommen. Offerte mit Zeugnisabschriften, eventuell Photographie sammt Retourcouvert unter Chiffre **„Buttermeister“** a. die Annoncen-Expedition **M. Dukes Nachf., Wien, I.,** Wollzeile 9.

●● Buttermeister ●●

für städtischen Molkereibetrieb sofort aufgenommen. Gehalt nach Uebereinkommen. Offerte mit Zeugnisabschriften, eventuell Photographie sammt Retourcouvert unter Chiffre **„Buttermeister“** a. die Annoncen-Expedition **M. Dukes Nachf., Wien, I.,** Wollzeile 9.

Stellen-Gesuche.

Tüchtiger Obermeier,

Leiter einer Gutsmolkerei, der mit allen Facharbeiten gut vertraut ist, der deutschen und polnischen Sprache mächtig, 38 Jahre alt, katholischer Konf., sucht dauernde Stellung.

Gefl. Offerten erbittet

A. Görgel, Gutsmolkerei Chynow, Post Tramwiki, Gouv. Lubelska, Russisch-Polen.

Junger, tüchtiger

Obermeier,

in größeren und städtischen Molkereibetrieben thätig gewesen, Molkereischule besucht, sucht dauernde Stellung.

Offerten erbeten unter **Dr. 27** an die Exped. d. Bl.

Militärfreier

Molkereigehilfe

sucht zu sofort oder später Stellung als Buttermeier in einer Molkerei oder Butter-Großhandlung.

Richter, Tost, Ob.-Schl., Burgstr.

Aelterer Molkereigehilfe

sucht Stellung als alleiniger oder erster Gehilfe.

Offert. unt. **M. G.** an die Geschäftsstelle dieses Blattes erbeten.

Kräftiger, solider

Molkereigehilfe

sucht sofort, eventl. später Stellung. Vertraut mit Maschinenwesen, Butterei, Fette und Magerkäserei, Schweinemast und -Zucht.

Offerten erbeten unter **„Meier“** postlagernd **Waldenburg,** Schl.

Junger, erfahrener

Molkereibeamter,

technisch und kaufmännisch gebildet, firm in allen Fächern, sucht dauernde Stellung, eventl. in einem größeren Buttergeschäft.

Gefl. Offerten erbeten unter **H. D.** an die Expedition dieses Blattes.

Junge Meierin

sucht Stellung.

Anna Gröndahl, Lahian, Östpr.

Molkereigehilfe,

18 Jahre alt, als Buttermeier in einer städtischen Molkerei beschäftigt, sucht zum 1. November oder früher Stellung als Stammist oder ähnliche Beschäftigung in einer Buttergroßhandlung.

Gefl. Angebote erbittet

A. Henning, Molkereigehilfe, **Priswalk.**

Vermischte Anzeigen.

In der größten Stadt Königreich Sachsens ist eine in flottem Betriebe befindliche

Molkerei,

Milch-, Käse-, Butter-, Eier-Handlung 2c mit guter Kundschaft und einem Jahresumsatz von über 150 000 M. inkl. lebendem und totem Inventar Familienverhältnisse halber

zu verkaufen.

Offerten unter **H. K. 101** an die Expedition dieses Blattes erbeten.

Melkmädch. empf. Fr. Rosa Joseph, Stellenv., Berlin, M. Rosenthalerstr. 10.

Molkerei zu pachten gesucht.

Später Kauf nicht ausgeschlossen.

Offerten sub **2646** an die Expedition dieses Blattes.

Sibirische Butter.

Eine Firma in Central-Sibirien mit guten Verbindungen sucht Abnehmer für Sibirische Butter in Deutschland oder England. Off. sub **„Butter 4672“** an **Aug. J. Wolff & Co.,** Annoncen-Bureau, **Kopenhagen.**

Kümmelkäse,

wirklich **gute** Ware, $^1/_4$—$^1/_2$ reif, wird auf Jahresschluß zu kaufen gesucht, wöchentlich bis 5 Centner.

Offerten werden erbeten unter **T. 14** an **Haasenstein & Vogler A.-G., Dresden.**

Feuchte Kartoffelschlammkäcke

gibt sehr preiswert ab

J. Alexander in **Schloppe, Westpreußen.**

Packkisten,

genagelt oder in Teilen, liefern **Leuschner, O.-S. Glaser & Lindner.**

Normal-Säure-Butyrometer N. & G.

Schlösche, Mascus, Potsdam.

A.V. Branth, Farb Lab **Oel. Hamburg I.**

Verein. Butter-Fass u. -Kneter „Simplex“.

Allein-Verkäufer

A. V. Branth, Hamburg 8.

Buttertonnen

in den gangbarsten Dimensionen, in weißer Waare und sauberster Ausführung empfehlen billigst

W. Stange & Co., Stettin, Fassfabrik.

Dampfkäsewannen

mit über den Rand d. Pitchpinebolbottich greifd. Kupferkessel

400	500	600	800	1000	1500	Ltr.
140	170	190	235	275	375	MK.

T. Bartels, jetzt Obercassel bei Bonn.

Butterkisten • Käsekisten

in fertig geschnittenen Brettern od. genagelt lief. jod. Quantum billigst

C. Hartmann, Reichenstein i. Schles. Dampfsägewerk und Kistenfabrik.

Butterkisten

liefert billigst

F. W. Amtenbrink, Kisten-Fabrik,

Detmold.

Bestes echtes Pergamentpapier, auch schön bedruckt, empfehlen preiswert

Schleipen & Eichhorn & n.h.H., Pergamentpapier-Fabrik, Emmerich am Rhein.

Post-Butterkisten, Käsekisten, Tilsiter Käserollen,

Preislisten gratis und franko.

F. Wurm, Bartenstein, O.-Pr. Dampfsägewerk, Holzhandlung, Kistenfabrik.

Paraffinierte Pappschachteln, sow. **Etiketten für Milchflaschen** billigst. **Gustav Wald,** Braunschweig.

GEBR. ROESSLER,

Butterabsatzstelle von Molkereien der Provinz Sachsen und der angrenzenden Staaten.

HALLE a. S.,

Prämiirfelderstr. 8. Fernspr. No. 856.

Kaufe jedes Quantum

feine Butter

zu den **höchsten Preisen** gegen **sofortige Kasse.**

R. Schröter,

Berlin SO. 16,

Adalbert-Straße Nr. 53.

Gust. Schultze & Sohn,

Berlin C., Gertrauten-Strasse 2.

Butter-Grosshandlung.

Gebrüder Groh,

Hoflieferanten,

BERLIN O., Blumenstr. 70,

Buttergrosshandlung.

23 eigene Detail-Geschäfte.

Ständige Abnehmer für feine Molkereibutter zu höchsten Tagespreisen bei wöchentlicher Abrechnung und Kasse.

Jahres-Abschluss erwünscht.

Einmal gebrauchte Buttertonnen in ausgezeichnet bester Qualität für Molkereien, ca. 100 Pfund Inhalt, in vorzüglicher Lage gereift, liefert sofort und stets prompt

O. Thonack,

Böttchermeister,

Berlin SO. 36,

Kaiser Strasse 32.

Absolute und stets sichere Bezugsquelle für Buttertonnen.

Fernspr.: Amt 4. No. 2662.

Ostern 1898.

Ia. Buttersalz in Fässern,

letztere tönnen als Butterfässer Verwendung finden, empfiehlt zu Werkpreisen

Salzgroßhandlung,

Henri Vallette, Berlin SW.11, Schönebergerstr. 15b.

Eine Fachzeitung schreibt: „Der Uebelstand, daß die Butter sehr häufig mit Fetern durchsetzt ist, erklärt sich durch die Verpackung des Butterialzes in Zuckäden. Das grobe Gewebe derselben wird durch die scharfen Salzkrystalle zerfressen und kann man beim Durchkneten eines Trommers Salz wohl eine Handvoll Fetern ausscheiden. Man sollte Buttersalz nur in Fässern beziehen.

Stundenleistung 53, 2000, 1.1ter. Hand- u. Kraftbetrieb.

BALANCE

Modell 1905

●● unerreicht! ●●

Umtausch

verstellbar Centrifugen aller Systeme gegen

BALANCE MODELL 1905.

Holler'sche Carlshütte, RENDSBURG.

Digitized by Google

Feierabend.

Andacht, Sammlung heißt Rückblick, Rückblick auf unser vergangenes Leben, Anfragen bei sich selbst: War ich so, wie ich sein mußte? War ich so, wie ich sein wollte? M. v. Egidy.

Die römische Nase.

Humoreske von M. von Ekensteen.

Nachdruck verboten.

Nur einen Kummer hatte der Rentier Grimmelberger, und das war seine Nase. Wer sie sah, begriff diesen Kummer, denn sie war kolossal, unförmig, blaurot und wirkte durch die aufgestülpte Spitze auch durchaus nicht geistreich.

Wer Herrn Grimmelberger nicht kannte, hielt ihn unbedingt für einen Trinker erster Güte; aber solche Gedanken waren die schnödeste Verleumdung! Herr Grimmelberger war Abstinenzler und trank nur Brunnen- und Mineralwasser.

Wenn seine Freunde mit ihm sprachen, sahen sie ihn nicht an, denn die unselige Nase rief kein Mitleid, sondern nur Lachlust wach. Die bösen Gassenbuben riefen ihm „Kupferbergwerk" und „Gurkennase" nach, und die Pennäler hatten ihn „Naso" getauft.

„Meine Nase ist der Dorn am Blütenbaum meines Lebens," hatte er einmal in einer poetischen Anwandlung geseufzt, und seine Frau hatte respektlos hinzugefügt: „Dieser Dorn ist aber ein Kürbis."

Seitdem trug Herr Grimmelberger, dank der Indiskretion des Dienstmädchens, den Spitznamen „Dornkürbis".

Den Besitz seiner Frau verdankte er seinem großen Butter-, Käse- und Eiergeschäft; sie war Ladnerin bei seinen Eltern gewesen, und als er Geschäft und Errungenschaft geerbt, hatte sie seinen Antrag angenommen und heroisch an seiner Nase vorbei nach den Geschäftsbüchern gesehen, deren „Haben" mit jedem Jahre höhere Summen aufwies.

Zum Glück hatte die einzige Tochter des Ehepaares nicht die Nase des Vaters, sondern die winzige, kecke der Mutter geerbt, und schon von zartester Jugend an wurde der kleinen Lisa Casimiria von den besorgten Eltern bei jeder Gelegenheit eingeschärft: „Wenn Du einmal heiraten willst, so schaue ja zuerst auf die Nase! Wenn der Mann eine römische Nase hat, nachher ist alles andere gleich."

So kam es, daß das Töchterlein immer zuerst auf die Nasen der Herren sah, die sie kennen lernte, als sie in die Welt eingeführt wurde; aber die „Römischen" mußten selten sein, denn sie war schon zwanzig geworden, ohne das Ideal gefunden zu haben, das ihnen vorschwebte.

Eines Tages auf dem Ball der Feinbäcker lernte sie einen zugereisten Berliner Konditorgesellen kennen, über dessen schöne schwarze Augen sie den Machtspruch des Vaters ganz vergaß. Sie tanzte den ganzen Abend fast ausschließlich mit Herrn Fritze, lauschte mit offenem Munde all' den lustigen Schnurren, die er zu erzählen wußte, und errötete bis unter die Haarwurzeln, als er ihr gestand, daß ihm auf all' seinen Wanderzügen noch nie ein Mädchen begegnet wäre, das ihm so gut gefiele wie gerade sie.

Jetzt erst sah Lisa Casimiria prüfend nach der Nase ihres Tänzers, und ihr Herz schlug in jubelndem Glück auf, als sie entdeckte, daß es eine feine, schöngeformte Nase war, so wie sie sich die von den Eltern herrisch geforderte „Römische" immer gedacht hatte.

Von jener Zeit an wurde eine Vorliebe für Kuchen und Konfekt in Lisa Casimiria wach; fast täglich ging sie in die Kaiserstraße zu ihrer Freundin, der Feinbäckerstochter, all' ihr Taschengeld wurde in Schaumrollen und Sahnetörtchen, der Spezialität des ersten Gesellen, Herrn Fritze, umgesetzt. Hie und da wechselten die Beiden auch ein paar Worte an der Backstubentür, oder sie begegneten sich des Sonntags wie zufällig, und eines Tages steckte ihr Herr Fritze in einer Tüte selbstfabrizierte Pralinés ein Brieflein zu, das sie heimlich in der Nacht in ihrem Stübchen las.

In schön gedrechselten Reden fragte er an, ob sie nicht der Zucker in dem Becher seines Lebens, die Sahne auf dem trockenen Alltag und die Crême seines Erdendaseins werden wollte.

Mit glühenden Wangen und zitternden Händen schrieb Lisa Casimiria die Antwort: „Ich will mich bemühen, Crême, Sahne und Zucker für Sie zu sein, was ich voller Freude und Hoffnung versprechen kann, da mein Vater in Ihrer herrlichen Nase wohl seine kühnsten Träume übertroffen sehen wird."

Da Herr Fritze den Gesichtserker Herrn Grimmelbergers kannte, ahnte er einigermaßen, worauf die Auserwählte seines Herzens anspielte, betrachtete sich wohlgefällig im Spiegel und freute sich seines schönen Profils, das die Sympathien seines Schwiegervaters erwecken sollte.

Als Lisa Casimiria andern Morgens das Frühstückszimmer betrat, rückte ihr Vater ganz unvermittelt mit der Eröffnung heraus, daß er einen Freiersmann nach seinem Wohlgefallen für Lisa in Aussicht habe. Der Sattlermeister Erlebusch habe ihm die Vorzüge seines einzigen Sohnes gerühmt, ein hübsches Sümmchen sei auch vorhanden, und Herr Erlebusch sen. habe ihm auf seine direkte Frage die Versicherung gegeben, Erlebusch jun. sei Besitzer einer tadellos schönen Nase.

Lisa Casimiria wußte in ihrem Schreck nichts anderes zu sagen, als: „Ist es aber auch eine römische, Vater?"

Schmunzelnd sagte Herr Grimmelberger: „Fürchte nicht, daß ich eine Katze im Sack kaufe! Nach langem Hin und Her haben wir ausgemacht, daß ich mir erst die Nase betrachte; gefällt sie mir, erst dann soll Erlebusch jun. sich Dir vorstellen, und damit die Sache nicht peinlich wird, soll die Nasenmusterung ganz unverfänglich im Wirtshaus vor sich gehen. Alle Abende nach Geschäftsschluß macht der junge Erlebusch sein Spielchen im „Goldenen Hirsch", und von einem Nachbartisch aus halte ich Inspektion."

Bei der langen Auseinandersetzung hatte sich Lisa etwas gefaßt und sagte nun: „Aber ich kenne ja Erlebuschs gar nicht, Vater!"

„Macht nichts," erwiderte dieser mit Nachdruck; „wenn er nur eine römische Nase hat, kann's gar nirgend fehlen! Ich kenne mich aus, verlaß Dich nur auf mich! Und gleich heute Abend gehe ich in den „Goldenen Hirsch"."

Lisa sann ganz zerknirscht in ihrem Stübchen der unseligen Idee ihres Vaters nach; plötzlich kam ihr der Gedanke, Herrn Fritze aufzusuchen, ihm persönlich den Brief zu überbringen und ihm gleich zu berichten, welche Gefahr ihrer jungen Liebe drohe. Schnell entschlossen eilte sie in die Kaiserstraße, kaufte zur Stärkung eine Rahmrolle mit Vanille und bat dann die Freundin, ihr eine Unterredung in eiliger, wichtiger Sache mit Herrn Fritze zu ermöglichen. Prompt erschien dieser in weißer Schürze und keck zurückgeschobenem weißen Käppchen, und bald hatte ihm Lisa Casimiria ihr ganzes bedrängtes Herz ausgeschüttet.

Aber Herr Fritze war gar nicht bekümmert; im Gegenteil, er lachte unbändig auf und meinte: „Was, der Erlenbusch 'ne Römernase? Da brat mir einer 'nen Storch! Schmale Hakennase erster Qualität hat er, nicht eine Spur von klassischer Biegung! Sieh Dir meine Nase an, herzallerliebste Lisa! Das ist römische Echtheit!" Und während Lisa bewundernd Herrn Fritzes Nase betrachtete, legte dieser den Finger an die Stirn, besann sich eine Weile und rief dann selbstbewußt: „Ich hab's! Gehe nur ganz unbesorgt nach Hause und überlasse mir die Geschichte, sie soll schon gut für uns enden."

Soviel aber auch Lisa Casimiria bat, mehr verriet ihr Herr Fritze nicht; seine Zuversicht hatte jedoch bewirkt, daß sie guten Muts war und voller Hoffnung dem Ausgang der Inspektion entgegensah. — —

Gegen Abend holte Fritze, wie alle Tage, seinen Freund Erlebusch ab. Als dieser aus dem Hause trat, sah ihn Fritze verblüfft an, lachte auf und schüttelte den Kopf.

„Nanu?" fragte Damian Erlebusch, „was hast Du denn?"

„Kurios," sagte Fritze, „ich weiß nicht, ist da die dicke rote Nelke in Deinem Knopfloch schuld, aber es ist mir noch nie so aufgefallen wie heute, daß Du so eine kleine, freche Nase hast!"

Damian Erlebusch wurde rot vor Ueberraschung und Aerger. „Was Dir nicht einfällt!" rief er. „Ich habe weder eine kleine, noch eine freche Nase je im Leben gehabt, und heute gar muß ich absolut eine römische haben! Verstehst Du mich?"

„Nee!" sagte Fritze gedehnt. „Wie und warum sollte heute aus Deinem Näselein eine echt römische Nase werden?"

„Das ist so 'ne Sache," sagte Damian Erlebusch und zupfte an seinem Bärtchen. „Mein Vater hat eine reiche Braut für mich in Aussicht, ihr Vater aber, der stadtbekannte Dornkürbis, hat als Bedingung für seinen Schwiegersohn eine römische Nase verlangt! Heute Abend will er im „Goldenen Hirsch" Musterung abhalten, und die rote Nelke hat mir mein Vater als Erkennungszeichen ins Knopfloch gesteckt, indem er mir versicherte, meine Nase sei tadellos römisch!"

„Unsinn!" rief Fritze, heftiger als es die Situation erforderte; „aber es ließe sich vielleicht schnell Abhilfe schaffen! Ich habe eine wahrhaft klassische Idee! Statt unseren gewohnten Bummel zu machen, gehst Du mit mir in meine Wohnung; ich habe eine große Gewandtheit im Modellieren mit Wachs, habe alles Notwendige auf Lager, und ich forme Dir die schönste Römernase der Welt!"

Erst abwehrend, dann überlegend und erwägend und schließlich den Vorstellungen des Freundes nachgebend, gingen die beiden in Fritzes Wohnung, wo die falsche Nase fein säuberlich geformt, aufgeklebt und geschminkt wurde, und ganz stolz betrachtete dann Erlebusch junior seine Nase im kleinen Spiegel: er sah tatsächlich aristokratisch aus. — Fritze befahl ihm noch an, ja die Nase nicht zu berühren, und über den gelungenen Streich lachend, gingen sie dann dem Gasthaus zu.

Im „Goldenen Hirsch" saßen die Freunde über den Karten und an einem etwas entfernten Tische der Herr Rentier Grimmelberger über einer Portion Hirschbraten. Von Zeit zu Zeit hob er den Kopf und sah nach dem jungen Herrn mit der roten Nelke im Knopfloch; dann nickte er mit dem Kopfe und schmunzelte wohlgefällig. Aber nach einer Weile wanderte sein Blick immer öfter hinüber, immer entsetzter wurde sein Gesicht, und schließlich stand er ostentativ auf, ließ den halben Hirschbraten stehen, vergaß es sogar, die Zeche zu bezahlen und lief, schneller als man ihn je hatte laufen sehen, nach Hause. Lisa, die lachend über einem Briefe saß, den ihr soeben ihre Freundin von „Herrn Fritze" gebracht hatte, sah dem Vater lustig entgegen, als er ins Zimmer stürzte und rief: „Nee, Mädel, den Erlebusch nimmst Du nicht! Der Kerl hat ja den reinsten Chimborasso im Gesicht! Seine Nase wächst zusehends, und wenn das so fortgeht, ist sie bald dicker als sein Kopf!"

In Fritzes Brief aber stand: „Wundere Dich nicht, mein Liebchen, wenn Dein Vater heimkommt, verrate ihm meinen Geniestreich nicht! Ich überredete Herrn Damian Erlebusch, sich von mir eine wächserne Nase zu Deines Vaters Wohlgefallen machen zu lassen. Leider vergriff ich mich und nahm statt Wachs einen zähen Hefenteig!"

Herr Fritze mit der schönen Nase hatte leichtes Spiel, als er sich bald darauf an Herrn Rentier Grimmelberger heranpürschte, und Lisa Casimiria wurde bald seine Braut.

Zwischen Erlebuschs und Herrn Fritze war große Feindschaft, und die einzige Genugtuung für den schnöden Streich des einstigen Freundes hatte Herr Damian, als er nach Jahr und Tag den ersten Sprößling seines ehemaligen Freundes sah: der hatte weder vom Vater noch Mutter, sondern vom Großvater Dornkürbis die Nase geerbt. Als er Herrn Fritze begegnete, redete er ihn süßlich lächelnd an und sagte: „Ich gratuliere zum Stammhalter! An dem kannst Du Deine Kunst im Nasendrehen ausgiebig versuchen!"

Herr Fritze ging ohne eine Erwiderung stolz vorüber und strich sich nur ganz sachte mit Daumen und Zeigefinger der linken Hand über seine echte, römische Nase.

Lisa Casimiria und die Goldfüchse des Dornkürbis besaß er ja doch.

Feinbäcker. Vor einem elsässischen Nachbarhause plaudre ich mit der Bäuerin durch's Fenster. Da kommt ein kleines Mädel, und ich werde Zeuge dieses Zwiegesprächs: „Die Amelie lasse fragen, ob am Samstag gebacken würde?" — „Ja! Warum?" — „Ob sie dann kommen dürfe, den Teig machen?" — „Warum nicht?" — „Will's die Amelie etwa lernen, oder tut sie's zum Spazieren?" mischte ich mich fragend ein. — „Nein," sagte das Mädchen, „sie will am Sonntag zu einer Hochzeit und möchte saubere Hände kriegen."

In der Instruktionsstunde belehrt der Unteroffizier seine Kanoniere über ihr Verhalten außer Dienst und außerhalb der Kaserne. Zum Schluß stellt er seine Fragen: „z. B. Kanonier Biallek, was tust Du, wenn Du siehst, daß Dein Vorgesetzter von irgendwelchen Kerlen verhauen wird?" — B. erwidert: „Herr Unteroffizier, ich grieß ihm."

Das genügt. Gast: „Sie, Kellner, wie lange lagerte dieser Fisch schon bei Ihnen?" — Kellner: „Verzeihung, Herr, ich bin erst vorgestern hier eingetreten."

Auslegung. „Also, Moritz, erkläre mir, was will das Sprichwort „Reinlichkeit ist's halbe Leben" besagen?" — „Daß man nicht alt wird bei die viele Reinlichkeit, Herr Lehrer!" (Dorfbarbier.)

Durchschaut. Renommist (als Sonntagsjäger bekannt): „Kann Ihnen sagen, meine Damen, hatte gestern kaum mein Revier betreten, da lag auch schon ein totes Reh vor mir!" — Eine Dame: „Ach, das arme Tier, woran mag das wohl gestorben sein?" (Berl. Lustige Gesellschaft.)

Ein Genie. Diener: „Herr Doktor, Herr Doktor, heut kriegen wir den ersten Patienten; es ist ein Herr da, der Sie sprechen will." — Arzt: „Hm, hm, wissen Sie denn auch sicher, daß er krank ist und mich zu konsultieren wünscht?" — Diener: „Nein, aber er stottert; bis der heraus hat, was er von Ihnen will … haben wir ihn längst behandelt!"

Verwandlung. Bräutigam: „Ich sage Dir, ich bin jetzt unbändig glücklich …" — Freund: „Warte nur, bald bist Du glücklich gebändigt!"

Zweideutig. „Sie haben es gut, nach zwanzigjähriger Tätigkeit können Sie sich nun zur Ruhe setzen." — Barbier: „Ich hab' auch manchen einseifen müssen, ehe ich es soweit gebracht habe!" (Dorfbarbier).

Humor des Auslandes.

„Ist Ihr Milchmann ein zuverlässiger Mann?" — „Unbedingt. Er sterilisiert das Wasser, das er in die Milch gießt."

„Bist du aber ein niedliches kleines Mädchen," sagte die Königin der Saison, als sie die Marmortreppe ihres Hauses herabstieg, „habe ich dich nicht schon früher gesehen?" — „O ja." „Ich dachte mir's doch. Wo denn?" — „Hier im Hause." — „Freilich; du bist doch die Kleine, die manchmal kommt, um mit meiner Gladys zu spielen?" — „Ach nein, Mama, ich bin Gladys selbst."

Der Geduldige. Ein junger Mann stand an einer Straßenecke und machte einem Mädchen sanfte Vorwürfe wegen ihres Zuspätkommens. „Aber John, ich bin doch nur um 20 Minuten verspätet," antwortete sie. — „O ja," sagte er milde, „aber Du hast Dich im Tage geirrt; ich warte hier seit gestern Abend."

Digitized by Google

Molkerei-Wagen-Fabrik

Heinr. Heine Söhne in Preetz-Holstein

hält grosses Lager ihrer bewährten, stets verbesserten

verschliessbaren

Milchverkaufswagen

in allen Grössen nebst Kannen für Pferde- und Handbetrieb eingerichtet, mit Eisklühung.

Erste und älteste Spezialfabrik Deutschlands für verschliessbare Milchverkaufswagen mit Eisklühung und mit Biedel's Einsatz zur Verhinderung der Aufrahmung der Milch während des Verkaufs. D. R. P. Nr. 132122. — Fabrikation in grossen Massstabe mit Dampfbetrieb und den neuesten Maschinen.

Erster Preis Hamburg 1903.

Milchuntersuchungen auf Fettgehalt

übernimmt zum Preise von 50 Pfg. für Einzelproben, von 30 Pfg. im Abonnement die Milchkontrolanstalt der Molkerei-Zeitung Berlin.

Stalleinrichtungen

für Schweine, Rinder und Pferde.

Selbsttränkeanlagen.

Transportable verzinkte Ferkeltröge

Alles nach eigenem, in der Praxis bestbewährtesten Systemen. Uebernahme kompletter Stallbauten.

Franz Hüttenrauch, Apolda, 9

Spezial-Geschäft für Stalleinrichtungen.

Tausende von Anlagen in Benutzung. Prospekt gratis.

3000 Stück Buttertonnen

einmal gebrauchte, gut verbötticherte und gereinigte, ca 100 Pfund Inhalt, liefert prompt zum Preise von 50 Pfg. per Stück

frei Bahnhof Berlin

H. Zinke,

BERLIN N. 31, Usedom-Strasse 27a.

Versand gegen Nachnahme nicht unter 20 Stück.

PERGAMENTPAPIER-FABRIK SCHLEIPEN & ERKENS RATINGEN

Anlagen

für Flaschen- und Kindermilch nebst Kindermilchrezepten liefert als langjährige Spezialität

Theodor Timpe, Magdeburg.

Stanz- und Emaillierwerke,

vormals

Carl Thiel & Söhne,

Aktien-Gesellschaft,

Lübeck.

Nahtlose Milchtransportkannen.
Halbgestanzte "
Gefalzte "
Transport-Milcheimer.
Milch-Messeimer.
Rahm- und Milchständer.
Milchsiebe, doppelt und einfach.
Bassins aus Stahlblech.
Bassins aus Doppelmetall.

Kataloge gratis und franko.

Für einige Gegenden werden noch Vertreter gesucht.

Flensburger Eisenwerk Aktien-Gesellschaft.

Nachdem wir beschlossen haben, unsere Molkerei-Maschinen- und Centrifugen-Abteilung zu **liquidieren** — um unseren anderen Abteilungen erhöhte Aufmerksamkeit zuwenden zu können — stellen wir

zu Spottpreisen zum Verkauf:

Dampfmaschinen, 6–8 Pf., 10 Pf., 15 Pf.,
Kaltwasserpumpen in allen Grössen,
Butterkneter, Milchvorwärmer,
Milchpumpen, Handbutterfässer,
je in allen Grössen vorrätig,
Spritzböcke, Riemenscheiben, Wellen, Lagerböcke, Wandkonsolen und anderes mehr.

Ferner unsere **Germania-Separatoren**

in allen Grössen für Hand- und Kraftbetrieb.

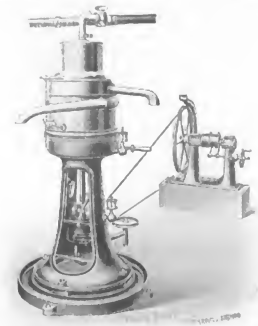
Zur Lieferung von Ersatz- und Reserveteilen zu unseren Centrifugen hat sich die Firma **R. Bönig,** Maschinenfabrik, **Hamburg, Münzplatz 11,** verpflichtet, welche auch etwa erforderliche Reparaturen ausführt.

Eine sich selten bietende Gelegenheit für Händler und Konsumenten zum billigsten Einkauf.

Anfragen sind ausschliesslich zu richten an das

Flensburger Eisenwerk Akt.-Ges., Flensburg.

Digitized by Google



„Westfalia“

Milchcentrifugen für Hand- und Kraftbetrieb
von 20—2000 Liter Stundenleistung.

Ramesohl & Schmidt, Aktien-Gesellschaft,
Oelde i. Westf.

Zeugnis.

Arendsee (Altm.), den 24. Mai 1905.

Herren **Ramesohl & Schmidt**, Oelde i. W.

Im Besitze zweier „Westfalia“-Centrifugen mit stündlicher Leistung von über 2000 Liter kann ich Ihnen mitteilen, dass die Entrahmung nach ungefähr 2jähriger Benutzung noch die allerschärfste wie zu Anfang ist.

Heute vorgenommene Untersuchungen ergaben einen Fettgehalt von unter 0,10% in der Magermilch.

Auch ist der Gang noch immer geräuschloser. 1

Hochachtend
gez. **Aug. Zucker**, Dampf-Molkerei, **Arendsee** i. Altm.

„PERFECT“
BURMEISTER & WAIN, MASCHINEN- U. SCHIFFSBAU A/G. BERLIN, S.W. 48.

Grosse Vorteile

beim Milch-Verkauf

erreicht man durch Anwendung unserer bewährten **hygienischen Transport- und Verkaufseinrichtungen:**
Blockkannen (sog. **Helmkannen**) 20 u 40 Ltr., **Zapfdeckel, Kipper** für 20 u. 40 Liter. Kannen werden stets am Lager gehalten. Grössere Ladeneinrichtungen werden in **einfacher**, sowie auch **vornehmster** Ausstattung schnell geliefert.

Alexanderwerk A. von der Nahmer A.-G.
Abteilung für hygienische Milchbehandlung und Kühlanlagen **nach Patent Helm**
Berlin S., Neue Jacobstrasse 6.

„Fix“
Automatisch. Magermilchverteiler in Form einer Waage.

Lieferung auf Probe.

Preis Mark 225.—

Flensburger Maschinenfabrik
Inhaber: Jörgen Jacobsen
Flensburg.

Hartung Polygon Hohl

Spar-Roststäbe
D. R. P. 80689
aus Spezial-Metall.
Haben fast unbegrenzte Dauer,
Verziehen sich nicht,
Verschlucken nicht,
Ersparen bis 25% Material,
Puken selbst geringstes Brenn-Material rationell aus.
Lieferung nach Einsendung der Maasse oder alten Roststäbes.
Feinste Referenzen zu Diensten.
Berliner
Gussstahlfabrik und Eisengiesserei
Hartung Aktiengesellschaft,
Berlin NO., Prenzlauer Allee 44.

Dr. Blumenthal's reines Naturlab,
Butter- und Käsefarbe,
offeriren **Chemische Werke** vorm. Dr. Heinrich Byk, Berlin NW.

Sie haben ihn!

erreicht, den Fortschritt, nach dem jeder moderne Mensch streben soll, wenn Sie anstelle der alten Hand-Pferdeschere die

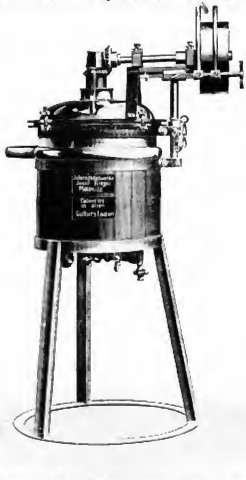
HAUPTNER-Schermaschine
D. R.-G.-M.
benutzen.
Beste und billigste Schur!
Kataloge kostenfrei von 3
H. Hauptner, Berlin NW.,
Luisenplatz 5.

Bücher und Formulare für Molkerei-Buchführung
in Bezug auf praktische Brauchbarkeit das Vollkommenste, was es in dieser Hinsicht giebt, empfiehlt
C. Blank, Berlin-Gr. Lichterfelde W. 33.
Reichhaltige Auswahl! Passend für jeden Betrieb!
Preislisten und Mustermappen portofrei!

Fliegels Milch- u. Rahmerhitzer

für mittlere und hohe Erhitzung sind nachgewiesen die einzigen Apparate, mit welchen die Krankheitskeime schon bei Erhitzung bis 70° mit Sicherheit abgetötet u. die Milch in ihrem Nährwert u. Geschmack bei grösster Haltbarkeit unverändert erhalten bleibt.

Apparate für Dampf-, Gas- und Kohlenheizung.



Apparate mit und ohne Regenerativwirkung.

Internationale Metallwerke, Josef Fliegel, Mallmitz i. Schl.

Digitized by Google

Bergedorfer Eisenwerk, W. Bergner, Bergedorf

Filialen in

Berlin — Kiel — Hamm i. W. — Kassel — Nürnberg — Königsberg i. Pr. — Wien.

Renommierteste und weitaus bedeutendste Spezialfabrik

für den Bau von

Molkereimaschinen aller Art

insbesondere

Astra-Separatoren.

Wer irgend eine Molkerei-Maschine, eine komplette Molkerei- oder Kühlanlage anzuschaffen beabsichtigt, sollte unsere Preise einholen und unsern Rat in Anspruch nehmen, der in jedem Falle kostenlos zur Verfügung steht.

Die modernsten und in der Praxis am besten bewährten Molkerei-Maschinen und Geräte liefert

Eduard Ahlborn, Maschinenfabrik,

Danzig Hildesheim München.

Verlangen Sie Angebot auf:

Ahlborn's Dampfspar-Milcherhitzer,
Ahlborn's Reform-Milch- und Rahmpumpen,
Ahlborn's Reform-Butterkneter,
Ahlborn's Teakholz-Butterfässer,
Ahlborn's Kesselspeise- und Spülwasservorwärmer,
sowie sonstige Neuheiten auf milchwirtschaftlichem Gebiete.

Franz Maager, Molkerei-Maschinen-Fabrik, Breslau.

Lieferung sämtlicher

Molkerei-Maschinen, -Geräte und Bedarfs-Artikel.

Molkereien verlieren Geld

wenn sie bei Trommel-Reparatur oder -Tausch nicht darauf bestehen, dass sie eine

Original-Alfa-Trommel

erhalten.

Es werden von anderer Seite nachgemachte Trommeln in denselben Dimensionen geliefert. Wir können derartige Nachahmungen später nicht in Tausch nehmen, bei einer später gewünschten Umänderung oder Reparatur müsste dann also eine neue Trommel gekauft werden, ohne dass die alte Trommel angenommen wird.

Der Preis-Unterschied ist dabei erheblich zum Schaden der Molkerei, **deshalb bestehe man von vornherein immer auf Original-Alfa-Trommeln.** Man verwende auch stets nur **Original-Alfa-Reserveteile,** gekennzeichnet durch die allein Garantie bietende Fabrik-VARU MARKE Marke, welche nur durch uns und unsere legitimierten Vertreter zu beziehen sind.

Alfa-Laval-Separator G. m. b. H.,
BERLIN 54a.

Verantwortlicher Redakteur: H. Laessig in Berlin. — Druck u. Kommissionsverlag von J. Harrwitz Nachf. G. m. b. H., Berlin SW., Friedrichstr. 16.

Digitized by Google

Molkerei-Zeitung

Geschäftsstelle: Berlin SW., Großbeeren-Straße Nr. 40.

Berlin.

Telephon: Amt VIa., 11 859. Telegrammadresse: Molkereizeitung Berlin.

Wochenschrift für Gewinnung, Verarbeitung und Verwertung der Milch.

Erscheint jeden Donnerstag. Durch die Post oder Buchhandel bezogen vierteljährlich 1 Mk. 50 Pfg. Von der Geschäftsstelle direkt unter Kreuzband vierteljährlich 2 Mk., Ausland Mk. 2.50. Einzel-Nummern gegen 25 Pfennig in Briefmarken.

Anzeigeblatt des Westpreussischen Butterverkaufsverbandes.

Unter Mitwirkung von Prof. Dr. Adametz in Wien, Dr. Gerber in Zürich, Dr. Kollwitz in Berlin und Prof. Dr. Stutz in Hildesheim, herausgegeben von H. Caessig, Berlin SW., Großbeerenstraße 40.

Anzeigen werden für die 5.4 mm breite Spaltzeile mit 20 Pf. (Stellungs-Gesuche frei) berechnet und von unserer Geschäftsstelle, Berlin SW., Großbeerenstraße 40 sowie von allen Anzeigen-Geschäften entgegengenommen. Die Gebühr für Beilagen in Gewicht bis 5 gr beträgt bis zu 1000 Stück 10 Mk.

Nr. 42. Berlin, 21. Oktober 1905. 15. Jahrg.

Abonnements auf die „Molkerei-Zeitung Berlin“

werden für die Monate November-Dezember von allen Postanstalten und Landbriefträgern zum Preise von M. 1,— angenommen, ebenso können Abonnements für diese Monate bei der Expedition unter Beifügung des Betrages in Briefmarken aufgegeben werden.

Molkerei-Zeitung Berlin.

Inhalt:

Fortschritte der Milchgewinnung und Kindermilch-Bereitung. Von Professor Dr. Bachaus, Berlin.

Jahres wirtschaftlicher Rundschau. Von E. de Bahl.

Tagesgeschichtliche Rundschau. Deutschland. Milchverrieb beim Auftreten der Cholera. — Dänische Milch für Süddeutschland. — Zum Zoll auf Milch und Rahm. — Einfuhr von Milch aus der Schweiz. — „Klingelbolle“. — Kommunale Milchversorgungsanstalt. — Milcheinkaufs-Genossenschaft der breslauer Milchhändler. — Schweden. Große Beunruhigungen.

Personalien. D. Gäbel, Lensahn.

Vereinswesen. Westpreussischer Butterverkaufs-Verband.

Literatur. B. Martiny, Milchwirtschaftliches Taschenbuch für 1906.

Sonderungen, Versuche, Erfindungen. Ein neues Verfahren zur raschen Bestimmung des Fettgehalts der Milch.

Marktberichte.

Feierabend.

Nachdruck ist nur mit genauer Quellenangabe gestattet.

Fortschritte der Milchgewinnung und Kindermilch-Bereitung.

Von Prof. Dr. Bachaus, Berlin.

Vortrag, gehalten in der Sektion XX (Kinderheilkunde) der Naturforscher-Versammlung in Meran am 25. September 1905.

Im Jahre 1895 durfte ich in dieser Sektion auf der Versammlung in Lübeck über die Annäherung der Kuhmilch an die Zusammensetzung der Frauenmilch, im Jahre 1900 in Aachen über aseptische Milchgewinnung berichten. Ich bitte um die Erlaubnis, nachdem wiederum ein Quinquennium verflossen ist, einige neuere Gesichtspunkte über Milchgewinnung und Kindermilch-Bereitung nach Versuchen und Erfahrungen unterbreiten zu dürfen.

Schon vor sechs Jahren habe ich es als das Vernünftigste bezeichnet, anstatt durch Sieben und Filtrieren die Kuhmilch zu reinigen, anstatt durch Erhitzen und gar chemische Zusätze die Bakterien der Milch abzutöten, von vornherein die Infektion zu vermeiden und dadurch eine zur Kinderernährung geeignete Kuhmilch zu gewinnen. Meine Versuche und Publikationen über aseptische Milchgewinnung haben gezeigt, daß die Milch im Euter steril ist, daß künstliche Injektionen daselbst nicht existieren können, daß zwar am Ausführungsgang der Milchdrüse eine unbedeutende und unschädliche Bakterienflora möglich ist, alle die gewaltigen und gefährlichen Massen von Mikroorganismen aber nur durch Infektion von außen nach dem Austritt der Milch aus dem Euter in diese gelangen.

Schrittweise gelangte ich in den Problemen der aseptischen Milchgewinnung weiter. Mancher Einfluß wurde als besonders schädlich erkannt, z. B. die Kontaktinfektion, der Einfluß der Geräte, die Verunreinigung mit Kuhkot, insbesondere mit älterem, der sehr viel mehr schädliche Bakterienarten enthält als frischer. Mancher Einfluß erwies sich indirekt von Bedeutung, z. B. Körperpflege, Wasser, Futter, mancher wieder unbedeutend, z. B. die Luftinfektion. Schon 1899 kam ich so weit, durch Beachtung verschiedener Vorsichtsmaßregeln eine fast sterile Milch zu erzielen. Es zeigten sich allerdings individuelle Unterschiede bei einzelnen Tieren. Amerikanische Arbeiten, z. B. von Ward, haben diese Untersuchungen bestätigt. In neuerer Zeit haben die Belgier Willem und Miele ebenfalls diese Frage bearbeitet.

Durch Ausbildung einer Euterdesinfektion ist es mir in letzter Zeit gelungen, ein weiteres Mittel zu finden, um den Bakteriengehalt in der Milch auf einfache Weise herabzusetzen. Immer ist man aber bei der feitherigen Methode des Handmelkens bei solchen Bestrebungen auf die Sorgfalt des Personals angewiesen. Ich habe deshalb neuerdings Versuche unternommen, ob durch die Melkmaschine ein Fortschritt möglich wäre. An drei verschiedenen Orten habe ich mit verschiedenen Systemen Versuche angestellt, und es scheint mir eine neuere Konstruktion, die durch eine kombinierte Saug- und mechanische Wirkung das Saugen des Kalbes nachahmt, wohl geeignet zu sein, die früheren Bedenken, welche gegen Melkmaschinen obwalteten, zu zerstreuen. Die Melkmaschine bietet den großen Vorteil, daß 1. die anstrengende Handarbeit wegfällt, 2. eine größere Unabhängigkeit von der menschlichen Sorgfalt bei dem Melken stattfindet, 3. eine Person etwa das Sechsfache im Vergleich zum Handmelken damit leisten kann. Hierdurch wird es möglich, daß qualifizierte Persönlichkeiten für die Ausführung der Melkarbeit gewonnen werden können und damit auch alle Vorsichtsmaßregeln der aseptischen Milchgewinnung besser durchgeführt werden können. Melkbecher, Melkgefäße und die notwendigen Rohrleitungen können ziemlich einfach und sicher sterilisiert werden. Wenn aldann die Melkbecher an ein desinfiziertes Euter gebracht werden, so ist die Infektionsgefahr sehr gering. Es muß allerdings betont werden, daß die Melkmaschine sowohl hohe Kosten bei der Anschaffung verursacht, als auch eine gewisse Intelligenz in der Anwendung erfordert, so daß sie für eine gewöhnliche Milchwirtschaft keine Vorteile vor dem Handmelken bietet. Zur Gewinnung von Vorzugsmilch dürfte sie aber eine große Bedeutung haben. Mit den nötigen Vorkehrungen können auch die individuellen Verhältnisse der Milchsekretion beim Maschinenmelken berücksichtigt, Euterentzündungen vermieden und ein reines Ausmelken bewerkstelligt werden. Bei meinen vergleichenden Versuchen mit Handmelken zeigte sich stets beim Maschinenmelken eine erhebliche Verringerung des Bakteriengehaltes. Ich habe bei Versuchen in großen Kuhbeständen meist Bakteriengehalte unter 1000, vielfach sogar unter 100 im Kubikzentimeter gehabt und es gelang selbst bei einzelnen Tieren eine ganz sterile Milch zu gewinnen. Jedenfalls glaube ich, daß bei Anwendung der erwähnten Gesichtspunkte es möglich ist, in der großen Praxis eine Milch zu gewinnen, die unter 2000 Keime im Kubikzentimeter besitzt, d. h. 100 mal weniger als durchschnittlich jetzt die Vorzugsmilch nach Untersuchungen an vielen Orten enthält, 1000 mal weniger als gewöhnliche Marktmilch und 10000 mal weniger als unsaubere Milch. Es sind dies Verringerungen des Keimgehaltes, die man früher nicht für möglich gehalten hätte, und die es erlauben, den neueren Ansprüchen der Mediziner und Physiologen nachzukommen, nämlich die Milch roh zu verabreichen. In der aseptischen

Digitized by Google

gewonnenen Milch finden sich nur noch ganz wenige und unschädliche Bakterienarten. Von pathogenen Keimen würde höchstens ein Verdacht auf Tuberkulose eintreten können. Bei Verwendung gesunder Tiere ist aber auch diese Gefahr ausgeschlossen und es scheint mir die Tuberkulosebekämpfung beim Rinde mit der v. Behringschen Impfung tatsächlich geglückt zu sein. Außerdem habe ich folgenden Versuch ausgeführt. 60 Kühe wurden mit Tuberkulin geimpft und 16 Tiere, welche reagierten, allein gestellt und besonders gemolken. Wenn das Melken nach den Grundsätzen der Asepsis ausgeführt wurde, konnte in keinem Falle durch Impfung mit Meerschweinchen ein Tuberkelbazillengehalt dieser Milch von notorisch tuberkulosekranken Tieren konstatiert werden, während andererseits bei unsauberer Milchgewinnung in der Milch in starken Massen lebende Bazillen gefunden wurden. Ich behaupte, daß nur bei einer hochgradigen Eutertuberkulose, die man aber sehr leicht erkennen kann, ein direkter Uebergang von Tuberkelbazillen in die Milch erfolgt und daß meistens die Krankheitserreger durch Infektion von außen in die Milch gelangen.

Eine so aseptisch gewonnene Milch ist sehr leicht zu konservieren. Früher bereits habe ich nachgewiesen, daß die widerstandsfähigsten Bakterien durch grobe Verunreinigung von Erde, Spreu, Heu, Kot in die Milch gelangen, daß bei aseptischer Milchgewinnung nur wenige und leicht abzutötende Bakterien sich finden. Tatsächlich genügt eine ganz kurze Erhitzung, um solche Milch steril zu bekommen. Wenn nun ein rasches Anwärmen, ein sofortiges Abkühlen durch einen geeigneten Apparat, wie ich solchen konstruierte, und in der Abbildung vorgeige, ausgeführt wird, so tritt nur eine geringe Veränderung der Milch ein. Die nachteiligsten Umwandlungen, z. B. Karamellisierung des Zuckers, Ausfallen der Salze, Veränderung des Eiweißes, das Entstehen von Kochgeschmack und Farbeveränderung treten erst durch eine lange und hohe Erhitzung auf. Die behaupteten Nachteile der Sterilisation beziehen sich deshalb meist auf schlechte Ausführung derselben. Man darf sich sehr wohl auf die seinzösische Schule unter Führung von Marsan verlassen, die behauptet, daß die künstliche Säuglingsernährung erst durch die Sterilisation zur Sicherheit gelangte.

Als einen Fortschritt muß bei Anwendung der Sterilisation die Homogenisation bezeichnet werden. Dieselbe bewerkstelligt bekanntlich bei einem Druck von 250 Atmosphären ein Zerreißen der Fettkügelchen, so daß die betreffende Milch nicht mehr aufrahmt. Vergleicht man das mikroskopische Bild, das äußere Aussehen dieser Milch mit einer gewöhnlichen Milch, auf der sich bald eine dicke Rahmschicht absondert, so gewinnt man die Ueberzeugung, daß die erstere bekömmlicher sein muß. Einen nachteiligen Einfluß habe ich durch die Homogenisation nicht beobachten können, wenn dieselbe richtig ausgeführt wird. Die neuesten Konstruktionen der betreffenden Maschine leisten auch eine sichere und befriedigende Arbeit.

Es ist nicht zu verkennen, daß in einer Anzahl von Fällen die Sterilisation der Milch nachteilige Folgen hat. Abgesehen von Barlow und selteneren Erscheinungen, ist namentlich ein ungünstiges Knochenwachstum zu beobachten. Ich habe versucht, aus den Ve trieben, die nach meinen Vorschlägen Kindermilch herstellen, genauere Zahlen zu erhalten. Von einem sehr großen Beobachtungsmaterial läßt sich behaupten, daß von 100 Säuglingen ungefähr 95 sterilisierte Milch gut vertragen, während allerdings bei 5 die Erhitzung der Milch nachteilige Folgen hat. In solchen Fällen ist die Verabreichung roher Milch notwendig. Die Konservierung derselben hat in der neueren Zeit Fortschritte gemacht durch die Konstruktion kleiner Kühlmaschinen, die es erlauben, unmittelbar nach dem Melken die Milch auf wenige Grad über 0 abzukühlen und, falls sie nicht direkt in den Konsum kommt, in Kühlräumen auf dieser Temperatur zu halten.

Die Aufgaben des Milchfachmannes dürfen aber bei der Gewinnung und Konservierung der Kuhmilch nicht stehen bleiben. Sowohl für die Kinderernährung als auch für andere Zwecke bedarf es der Veränderung der Kuhmilch. Ich vermag nicht den Anschauungen Oppenheimers zu folgen, daß unveränderte Kuhmilch zur Säuglingsernährung geeignet sei. Mit demselben Recht könnte man die Milch aller Säugetiere als Surrogat betrachten. Ich zweifle nicht, daß selbst Walmilch von einzelnen Säuglingen vertragen würde, und doch dürfte dieses Sekret, das nach meinen Untersuchungen 20 Proz. Fett, 12 Proz. Eiweiß, 1,5 Proz. Asche hat, selbst den Eskimosäuglingen in den meisten Fällen das Leben kosten. Die Milch der verschiedenen Säugetiere ist, physiologisch betrachtet, so different, daß nur ganz naheverwandte Spezies sich vertreten können.

Eine rationelle Veränderung der Kuhmilch ist aber nur im Anstaltsbetriebe und nicht bei der Hausverarbeitung möglich. Der Fettgehalt kann nur durch die Anwendung der Centrifuge reguliert werden. Die Veränderung der Eiweißstoffe ist ebenfalls nur unter Anwendung geeigneter milchwirtschaftlicher Geräte durchführbar. Die Anwendung der anderen, oben erwähnten maschinellen Einrichtungen, die genaue Dosierung des Gehaltes auf Grund der Zusammensetzung der Rohmilch, eine peinliche Flaschenreinigung, sichere Sterilisation ist nur im Großbetriebe möglich. Dadselbst ist auch durch Großbezug der notwendigen Materialien und Hilfsstoffe, z. B. Milchzucker, durch Ersparnis an Arbeitskräften, wenn richtig gerechnet wird, die Herstellung trinkfertiger Säuglingsnahrung billiger zu gestalten, als bei der Hausverarbeitung. Vor allem aber ist es nur im Anstaltsbetriebe bei eigener Kuhhaltung möglich, die oben erwähnten Grundsätze der aseptischen Milchgewinnung durchzuführen oder aber über die Milchlieferanten die nötige scharfe Kontrolle zu üben und unmittelbar nach dem Melken die Milch zu verarbeiten. Daß der von mir vor 10 Jahren aufgestellte Grundsatz der fabrikweisen Herstellung trinkfertiger Säuglingsnahrung richtig ist, beweist der Umstand, daß sich dieses System seitdem in fast allen Kulturländern verbreitet hat und daß gerade neuerdings von zahlreichen Milchkühen dasselbe adoptiert wird, ohne daß freilich immer die richtige Ausführung gewahrt wird.

Auch das von mir früher empfohlene Verfahren zur Annäherung der Kuhmilch an die Frauenmilch hat sich im großen und ganzen bewährt. Die Zahl von über 150 000 Säuglingen, die bis jetzt mit der nach meinen Vorschlägen hergestellten Kindermilch erfolgreich ernährt wurden, ist wohl ein besserer Maßstab, als einzelne Analysen und theoretische Betrachtungen. Eine Enquete über die Sterblichkeit der mit Buchausmilch ernährten Säuglinge ergab, daß dieselbe nicht höher als 60 bis 1000, d. h. 4mal geringer als die Durchschnittssterblichkeit betrug. Einwendungen namentlich gegen die Veränderung der Eiweißstoffe und analytische Nachprüfungen leiden vielfach an der Unkenntnis des Verfahrens und falschen Untersuchungsmethoden, z. B. Eiweißfällung erhitzter Milch, während die Gehalte für Rohmilch ausgearbeitet wurden. Im übrigen habe ich meine Ansicht mit fortschreitender Erkenntnis und Erfahrung modifiziert, z. B. einen geringeren Gehalt der ersten Sorte als in der Frauenmilch eingeführt, weil zu häufig Ueberfütterung bei künstlicher Ernährung beobachtet wurde. Das Verfahren, wie es jetzt angewendet wird, besteht darin, daß nur nach besonderer Vorschrift aseptisch gewonnene Sanitätsmilch als Rohmilch verwendet wird. Dieselbe wird unmittelbar nach dem Melken in einer geeigneten Sanitätsmolkerei verarbeitet, wobei nur hygienisch einwandfreie Gefäße und Apparate verwendet werden dürfen. Eine jede Berührung der Milch mit der Hand ist unzulässig. Es darf nur gesundes und qualifiziertes Personal die Verarbeitung ausführen. Die Rohmilch wird zunächst in Rahm und Magermilch zerlegt. Ein Teil der Magermilch wird mit einer ganz geringen Menge (1 : 10 000) mit Trypsin, Lab und Alkali versetzt. Nach einer halben Stunde ist dadurch der Gehalt an löslichem Eiweiß verdoppelt und das körnige Kasein ausgeschieden. Durch eine Erhitzung auf 70° werden die Fermente abgetötet, ohne daß das Eiweiß ausgefällt wird. Mit der so bereiteten eiweißreichen Molke, mit Rahm, Magermilch, Wasser und Zucker werden nun vier Mischungen hergestellt, die ein allmähliches Ansteigen des Fett-, Eiweiß- und Salzgehalts und eine Reduktion des Zuckergehalts involvieren und so einen Uebergang zur Kuhmilch, welche etwa mit einem Jahr unverändert verabreicht werden kann, darstellen. Die Gehalte der vier Sorten im Vergleich zur Frauenmilch und Kuhmilch sind die folgenden:

	Frauenmilch	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 4	Kuhmilch
Fett	3,5	2,9	3,0	3,0	3,1	3,3
Zucker	6,25	5,2	5,1	5,0	4,9	4,8
Eiweiß	1,75	1,4	2,0	2,6	3,2	3,5
Löslich : Unlöslich	1 : 0,5	1	2	3	4	6
Salze	0,3	0,4	0,5	0,6	0,7	0,7
Trockensubstanz	11,8	9,9	10,6	11,2	11,9	12,3

Wenn möglich, soll der Rahm oder die fertige Milch homogenisiert werden. Alsdann erfolgt das Einfüllen in Flaschen und zwar in der Regel in Größen von 100 g für Nr. 1, 150 g für Nr. 2, 200 g für Nr. 3, 250 g für Nr. 4. Um den Preis niedriger zu stellen, soll auch die Milch in Flaschen von ½ bis 1 Liter zum Umfüllen in Portionsflaschen geliefert werden. Diejenige Milch, welche auf besonderen Wunsch unsterilisiert geliefert werden soll, muß sofort durch Eis- oder Kühlmaschinen auf eine Temperatur unter 5° C. abgekühlt und so zum Konsum innerhalb 24 Stunden geliefert werden. Alle andere Milch wird im strömenden Dampf im besonderen Apparat ganz kurz erhitzt und rasch abgekühlt. In der Regel soll die Milch täglich frisch hergestellt und nur auf einen Tag geliefert werden. Als Kohlehydratzusatz lasse ich neuerdings auch neben Milchzucker ein Präparat mit einem gewissen Gehalt von Dextrin und Maltose verwenden, da nach den Analysen von Camerer und Söldner, die durch meine eigenen in Gemeinschaft mit Dr. Cronheim ausgeführten Untersuchungen vervollständigt wurden, in der Milch Polysaccharide und dextrinartige Stoffe vor-

Digitized by Google

kommen und deshalb ein dementsprechender Zusatz angebracht ist. Meine Untersuchungen der Asche von Frauenmilch haben ergeben, daß dieselbe im Prävalieren des Kalis, im Zurücktreten von Phosphorsäure und Kalk gegenüber der Kuhmilch der Asche der Molke ähnelt und hierdurch auch das Präparat einen Vorzug gewinnt, wenn auch der absolute Gehalt an Asche höher ist, als in Frauenmilch. Wenn mit diesem Verfahren auch die Zusammensetzung der Frauenmilch, namentlich in qualitativer Beziehung, nicht ganz erreicht wird, so dürfte es doch in den vielen Fällen, in denen die natürliche Ernährung nicht möglich ist, gute Dienste leisten können. In einzelnen Fällen, und namentlich bei Verdauungsstörungen, mögen als Beinahrung Präparate, wie Buttermilch, Malzsuppe, Kindermehle anstandslos angebracht sein. Die Milchtechnik hat in neuerer Zeit durch Verbesserung der Kondensation und Trocknungsverfahren es ermöglicht, für solche vereinzelten Fälle bessere Konserven herzustellen. Insbesondere erlaubt es die Trocknung ohne Erhitzung der Milch, ein halbares Produkt zu gewinnen.

Fragt man sich zum Schluß, wie eine derartige vervollkommnete Milchgewinnung und Milchverarbeitung zum Allgemeingut der Praxis werden kann, so muß allerdings eingestanden werden, daß wir von diesen Idealen noch weit entfernt sind und die meiste Milch, die heute zur Säuglings-Ernährung verwendet wird, hygienisch geradezu unzulässig ist. Eine Abhilfe durch Polizeivorschriften und kommunale Milchküchen hatte ich nicht für möglich. Die Polizeivorschrift ist wohl für gewöhnliche Marktmilch ausreichend. Meines Erachtens sollten nur zwei Bedingungen für solche festgesetzt werden: 1. daß sie nicht erhitzt sein darf, denn z. B. ist die Pasteurisation meist nur eine Verdeckung älterer und unsauberer Milch; 2. daß die Milch nicht über eine Million Bakterien im Kubikcentimeter enthalten darf. — Für Vorzugsmilch leisten Polizeiverordnungen nicht Genügendes, was daraus hervorgeht, daß trotz scharfer Verordnungen allerwärts die größten Mißstände existieren, und beispielsweise in Berlin auf Grund der Ansichten medizinischer Autoritäten diejenigen Futtermittel, welche bei richtiger Anwendung die beste und billigste Milch liefern, nämlich Gras im Sommer und Rüben im Winter, verboten sind. Eine Vorzugsmilch wird am besten durch private Unternehmungen geliefert, die mit allen Mitteln der Neuzeit arbeiten, sich freiwillig der schärfsten Kontrolle unterwerfen, die aber auch dann gefördert werden sollten. So sehr eine Verbilligung der Milchproduktion anzustreben ist, so wird man niemals ein vollständig auf der Höhe stehendes Präparat zu einem Preis liefern können, der auch für den Armen erreichbar ist. Wenn aber die öffentliche Unterstützung und private Wohltätigkeit in der Weise eingreift, daß sie von zeitgemäßen Spezialanstalten beanspruchen, daß für Arme die Milch zu einem ermäßigten Preis geliefert wird, und außerdem noch ein Teil dieses Preises von der Kommune oder den Wohltätigkeitsvereinen gezahlt wird, so dürfte mit viel geringeren Mitteln als im kommunalen Betriebe und mit besserem Erfolg ein vorzügliches Ersatzmittel der Mutterbrust gleichmäßig dem Reichen wie dem Armen geboten werden können. Die Reformation der Milchhygiene muß durch Begründung moderner Spezialanstalten unter fachmännischer Leitung in Angriff genommen werden. So allein dürfte es möglich sein, moderne Prinzipien der Milchgewinnung und Milchverarbeitung in die Reihen der Landwirte und Milchwirte einzuführen.

Ueber wirtschaftlichen Dampfbetrieb.

Von R. v. d. Bahl.

(Nach einem von „Mejeri-Praktiken" dem Monatsblatt des Schwedischen Brauereivereins entnommenen Aufsatz.)

Der scharfe Geschäftskampf in allen Erwerbszweigen nötigt dazu, die Betriebskosten möglichst herabzumindern. Diesbezüglich läßt der Dampfbetrieb in vielen Fabrikanlagen noch manches zu wünschen übrig. Insbesondere vermißt man meistens die wünschenswerte fortlaufende Ueberwachung des zu Erzeugung einer bestimmten Dampfmenge erforderlichen Kohlenverbrauchs. Beim Einkauf von Kohlen pflegt man nur zu fragen, „was kostet 1 t Kohlen?", wogegen man doch fragen sollte, „was kostet 1 t mit der Kohle erzeugter Dampf?" Der Wärmewert der Kohle, ihr Wasser- und ihr Aschengehalt und ihre sonstige Eignung für die betreffende Dampfkesselanlage wird wenig oder gar nicht berücksichtigt, und darum trifft oft das Wort ein: „Teuer kauft, wer wohlfeil kauft." In welchem Maß schon ein geringer Feuchtigkeitsgehalt der Kohle ihren Heizwert verringert, läßt folgende Uebersicht erkennen:

Wassergehalt v. H.	Heizwert der Kohle Kal.	Wärmeverlust Kal.	v. H. des Heizwerts (7772)
0	7772	0	0,0
2	7604	168	2,16
4	7437	335	4,32
6	7269	503	6,48
8	7102	670	8,64
10	6934	838	10,80

Darum ist es wichtig, daß beim Einkauf von Kohlen der Heizwert, der Wasser- und der Aschengehalt in die Kaufbedingungen mit einbezogen und daß die Kohlen unter Dach gelagert werden. Die Kosten für einen bedachten Lagerraum sind bald wieder eingebracht.

Hauptfehler unwirtschaftlicher Dampferzeugung ist aber doch die unterbleibende Prüfung der Rauchgase und der erzeugten Wärme. Es ist keine Uebertreibung, zu sagen, daß infolge dieser Unterlassung in den Dampfbetriebsanlagen eines Landes wie Schweden (oder Deutschland, d. Ueberf.) viele Millionen Mark in Rauch aufgehen, ohne daß der Heizwert ausgenutzt werde. Da man weiß, daß bei guter Verbrennung die Rauchgase 12/14 v. H. Kohlensäure enthalten sollen, viele Anlagen aber davon nur 6/8 v. H., entsprechend einem Wärmeverlust von 10/15 v. H., enthalten, so ist die Bedeutung einer fortgesetzten Ueberwachung des Kohlensäuregehalts leicht einzusehen.

In einem Versuch, wobei der Heizwert der Kohle 7533 Kal. betrug, und die Rauchgase den Kessel mit einer Wärme von etwa 250° C. verließen, ergaben sich bei verschiedenem Kohlensäuregehalt folgende Wärmeverluste:

Kohlensäure in den Rauchgasen v. H.	Wärmeverlust Kal.	v. H. des Heizwerts
14,9	863	11,4
12,4	1015	13,5
9,3	1348	17,8
6,2	1995	26,4

Ein oft nicht genügend berücksichtigter Umstand ist auch die Wärme des Speisewassers. Diese soll selbstverständlich so hoch wie irgend möglich sein. Entsprechende Anlagen ermöglichen eine Vorwärmung des Speisewassers bis nahe zum Siedepunkt, mit selbsttätiger Kesselspeisung. Versuche mit einer solchen Speisung, verglichen mit einer gewöhnlichen Speisung durch Pumpe, ergaben eine Kohlenersparnis von 12,3 v. H.

Bekannter ist das Hindernis, welches an der Wandung des Dampfkessels angelagerter Kesselstein der eindringenden Wärme entgegensetzt, und die daraus sich ergebende Notwendigkeit, das Speisewasser zuvor einer Reinigung zu unterwerfen.

Unregelmäßigkeiten im Gang der Maschine können ebenfalls einen unnützen Dampfverbrauch verursachen. Man sollte daher die Dampfmaschinen von Zeit zu Zeit mittels Indikators prüfen und auf Grund seiner Angaben etwa eingetretene Schäden an der Maschine zu ermitteln und auszubessern suchen.

Alle die aufgeführten Ursachen können den Aufwand für die Heizung von Dampfkesseln erheblich über das bei aufmerksamem Betrieb genügende Maß steigern. Um unnütze Betriebskosten zu ersparen, sollte man darum bei keiner Dampfkesselanlage unterlassen, die Heizung in den angegebenen Beziehungen von einem Sachkundigen überwachen zu lassen.

Tagesgeschichtliche Rundschau.

Deutschland.

Milchvertrieb beim Auftreten der Cholera. In Stolpe, einem Vorort Berlins, ist auf dem Gutshofe die Cholera unter dort beschäftigten galizischen Erntearbeitern aufgedeckt und gewinnt unter ihnen Verbreitung.

Der Pächter des Gutes, Hauptmann a. D. Gravenstein, welcher die Milch in Stolpe selbst und Umgegend absetzt, erläßt an seine Abnehmer folgendes beschwichtigende Rundschreiben:

„Meiner geehrten Kundschaft teile ich hierdurch ergebenst mit, daß von den bei mir beschäftigten ungarischen Schnittern einige Leute — wahrscheinlich an Cholera — erkrankt sind. Diese Leute sind sofort in die Cholerabaracke bei Oranienburg gebracht. Der Rest dieser Leute, die absolut gesund sind, befinden sich unter dauernder ärztlicher Kontrolle und ist durch Gendarmen dafür gesorgt, daß sie mit niemand in Berührung kommen. Mit der Molkerei des Rittergutes haben und hatten diese Leute niemals etwas zu tun, und ist es daher gänzlich ausgeschlossen, daß durch die Milch irgend wie Krankheitserreger übertragen werden. Die Medizinalbehörde hat daher auch ohne weiteres den Milchverkauf gestattet. Indem ich meiner geehrten Kundschaft hiervon Kenntnis gebe, bitte ich, mir das bisher geschenkte Vertrauen in dieser für mich besonders schweren Zeit zu bewahren."

Im Gegensatz zu Herrn Gravenstein hatten wir den Weitervertrieb der Milch seines Gutes für höchst bedenklich und hoffen, daß die Sanitätsbehörde seine Milchwirtschaft sperren wird.

In dem nicht unwahrscheinlichen Falle, daß die Cholera in Stolpe durch die Milch weiter verbreitet würde, wäre dem Publikum alle Milch aufs höchste verdächtig, der Verbrauch würde auch in nicht verseuchten Gegenden stark zurückgehen und auch der Absatz in Butter und Käse, in denen sich ja die Choleraskeime einige Zeit lebensfähig halten können, würde stark leiden.

Digitized by Google

In einem Falle, wie dem vorliegenden, müßte das persönliche Interesse des Einzelnen zu Gunsten der Allgemeinheit zurücktreten und Herr Grabenstein sollte, ohne Zwang abzuwarten, den Vertrieb seiner Milch, solange die Gefahr dauert, einstellen.

Zur Einfuhr dänischer Milch nach Berlin. Von der bekanntlich pasteurisierten dänischen Milch sind täglich in Berlin sehr wechselnde Mengen angekommen. Die größte Menge eines Tages dürfte ungef. 15 000 Liter gewesen sein. Da die dänische Milch für den Konsum so, wie sie kommt, infolge ihres starken Kochgeschmacks und Geruchs gar nicht zu verwenden ist, wird sie von dem Milchhandel mit hiesiger Milch (aus der Mark Brandenburg) vermengt und dann verkauft. Warum nicht mehr dänische Milch nach Berlin kommt, läßt sich mit Bestimmtheit nicht sagen, denn der Milchhandel erwartete 60 000 Liter zum 1. Oktober.

Auf den Bahnhöfen wird erzählt, daß die Eisenbahnverwaltung die in Aussicht genommenen Güterwaggons, in welchen zwei große Milchgefäße waren, jeder zu ungef. 4500 Liter montiert, aus betriebstechnischen Rücksichten nicht zugelassen habe; andererseits wird behauptet, daß die Waggons nicht mit genügenden Bremsvorrichtungen versehen gewesen seien.

Ursprünglich hatte man seitens des Milchhandels in Aussicht genommen, Bassinwagen zu verwenden, von denen ein jeder 14 000 M. kosten sollte. Da nun zum regelmäßigen Betriebe wenigstens vier Wagen notwendig gewesen wären, um den Inhalt eines Wagens täglich in Berlin zum Verkauf zu bringen, so ist gleich bezweifelt worden, daß die dänischen Lieferanten bezw. die berliner Milchhändler bei der Unsicherheit des Geschäftes ein solches Kapital festlegen würden. Es scheint also, als wenn nach wie vor die märkische Milch vom Milchhandel gebraucht werden wird und hat man wohl mit den Drohungen dänischer Milcheinfuhr lediglich den Verpachtungspreis in Berlin herabdrücken wollen.

Dänische Milch für Süddeutschland. Der Verein der Milchproduzenten für Mannheim, Ludwigshafen und Heidelberg erläßt an die Milchkonsumenten Mannheims folgendes Rundschreiben:

„Wie aus hiesigen Blättern ersichtlich ist, beabsichtigen hiesige Milchhändler, dänische Milch einzuführen. Warum? Weil die Milchproduzenten der Umgegend um einen Pfennig für das Liter aufgeschlagen sind. Dies geschah aus zwingenden Gründen, die bereits in hiesigen Zeitungen mitgeteilt wurden. Wenn nun die Händler ebenfalls den Preis für das Liter um einen Pfennig erhöhen, womit sich das konsumierende Publikum abfinden wird, so haben sie den gleichen Verdienst wie seither, ja teilweise noch mehr — wenn sie nämlich den einem Teil des Publikums gewährten unberechtigten Rabatt künftighin wegfallen lassen, wie es ja ohnehin beschlossen ist. Außerdem haben die Konsumenten täglich frische Milch, wie sie der Stall liefert. Dafür sorgt hier glücklicherweise die polizeiliche Aufsichtsbehörde. Lassen sie sich aber von den Händlern dänische Milch aufdrängen, so bekommen sie Milch, die mindestens drei Tage alt und für deren Reinheit keineswegs eine Gewähr gegeben ist; denn die Milch wird mindestens 100 Meilen weit von hier verladen. Wer kontrolliert sie dort? Da nun aber unter 12 000 Litern nicht aus Dänemark bezogen werden kann, indem die Tankwagen soviel enthalten und der Versand bei weniger Inhalt sich nicht rentiert, so muß man annehmen, daß etwa 1200 Kühe nötig sind, um täglich diese Menge zu produzieren. Man kann sich vorstellen, welch' weiter Kreis Landes da ist, wo 1200 Kühe derstreut auf Höfen und Dörfern untergebracht sind, und wieviel Zeit es erfordert, bis die Milch beigebracht, sterilisiert und in die Tankwagen verladen ist. Ferner, wie lange es währt, bis der Tankwagen vom Innern Dänemarks bis nach Mannheim gelaufen, wie lange es dauert, bis die Milch hier wieder in Kannen abgefüllt, gefiltzt und den Konsumenten zugeführt ist. Wie erwähnt, wenn es schnell geht, dauert es doch über Tage. In der kalten Jahreszeit geht das noch an, aber im Sommer, wenn mal ein ganzer Tankwagen Milch auf der langen Reise sauer wird, sind die Konsumenten übel daran; und das kann leicht passieren. Denn die Milch ist äußerst empfänglich für Bakterien und Bitterungseinflüsse. Zudem stellt sich die Milch für die Händler auch kaum billiger; vielleicht um einen halben Pfennig für das Liter, wenn's hoch kommt. Und darum all' die Umstände, das Risiko und das Verschleppen des Geldes ins Ausland. Sollten die Händler dennoch so wenig weitblickend sein, sich auf derartiges einzulassen und sollten sie für ausländische überzählige Milch Abnehmer finden, so fänden die Produzenten — falls sie ihre Milch nicht preiswert fortbringen könnten — ohne Zweifel auch Mittel und Wege, um ihre frische und hygienisch einwandfreie Milch direkt den Konsumenten zuzuführen. Das Publikum wird aber so einsichtsvoll sein, auf dänische Milch zu verzichten, damit es nicht soweit kommt."

Zum Zoll auf Milch und Rahm schreibt die „Deutsche Tages-Zeitung": „Wie wir vor kurzem mitteilten, hatte eine Centrums-Korrespondenz die uns einigermaßen überraschende Mitteilung gemacht, daß es dem Eingreifen von Centrums-Abgeordneten zu danken sei, wenn die Zollfreiheit für Milch und Rahm in den Handelsverträgen nicht gebunden und somit die nachträgliche Einführung eines Zolles auf die landwirtschaftlichen Erzeugnisse möglich sei. Wir knüpften damals an die Mitteilung die Bemerkung, daß man nach dieser Meldung damals schon in den Kreisen des Centrums und der Regierung mit der nachträglichen Einführung eines solchen Zolles gerechnet haben müsse, und daß also weder vom Centrum, noch von der Regierung ein wesentlicher Widerstand zu erwarten sei, wenn ein genügend begründeter Antrag auf Einführung eines derartigen Zolls gestellt werden sollte. Wir hatten erwartet, daß die Centrumspresse sich zu dieser unserer Bemerkung äußern würde; unsere Erwartung hat sich aber leider nicht erfüllt. Deshalb möchten wir nochmals hervorheben, daß die Notwendigkeit eines Zolls auf Milch und Rahm, die schon bei der Beratung des Zolltarifs genügend begründet war, inzwischen überzeugend bewiesen worden ist. Insbesondere wird die Notwendigkeit in den Organen derjenigen Bauernvereine, welche dem Centrum sehr nahe stehen, immer wieder erörtert und die Forderung einer möglichst baldigen Einführung des Zolls erhoben. Man darf sonach vielleicht erwarten, daß das Centrum einen dahin gehenden Antrag stellen werde; mindestens wird es einem solchen Antrage nicht widersprechen können, nachdem es sich gerührt hat, dafür gesorgt zu haben, daß die Bindung der Zollfreiheit in den Handelsverträgen nicht erfolgte."

Einfuhr von Milch aus der Schweiz. Die Milchhändler in Neumünchen haben beschlossen, zur Abwehr höherer Preisforderungen der Landwirte, in Mühlwagen täglich mindestens 6000 l schweizerischer Milch einzuführen.

„Klingelbolle" war lange Jahre eine besondere Figur im Berliner Straßenleben. Und wenn man von seiner Popularität auf seinen inneren Gehalt schließen wollte, so konnte man nur Gutes von ihm sagen. Und in der Tat: Bollesche Milch und Bollesche Butter, Bollesche Käse, Stangenspargel und Fruchtsaft waren gut. In neuerer Zeit ist darin eine Aenderung eingetreten, Bolle betam Konkurrenz in Gestalt der Milchcentrale, und diese war in überraschend kurzer Zeit in den Augen der Berliner Bolle nicht nur ebenbürtig, sondern in manchen Gegenden wurden die rothemützten Leute und Jungen der Milchcentrale den grünen Mützen Klingelbolles vorgezogen. Als nun gar bekannt wurde, daß Bolle die von hervorragenden Gelehrten mit wahrem Namen genannte dänische Milch gleich den kleinen Händlern täglich in großen Mengen beziehe, da ist mancher Berliner, der jahrelang Klingelbolles fester Kunde gewesen war, zur Milchcentrale übergegangen. Man trank den neuen Zeiten bei Bolle nicht mehr, und man hat wohl auch ein gewisses Recht dazu, wenn man z. B. ein Urteil des Kammergerichts über die Milchuntersuchungen bei Bolle liest, das das Reichsgericht bestätigt hat. Bekanntlich bildet der fortwährende Hinweis auf die wissenschaftlich-hygienische Prüfung der Bolleschen Milch einen besonders wirksamen Reklamemittel für diese Firma. Das vorliegende Urteil bezieht sich auf einen Prozeß, den eine mit der Untersuchung betraut gewesene Bakteriologin gegen Bolle angestrengt hatte. Das weitere ergibt sich aus der hier wörtlich folgenden Urteilsbegründung:

„Danach hat Dr. Bolle dem Zeugen eines Tages die Zumutung gestellt, der Klägerin abgekochte Milch zur Untersuchung zu geben. Der Zeuge will zwar im Zweifel gewesen sein, ob die Zumutung ernst gemeint sei; er sagt aber selbst, daß er über dieselbe erregt gewesen sei und nicht gewußt habe, ob er dem Ansinnen des Dr. Bolle nachkommen solle, oder es zurückweisen müsse. Daraus, sowie aus der Mitteilung an Dr. R. folgt in überzeugender Weise, daß Schade selbst die Zumutung für durchaus ernst gehalten hat und daß es sich nicht um einen Scherz gehandelt hat, wie Beklagter glauben machen will. Danach ist erwiesen, daß Dr. Bolle den Schade zu einer Täuschung der Klägerin hat veranlassen wollen, welche mit Rücksicht auf seine Stellung als Generalbevollmächtigter und Sohn des Beklagten und auf die Stellung des Schade als Assistent der Klägerin unverantwortlich ist. Wird weiter erwogen, daß Dr. Bolle den Zeugen Schade auch zur Kleidung seiner ersten Reise nach Marburg gegenüber der Klägerin bestimmt hat, daß er unstreitig wiederholt, wie er selbst bezeugt, nur halb „im Scherz" von der Klägerin und ihren Untersuchungen als von der Polizei „im Hause" gesprochen hat, daß er das Cirkular, Blatt 142, im Umschlag ohne Genehmigung der Klägerin verschmitzt hat und die Milz eines Meerschweinchens hinter dem Rücken der Klägerin einer Nachprüfung hat unterziehen lassen, wozu wieder Schade seine Hand geboten habe, so erscheint der Vorwurf eines für einen akademischen Bürger unwürdigen Benehmens nicht zu hart. Er enthält unter den obwaltenden Umständen keine so erhebliche Ehrverletzung, daß damit, sei es allein, sei es in Verbindung mit dem Vorfalle vom 25. Juli, die Entlassung der Klägerin gerechtfertigt werden kann."

Digitized by Google

Da scheinen also merkwürdige „Scherze“ bei Volle getrieben zu werden. Wenn künftig der Hinweis auf die „wissenschaftliche Garantie“ für die vorzügliche sanitäre Beschaffenheit der Händlermilch wieder laut werden sollte, wird man sich dieser prozessualen Feststellungen wohl erinnern müssen. (D. L.-Z.)

Kommunale Milchversorgungsanstalt. Die städtische Verwaltung in Siegen hat beschlossen, zur Bekämpfung der Kindersterblichkeit vom nächsten Frühjahr ab einwandfreie Milch unter städtischer Beihilfe in besonders zu errichtenden Milchhäuschen abzugeben.

Milcheinkaufsgenossenschaft der breslauer Milchhändler. Der Verein breslauer Milch- und Butterhändler beschloß am 12. d. die Gründung einer Milcheinkaufsgenossenschaft.

Schweden.

Große Veruntreuungen. Der Direktor der Meierei-Aktiengesellschaft Victoria, Slifverling, und der Buchhalter derselben Gesellschaft, Brynoll, sind unter der Anschuldigung, Wechsel- und Hypothekenfälschungen in Höhe von angeblich 400 000 Kronen begangen zu haben, verhaftet worden.

Personalien.

P. Göbel, Lensahn, einer der bekanntesten Milchwirte Schleswig-Holsteins, feierte am 11. d. seinen 70. Geburtstag. Herr Göbel hat sich beim Einsetzen der Milchwirtschaftlichen Bewegung in den siebziger Jahren als praktischer Milchwirt mit weitem Blick hervorgetan. Auf seinem Besitzum Steinhof in Angeln errichtete er die erste Meiereinrichtung in Deutschland, er ist Mitbegründer des Deutschen Milchwirtschaftlichen Vereins, und sein praktisches Beispiel — er errichtete in den achtziger Jahren in Lensahn eine der ersten Sammelmeiereien — ist für die gemeinschaftliche Milchverarbeitung vielfach anregend gewesen.

Herr Göbel ist der Gründer des Molkereibeamten-Vereins für Schleswig-Holstein und in seinem Wirken, den Stand der Molkereibeamten zu heben, war und ist er unermüdlich. Der Jubilar kann mit Befriedigung auf ein reiches Leben im Dienst der Milchwirtschaft zurückblicken.

Vereinswesen.

Westpreußischer Butterverkaufsverband. Neues Mitglied: Centralmolkerei Thorn e. G. m. u. H. (1700 Kühe gezeichnet).

F. Hübner.

Dem westpreußischen Butterkaufsverband gehörten am Beginn des Jahres 1904 79 Mitglieder mit 81 Molkereien an, nämlich:

a) Gutsmolkereien	53 bei 51 Mitgl.	
b) Genossenschaftsmolkereien in Eigenbetrieb	10 „ 10 „	
c) selbständig betriebene Molkereien	18 „ 18 „	
	81 bei 79 Mitgl.	

Hinzutraten 12 Mitglieder mit 12 Molkereien.

Ausgeschieden sind 23 Mitglieder mit 23 Molkereien,

hiernach gehörten dem Verbande nach Schluß des Jahres 1904 68 Mitglieder mit 70 Molkereien an.

Außerhalb Westpreußen liegen 13, nämlich:

in Ostpreußen 4,
in Pommern 4,
in Posen 5.

Mit den ab- und zugegangenen gehörten im laufenden Jahre 93 Molkereien während zusammen 1001 Monaten dem Verbande an, die Monatszahl ergibt, durch 12 geteilt, als durchschnittlichen Jahresbestand des Verbandes 83 Molkereien, der Durchschnittsbestand war

in den Jahren	1903	1902	1901	1900	1899
	88	98	88,4	72,7	63,2

Die Zahl der dem Verbande nach Jahresschluß angehörigen Molkereien war seit der Gründung des Verbandes:

1893	1894	1895	1896	1897	1898	1899	1900	1901	1902	1903	1904
8	15	20	32	50	58	69	77	90	84	81	70

Literatur.

J. Martiny, Milchwirtschaftliches Taschenbuch für 1906. Verlag von M. Heinsius Nachfolger, Leipzig. — Schier dreißig Jahre ist du alt, hast manchen Sturm erlebt! Mit diesen Worten dürfen wir den neuen Jahrgang von Martinys Taschenbuch begrüßen, welcher in seiner bekannten Gestalt und Gewandung erschienen ist. Martinys Milchwirtschaftliches Taschenbuch war der erste deutsche Fachkalender, und sein verdienstvoller Verfasser mußte für seinen Inhalt erst zweckmäßige Formen und Grenzen suchen. Das war ihm von vornherein in sehr vollkommenem Maße gelungen; daß Martiny aber mit jedem neuen Jahrgange eine größere Vollkommenheit zu erreichen strebt, läßt auch der dreißigste Jahrgang des Taschenbuches wieder erkennen. Der erste Teil enthält einige nützliche und wissenswerte Zusätze, so z. B. über die zur Abkühlung von Milch und Rahm unter verschiedenen Umständen nötige Eismengen. Im zweiten Teile ist neu aufgenommen der Entwurf zu einem Lehrvertrage im Molkereibetriebe. Von besonderer Wichtigkeit sind die Fortführung der Zusammenstellung neuer Gesetze und Verordnungen, der Nachtrag zu dem im Taschenbuche für 1905 erschienenen Verzeichnis der Genossenschafts-, Gesellschafts- und Aktien-Molkereien im Deutschen Reiche, und die Aufführung neuer Erscheinungen auf dem Gebiete der milchwirtschaftlichen und viehwirtschaftlichen Literatur. Das Inhaltsverzeichnis zum zweiten Teil der Jahrgänge 1894 bis 1905 wird namentlich den Besitzern der letzteren angenehm und wertvoll sein; es ist aber auch wohl geeignet, zur Nachschlagung früherer Jahrgänge anzureizen.

Milchwirtschaftliches Institut Hameln.
Professor Dr. P. Vieth.

Beobachtungen, Versuche, Erfindungen.

Ein neues Verfahren zur raschen Bestimmung des Fettgehalts der Milch. Von Constantin Kollo. Das Verfahren bildet eine Aenderung des Verfahrens von Bonnema und beruht auf folgender Erwägung: N kbem reinen Aethers besitzen, bei der Temperatur t gewogen, das Gewicht x. N kbem desselben Aethers, welche verwendet wurden zur Extrahierung von n kbem Milch, besitzen, bei derselben Temperatur t gewogen, das Gewicht x + x', d. i. das ursprüngliche Gewicht, vermehrt um das Gewicht des aufgenommenen, oder, besser ausgedrückt, des gelösten Milchfetts. Da x, das Gewicht des reinen Aethers, bekannt ist, so ist es ein leichtes, das Gewicht x' des gelösten Milchfetts zu erfahren und ebenso die Menge Fett, die die verwendete Milch enthält. Die Ausführung geschieht folgendermaßen: 10 kbem Milch werden in 100 kbem-Fläschchen abpipettiert, 1,5 kbem 20prozentiger Kalilauge zugefügt, umgeschüttelt und 25 kbem Aether zugegeben. Nun wird 5 Minuten geschüttelt, dann das Glas in kaltem Wasser abgekühlt, 2 g gepulverter Traganth zugefetzt und wiederum durchgeschüttelt, worauf sich der Aether klar abscheidet. Man bringt 10 kbem von letzterem in ein getrocknetes und gewogenes Fläschchen mit Glasstopfen und wägt. Hierauf entleert man das Fläschchen, reinigt und trocknet es, mißt 10 kbem von dem zur Extraktion des Milchfetts verwendeten Aether hinein und bestimmt bei derselben Temperatur dessen Gewicht. Der Unterschied zwischen den beiden Aethergewichten bildet das Gewicht des in 10 kbem Aether gelösten Milchfetts. Multiplizieret man diese Zahl mit 25 und dividiert durch das spezifische Gewicht der Milch, so erhält man die Gewichtsprozente Milchfett. Um bei der jedesmaligen Milchfett-Bestimmung die Wägung des reinen Aethers zu ersparen, bestimmt man ein für allemal das Gewicht von 10 kbem Aether der Vorratsflasche. — Einige vom Verfasser mitgeteilte Resultate nach diesem Verfahren zeigen keine sehr befriedigende Uebereinstimmung mit den Ergebnissen des gewichtsanalytischen Verfahrens. (Pharm. Post 1904, 37, 305 bis 306 d. Zeitschr. für Unters. d. Nahrungs- u. Genußmittel.)

Marktberichte.

Abrechnungspreise zwischen Molkereien und Butterhändlern. Eigenbericht der Molkerei-Zeitung Berlin. Berlin, 21. Oktober 1905. Im Großhandel an die Molkereien für feine Butter wirklich bezahlte Preise. Reinet Buttergewicht, frei in Berlin oder Hamburg, also nach Abzug der Fracht reines Geld:

Berlin	bis 122 Mk.
Hamburg	124 „

Berlin, 21. Oktober 1905. Butterbericht der Firma **C. F. Wienstrat,** SW., Markgrafenstr. 62 und W., Kurfürstenstr. 62.

Das Geschäft zeigt gegen die Vorwoche keine Veränderung, der Bedarf ist nur sehr gering, die Eingänge feischer Butter räumen sich aber, da die Produktion klein ist. Aufträge aus der Provinz fehlen fast gänzlich.

Telegramme der Molkerei-Zeitung Berlin.

Berlin, den 21. Oktober 1905. Preisfeststellung der von der ständigen Deputation gewählten Notierungs-Kommission. Mitgeteilt von der Firma C. F. Wienstrat, Berlin, Leipzigerstr. 62. Durchschnittspreise für die Woche vom 15. bis 21. Oktober 1905.

		18. Okt.	21. Okt.
Hof- u. Genossensch.-Butter:	Ia per 50 kg M.	123—124	122—124
do.	do. IIa „ „ „	115—121	114—122
do.	do. IIIa „ „ „	114—116	114—117
do.	do. Absatzbende	105—110	105—110
	Tendenz:	Fest.	Fest.

Hamburg, Getreue, den 20. Oktober 1905. (Butter-Bericht von Ahlmann u. Boysen.) Notierung der Notierungs-Kommission der am Butterhandel beteiligten Firmen zu Hamburg. In Hamburg höchstbezahlte Brutto-Preise: I. Klasse M. 125—126. II. Klasse M. 108—115 per 50 kg. Netto reine Tara.

In dieser Woche zugeführte Butter konnte sich bei ruhigem Markt räumen, weil der Vlagvebarf die kleinen Zufuhren aufnehmen konnte. Unsere Preise sind für das Inland zu teuer, und beordert solches nur etwas feinste russisch-fibirische Butter, welche auch knapp zugeführt, von hier. Bezahlte Preise waren für feinste diesige Butter 125 bis 127 M., für sibirische 106 bis 113 M., je nach Qualität. Kopenhagen notierte 3 Kr. niedriger, wie auch wir unverändert blieben.

Digitized by Google

Ferner Privat-Notierungen: Fehlerhafte und ältere Butter pr. 50 kg M. 102—105. Schleswig-Holsteinische und ähnliche frische Bauer-Butter M. ——. Russische, Sibir. und Livländ. Winterbutter (verzollt) M. 104—114. Galizische (verzollt) M. 92—94. Finnländische Winter-Butter (verzollt) M. ——. Amerikanische (verzollt) M. ——.

Butternotierungen in Kopenhagen. Den 19. Oktober 1905. Butter: I. Klasse 99—100 Kr. (1 Kr. = 112,5 Pf.). Tendenz: Ruhig.

Berlin, 19. Okt. 1905. Amtlicher Marktbericht der städtischen Markthallen-Direktion über den Großhandel in der Central-Markthalle. **Butter.** Preise franko Berlin einschließlich Provision. Für 50 kg Ia M. 120—124, IIa M. 112—118, IIIa M. 106—110.

Käse. Import. Emmenthaler Ia p. 50 kg 85—90 M., dito IIa M. 60—80, import. Glarner Kräuterkäse M. 60——, import. Holl. Gouda Ia M. 80—85, import. Holl. Gouda IIa M. ——, import. Edamer M. 60—— import. Camembert per Dtzd. M. 7,50, import. Gervais M. —, import., Neufchatel per 100 Stück M. 20, import. Roquefort sur choix Ia per 50 kg M. 130—140, import. Parmesan, 3-4 jährig. M. ——, dito, 2—3 jährig M. 80—85, import. Chester-Viktoria M. 115—125, dito Cheshire M. 80—85, Gorgonzola per 50 kg M. 90—100. Steppenkäse M. —. Inländische. Westpr. Schweizer-Käse Ia per 50 kg M. ——, Neufchatel, do. per 100 Stück M. ——, Holländer, rheinisch, Ia per 50 kg M. ——, Edamer Ia M. ——, Limburger Alpenkäse in Pergament M. ——, Tilsiter Käse, fette Ia M. 58—60, Tilsiter Käse IIa, halbfette M. 45—50, Harzer per Kiste, 100 Stück, M. 2,10—2,30, IIa M. 0,75—1,00, Soldiner per Schock M. 6,00, Schloßkäse per Dutzend M. ——, Camembert, große I (H. Prinz), per Dtzd. M. 6,00, do. II, per Dtzd. M. 4,40, Kaiserkäse (H. Prinz) M. 2,40, Kronenkäse M. ——, Frühstückskäse per 50 Stück M. 3,75 (H. Prinz). Deutscher Gervais Dutzend M. 2,20. Briekäse, Orig.-Packung, per $^1/_2$ kg M. 0,80.

Butter-Notierungen der Landwirtschaftskammer für die Provinz Schleswig-Holstein. Butter-Auktionen des Ost-Holsteinischen Meierei-Verbandes.

Hamburg, den 18. Oktober 1905.

1. Klasse 4 Drittel zu 130$^1/_2$, 10 Drittel zu 130, 5 Drittel zu 129, 8 Drittel zu 128$^1/_2$, 11 Drittel zu 128, 3 Drittel zu 127$^1/_2$, 14 Drittel zu 127, 3 Drittel zu 126$^1/_2$, 2 Drittel zu 126, 8 Drittel zu 125$^1/_2$, 2 Drittel zu 125 M. Zusammen 1. Klasse 70 Drittel zu 127,84 M. im Durchschnitt. 2. Klasse 7 Drittel zu 121,93 M.

Jeder Produzent in Schleswig-Holstein ist berechtigt, die Auktionen zu beschicken. Der Vorstand des Ostholst. Meierei-Verbandes.

Halle a. S., den 19. Oktober 1905. (Bericht von Gebr. Rößler.) Nach besseren Marken zeigte sich größere Nachfrage, aber erst, nachdem die Preise etwas heruntergesetzt waren. Fehlerhafte Qualitäten sind schwer verkäuflich.

Ausgesucht feinste gesalzene Molkereibutter		123—124 Mk.
I	„	120—122 „
II	„	115—119 „

in Tonnen von 100 Pfd. und Kübeln von 50 Pfd.

Königsberg i. Pr., 18. Oktober 1905. (Butterbericht von Gyßling, Eckhardt u. Co.) Die kalte und regnerische Witterung veranlaßte eine hierorts nicht gewohnte frühe Einstallung des Milchviehes. Wo solche noch nicht erfolgte, ist die Qualität der Butter unter dem Einfluß des schlechten Futters meistens abweichend. Einstweilen sind daher wirklich feinste Qualitäten knapp, wenn auch dem schwachen Konsum gegenüber noch immer zulänglich.

Wir zahlen heute für feinstes Produkt 105—112 M. für 100 Pfd netto hier. Fehlerhafte Ware verrechnen wir nach Verkauf.

Hamburg, 17. Oktober 1905. (Bericht von Cölle u. Gliemann.) Kraftfuttermittel: Die Nachfrage nach Futtermitteln ist eine lebhaftere geworden und verkehrte unser Markt in recht fester Stimmung. Erdnußkuchen fehlen zur prompten Lieferung gänzlich und auch Baumwollsaatmehl wird für nahe Sichten bei steigenden Preisen rege gesucht. Auch für Palmkernkuchen bestand ein lebhaftes Interesse und konnten dieselben weiter anziehen.

Erdnußkuchen 145—158 M., Kokoskuchen 129—144 M., Amerik. Baumwollsaatkuchen und -Mehl 129—141 M., Sesamkuchen 124—143 M., Rapskuchen aus inländischer Saat 113—128 M., Palmkernkuchen 119—121 M., Leinkuchen 147—150 M., Amerik. Maisölkuchen 131—135 M. für 1000 kg ab hier.

Schweine- und Ferkelmarkt. (Amtlicher Marktbericht vom Magerviehhof in Friedrichsfelde.) Mittwoch, den 18. Oktober 1905. Es standen zum Verkauf: 5287 Schweine, 2166 Ferkel.

Verlauf des Marktes: Reges Geschäft, Preise im Rückgange begriffen, Ferkel unverändert.

Im Engroshandel wurden gezahlt für: Läuferschweine, 3—5 Monate alt 34—52 M.; 6—7 Monate alt 52—70 M. für 1 Stück. Ferkel, mindestens 8 Wochen alt 18—25 M.; unter 8 Wochen alt 15—17 M. für 1 Stück.

Die Direktion des Magerviehhofes.

Städtischer Centralviehhof. Berlin, 14. Oktober 1905. Zum Verkauf standen: 4247 Rinder, 1050 Kälber, 8187 Schafe, 10421 Schweine.

Bezahlt wurden für 100 Pfund oder 50 kg Schlachtgewicht in Mark (bezw. für 1 Pfund in Pfg.): Für Rinder: Ochsen: 1. vollfleischig, ausgemästet, höchsten Schlachtwerts, höchstens 7 Jahre alt 75—78; 2. junge fleischige, nicht ausgemästete und ältere ausgemästete 70—74; 3. mäßig genährte junge und gut genährte ältere 63—65; 4. gering genährte jeden Alters 58—62. — Bullen: 1. vollfleischige höchsten Schlachtwerts 74—77; 2. mäßig genährte jüngere und gut genährte ältere 69—73; 3. gering genährte 58—63; — Färsen und Kühe: 1. a) vollfleischige, ausgemästete Färsen höchsten Schlachtwerts ——; b) vollfleischige, ausgemästete Kühe höchsten Schlachtwerts, höchstens 7 Jahre alt 65—66; 2. ältere, ausgemästete Kühe und wenig gut entwickelte jüngere 63—64; 3. mäßig genährte Färsen und Kühe 59—62; 4. gering genährte Kühe und Färsen 55—57. — Kälber: 1. feinste Mastkälber (Vollmilchmast) und beste Saugkälber 88—93; 2. mittlere Mastkälber und gute Saugkälber 78—84; 3. geringe Saugkälber 62—72; 4. ältere gering genährte Kälber (Fresser) 56—62. — Schafe: 1. Mastlämmer und jüngere Masthammel 81—84; 2. ältere Masthammel 77—79; 3. mäßig genährte Hammel und Schafe (Merzschafe) 58—62; 4. Holsteiner Niederungsschafe (Lebendgewicht) 28—42. — Schweine: Man zahlte für 100 Pfd. (mit 20 pCt. Tara): vollfleischige, kernige Schweine feinerer Rassen und deren Kreuzungen, höchstens 1$^1/_4$ Jahr alt, 220—280 Pfund schwer, 72——; schwere, 280 Pfd. und darüber (Käser) ——; fleischige Schweine 70—71; gering entwickelte 68—69; Sauen 70 M.

Verlauf und Tendenz des Marktes:

Das Rindergeschäft verlief ziemlich glatt, es wird nicht ganz ausverkauft. — Der Kälberhandel gestaltete sich ruhig. — Bei den Schafen war der Geschäftsgang in guter Ware glatt, sonst ruhig, es bleibt mäßiger Ueberstand. — Der Schweinemarkt verlief glatt und wird voraussichtlich geräumt. Ausgesuchte schwere Schweine (280 Pfund schwer und darüber) brachten Preise von 3 bis 6 M. über Notiz.

In **Hamburg** wurden bezahlt: für beste Ochsen 70—72 M., junge fette Kühe 62—66 M., beste, reine Schweine mit 20 Proc. Tara 72—73 M., Kälber I. Qualität 87—92 M., Doppellender 101—107 M.

Versuchsstation für Molkereiwesen Kiel.

Versand von Reinkulturen für die Ansäuerung des Rahmes. Ausbildung von Molkereipersonal.

Professor Dr. H. Weigmann.

Molkereischule Fulda für Molkereigehilfen und Meier.
Molkereischule Lauterbach, Hessen für Meierinnen.
Gemeinsame Direktion
unter Aufsicht der Kgl. preuß. und Großherzl. hess. Regierung.
Ausbildung junger Leute unter sehr günstigen Bedingungen. Stellenvermittelung!

Molkerei-Leiter

mit mehrjähriger Praxis für größeren Molkereibetrieb sofort aufgenommen. Gehalt nach Uebereinkommen.

Offerte m. Zeugnisabschriften, eventuell Photographie samt Retourcouvert unter Chiffre „**Molkerei-Leiter**“ an die Annoncen-Expedition **M. Dukes Nachf., Wien, I.,** Wollzeile 9.

Lehrmeierin

sucht zum 1. November, eventl. etwas später. Vergütung im Jahr 70 M.

Genossenschafts-Meierei Wahlen im Dithmarschen.
Wirben.

Militärfreier
Molkereigehilfe
sucht zu sofort oder später Stellung als Buttermeier in einer Molkerei oder Butter-Großhandlung.
Richter, Tost, Ob.-Schl., Burgstr.

Tüchtiger Obermeier.

Leiter einer Gutsmolkerei, der mit allen Facharbeiten gut vertraut ist, der deutschen und polnischen Sprache mächtig, 26 Jahre alt, katholischer Konf., sucht dauernde Stellung

Gefl. Offerten erbittet
A. Górczak, Gutsmolkerei Chayno, Post Trawniki, Gouv. Lubelsko, Russisch-Polen.

Molkereigehilfe.

18 Jahre alt, als Buttermeier in einer städtischen Molkerei beschäftigt, sucht zum 1. November oder früher Stellung als Kommis oder ähnliche Beschäftigung in einer Buttergroßhandlung.

Gefl. Angebote erbittet
A. Henning, Molkereigehilfe, **Pritzwalk.**

Aelterer Molkereigehilfe

sucht Stellung als alleiniger oder erster Gehilfe.

Offert. unt. **M. G.** an die Geschäftsstelle dieses Blattes erbeten.

Stellen-Gesuche.

Kaufmännisch gebildet. Molkereifachmann, mit allen Gebieten der Milchverwertung, des Butterhandels vertraut und durchgreifenden Kenntnissen in Molkereimaschinenbranche **sucht sich zu verändern.** Offert unt. C. A. 18 an **Haasenstein & Vogler A.-G., Hamburg.**

Junge Meierin

sucht Stellung.
Anna Gründa, Labiau, Ostpr.

Suche für einen jungen fleißigen Mann Stellung als

Gehilfe.

Selbiger ist 22 Jahr alt und kann denselben den Herren Kollegen bestens empfehlen.

G. Wiese, Betriebsleiter, **Jersleben** bei Wolmirstedt.

Vermischte Anzeigen.

5000—10000 Ltr. Milch

für Weichkäserei gesucht, am liebsten von einer Genossenschaft im Westen oder Nordosten Deutschlands. Detaillierte Offerten bezüglich Preis und Magermilchrückgabe erbittet

W. Beth, Alt.-Ges. **Gandersheim.**

Molkerei zu pachten gesucht.

Später Kauf nicht ausgeschlossen.

Offerten sub **2646** an die Expedition dieses Blattes.

Kuhstall!

In Stettin, Pestalozzistr. 13 ist ein hygienisch, der Neuzeit entsprechend, für 15 Kühe eingerichteter Stall für 720 Mk. p. Jahr zum 1. Jan. 06 zu vermieten.

Umständehalber will ich meine neuerbaute, vorzüglich eingerichtete, nahe Großstadt mit Vorortsbahnverkehr belegene

Dampf-Molkerei,

mit schönem herrschaftl. Wohnhause und 10jährig. Milchverträg. unter günstigen Bedingungen verkaufen. Anzahlung ca. 10000 Mark.

Offerten unter **2653** an die Exped. dieser Zeitung.

Wöchentlich 10—15 Centner ff. Molkereibutter

von allererster Butterhandlung Leipzigs auf Jahresschluß gesucht. Kasse nach Wunsch.

Offert. mit Preisangabe sub **V. A. 977** „Invalidendank“ Leipzig erbeten.

Käse-Großhandlung

sucht Ia. Vertretung für eigene Rechnung in Tilsiter-, Schweizer- und Romatour- etc. Käse. Großer Umsatz garantiert. Kasse stets sofort nach Empfang der Ware. Offerten unter **C. R. 101** an die Expedition dieser Zeitung.

Melkmädch. empf. Fr. Rosa Joseph, Stellenv., Berlin, Kl. Rosenthalerstr. 10.

In der größten Stadt Königreich Sachsens ist eine in flottem Betriebe befindliche

Molkerei,

Milch-, Käse-, Butter-, Eier-Handlung etc. mit guter Kundschaft und einem Jahresumsatz von über 100000 M. inkl. lebendem und totem Inventar Familienverhältnisse halber

zu verkaufen.

Offerten unter **H. K. 101** an die Expedition dieses Blattes erbeten.

Ich versende franko unter Nachnahme in Postkollis von 9 Pfd. gute

Landbutter

mit 95 Pfg., gute

Molkereibutter

mit 1,10 Mk. pro Pfd. Bestellungen werden prompt ausgeführt.

Ostpr. Butterversandhaus J. Rubinstein, Bodschwingken, Ostpr.

Quarg-Gesuch.

Zu hohem Preis suche die Woche 20—30 Centner Quarg und erbitte Offerten an

W. Henning, Käserei, **Schwanebeck bei Halberstadt.**

Buttertonnen

in den gangbarsten Dimensionen, in weißer Waare und sauberster Ausführung empfehlen billigst

W. Stange & Co., Stettin, Faßfabrik.

3000 Stück Buttertonnen

einmal gebrauchte, gut verböttcherte und gereinigte, ca. 100 Pfund Inhalt, liefert prompt zum Preise von 50 Pfg. per Stück

frei Bahnhof Berlin

H. Zinke,
BERLIN N. 31, Usedom-Strasse 27a.

Versand gegen Nachnahme nicht unter 20 Stück.

Digitized by Google

Dampfkäsewannen
mit über den Rand d. Pitchpinholzbottich greifd. Kupferkessel
400 500 600 800 1000 1500 Ltr.
140 170 190 235 275 375 Mk.
T. Bartels, jetzt Oberasssel bei Bonn.

Normal-Säure-Butyrometer D. R. P.
Schlauchlos. Bequem. Patentwirkt
Farbe Lab **Oel.**
A.V.Branth, Hamburg 8.
Verein. Butter-Fass u. -Kneter
„Simplex".
Allein-Verkäufer
A. V. Branth, Hamburg 8.

GEBR. ROESSLER,
Butterabsatzstelle von Molkereien der Provinz Sachsen und der angrenzenden Staaten.
HALLE a. S.,
Freimfelderstr. 8. Fernspr. No. 858.

Gust. Schultze & Sohn,
Berlin C., Gertraudten-Strasse 22.
Butter-Grosshandlung.

Gepresste Käse-Schachteln
Schmidt & Co. Elberfeld

Packkisten,
genagelt oder in Zeiten, liefern
Lonschmid, O.-S. **Glogel & Lindner.**

Butterkisten
liefert billigst
F. W. Amtenbrink,
Kisten-Fabrik,
Petmold.
Paraffinierte **Pappverschlüsse,** sow.
Etiketten für **Milchflaschen** billigst.
Julius Wolf, Braunschweig.

Gebrüder Groh,
Hoflieferanten,
BERLIN O., Blumenstr. 70,
Buttergrosshandlung.
23 eigene Detail-Geschäfte.
Ständige Abnehmer für feine Molkereibutter zu höchsten Tagespreisen bei wöchentlicher Abrechnung und Kasse. Jahres-Abschluss erwünscht.

Kaufe jedes Quantum
feine Butter
zu den **höchsten Preisen** gegen **sofortige Kasse.**
R. Schröter,
Berlin SO. 16,
Waldauer-Straße Nr. 53.

Ein **wirklich brauchbares** Milchsieb ist unser
Kegel-Milchsieb, D. R. P.
für ländliche Verhältnisse berechnet: **einfach, praktisch, wirksam,** wie hundertfältige Lieferungen beweisen; u. A. geliefert an Molkerei-Genossenschaft **Ottmachau** 10 Siebe, **Gross-Rambin** 41 Siebe, Hauptgenossenschaft **Hannover** 61 Siebe etc.

Nr.	5	4	3	2
Kuhzahl über	50	bis 50	bis 20	bis 10
Preis mit 2 Siebtüchern Mk.	12,—	10,—	8,—	6,—

Alexanderwerk A. von der Nahmer A.-G
Abteilung für hygienische Milchbehandlung u. Kühlanlagen, **Patent Heim.**
Berlin N., Neue Jakobstrasse 6.

Molkerei-Wagen-Fabrik
Heinr. Heine Söhne in Preetz-Holstein
hält grosses Lager ihrer bewährten, stets verbesserten
verschliessbaren
Milchverkaufswagen
in allen Grössen nebst Kannen, für Pferde- und Handbetrieb eingerichtet, mit Eiskühlung.
Erste und älteste Specialfabrik Deutschlands für verschliessbare Milchverkaufswagen mit Eiskühlung und mit Siedel's Einsatz zur Verhinderung der Aufrahmung der Milch während des Verkaufs. D. R. G. M. No. 139 128. ⁰
Fabrikation in grossem Massstabe mit Dampfbetrieb und den neuesten Maschinen.

Erster Preis Hamburg 1903.

Direkte Bezugsquelle!
Butterfarbe, rötlich und gelblich,
Käsefarbe, intensiv färbend,
Labextrakt, Stärke 1 : 10000,
Labpulver, Stärke 1 : 100000,
Germania-Tinktur, unübertroffen,
Wenckebachs haltbare Säure-Entwickler.
Chem.-techn. Laboratorium
Apoth. U. WENCKEBACH Nachfg.
Flensburg (Schlesw.-Holstein).

Einmal gebrauchte **Butter-tonnen**
in ungefähr bester Qualität für Molkereien, ca. 100 Pfund Inhalt, liefert sofort und stets preiswert
O. Thomasch,
Böttchermeister,
BERLIN SO. 36,
Hasenheide 92.
Anfragen erbeten unter Angabe der stets frühesten Bezugsquelle für Buttertonnen.
Fernspr.: Amt 4 No. 9147
Gegründet 1886.

Funkes Original-Flachbutyrometer
ist nach dem Urteil allererster Autoritäten Konkurrenzfabrikaten und Nachahmungen weit überlegen.
Funkes Untersuchungsapparate Perplex für Kleinbetrieb, **Spiral, Rapid** und **Matador** für Betriebe aller Grössen sind heute unbestritten die besten, technisch vollendetsten und billigsten.
Man verlange kostenfreie Zusendung aller Prospekte von
Paul Funke & Co. Berlin NW. 4. Chausseestrasse 2d.

Anlagen
für Flaschen- und Kindermilch
nebst Kindermilchrezepten
liefert als langjährige Spezialität
Theodor Timpe, Magdeburg.

PERGAMENTPAPIERFABRIK SCHLEIPEN & FÄRKEN RATINGEN

Stanz- und Emaillierwerke,
vormals
Carl Thiel & Söhne,
Aktien-Gesellschaft,
Lübeck.

Nahtlose Milchtransportkannen.
Halbgestanzte „
Gefalzte „
Transport-Milcheimer.
Milch-Messeimer.
Rahm- und Milchständer.
Milchsiebe, doppelt und einfach.
Bassins aus Stahlblech.
Bassins aus Doppelmetall.
Kataloge gratis und franko.
Für einige Gegenden werden noch Vertreter gesucht.

Digitized by Google

Gefahr für das deutsche Molkereiwesen!

Jedermann weiss, dass **Alfa-Laval-Separatoren** die Träger des Fortschrittes im Molkereiwesen von jeher gewesen sind.

Jedermann weiss, dass die **Alfa-Gesellschaft** viele Opfer zur Förderung des Molkereiwesens bereitwilligst gebracht hat und fortlaufend noch bringt,

Jedermann weiss, dass die **Alfa-Laval-Separatoren** jetzt möglichst genau nachgemacht werden und für diese Nachahmung eine unerhörte, auf die Gutgläubigkeit des Publikums berechnete Reklame in das Werk gesetzt wird.

In No. 35 der Hildesheimer Molkerei-Ztg. vom 2. September 1905 erschien im „Sprechsaal" folgende Anfrage:

> **Umtausch von Alfa- gegen Aftrotrommel.** Ich gelaute mir die Anfrage, ob der Umtausch einer Alfa-Separatortrommel von 1400 L. stündl. Leistung gegen „Aftro" Mod. 1905 zu empfehlen ist und wie sich letztere Trommeln bewährt haben. Kollegen, die schon einen derartigen Umtausch vorgenommen haben, bitte ich, an dieser Stelle ihr auf eigene Erfahrung begründetes Urteil mitzuteilen. F. B. in Pl. (1010

Mit auffallender Promptheit brachte die No. 36 der Hildesheimer Molkerei-Zeitung vom 9. September 1905 im „Sprechsaal" folgende zwei Antworten:

Sprechsaal.

Umtausch von Alfa- gegen Aftrotrommel. (Antworten auf die betreffende Anfrage in voriger Nummer.)

I.

Da wir mit unserem alten Alfa seit längerer Zeit Betriebsstörungen hatten, entschlossen wir uns zum Trommeltausch, und zwar entschieden wir uns für die Bergedorfer Aftrotrommel, Modell 1905. Wenn wir nun auch schon vorausgesetzt hatten, daß das Bergedorfer Eisenwerk nur eine erstklassige Maschine liefern würde, so wurden unsere Erwartungen noch bei weitem übertroffen. Die Maschine ist jetzt drei Monate im Betriebe, hat einen äußerst ruhigen Gang und entrahmt die Milch bis auf 0,04—0,05 Proz. Unseres Erachtens ist die Aftra-Centrifuge die beste aller auf dem Markt befindlichen Entrahmungsmaschinen. Wir können Ihnen den Umtausch von Alfa gegen Aftra nur aufs wärmste empfehlen. T. in S. (180

II.

Seit dem 17. Juni d. J. arbeiten wir mit einer Aftra II-Trommel. Dieselbe bewährt sich ebenso wie die von uns bezogene Alfa II-Trommel. Was die Reinigung anbelangt, so ist dieselbe ebenso gut zu reinigen wie eine Alfa-Trommel, da so nur das Centrumrohr eine Wenderung erhalten hat. Gang und Entrahmung ist dieselbe wie bei Alfa. Es sind in der Magermilch nur Spuren von Fett zu entdecken, d. h. mit Gerber. Die Mehrleistung der Aftra-Trommel gegenüber der Alfa-Trommel beträgt ca. 20—25 Proz., weshalb der beabsichtigte Umtausch Ihnen bestens empfohlen werden kann. J. G. in B. (181

Da es für den Molkerei-Fachmann klar auf der Hand liegt, dass ohne Erhöhung der Tourenzahl **eine Mehrleistung gegenüber dem jetzigen Alfa überhaupt ganz unmöglich ist,** so war es selbstverständlich, dass aus der Praxis sich gegen diese Behauptung Widerspruch erheben musste. Aus Molkereikreisen wurden, soweit uns bisher bekannt ist, folgende auf gesammelte Erfahrungen sich stützende Urteile an die Hildesheimer Molkerei-Zeitung eingesandt:

> **Betrefft der Anfrage an den Leserkreis auf Umtausch von Alfa- gegen Astra-Trommeln teilen wir nachträglich mit, dass wir im Laufe dieses Sommers zwei Trommeln umgetauscht, eine Alfa- und eine Astra-Trommel, beide Modell 1905 und zu den grössten Leistungen. Die Resultate stellen sich bis heute sehr verschieden.**
>
> **Die Alfa-Trommel hat einen besonders ruhigen Gang, haben auch von den neuen Sparrollen grössere als früher eingesetzt. Nach den Untersuchungen ist das Resultat der verschiedenen Proben, die wir gemacht haben, circa 0,06—0,04 nach Gerber.**
>
> **Die Astra-Trommel, obwohl auch alles neue Ersatzteile eingesetzt wurden, zeigt nicht den ruhigen Gang, ebenfalls ist die Entrahmung bis heute noch nicht so scharf gewesen als wie beim Alfa. Die Untersuchungen ergaben nach Dr. Gerber 0,12—0,10 % Fett und nur wenn der Zufuhrungshahn ½ geschlossen wurde, so dass also auch die stündliche Leistung um ca. 5—600 L/r. reduziert wurde, kamen wir mit der Entrahmung auf 0,06 oder 0,05 %.**
>
> **Nach unseren Erfahrungen müssen wir den Alfa-Trommeln den Vorzug geben und können dieselbe nur empfehlen.** Molkerei-Genossenschaft E . . . . . .
>
> M . . . . . Castral-Molkerei,
> M . . . . . 18. 9. 05.
>
> **Wir bezogen im Mai d. J. einen neuen Alfa, Modell 1904, bewogen durch die nicht mehr scharfe Entrahmung unserer Balance.**
>
> **Der neue Alfa arbeitet jetzt schon die ganze Zeit in unserer Molkerei. Wir können denselben, was Arbeit und Leistung betrifft, unsere grösste Zufriedenheit aussprechen. Der Gang ist sehr ruhig, fast geräuschlos. Die Entrahmung ist bei richtiger Tourenzahl so scharf, dass wir mit unserem Gerber kaum eine Spur von Fett in der Magermilch feststellen konnten. Also die versprochene scharfe Entrahmung ist vollständig erreicht. Wir können nach all den gemachten Erfahrungen nur Original-Alfa empfehlen und glauben nicht, dass die Schärfe der Entrahmung von irgend einem Systeme übertroffen wird. Im nächsten Jahre werden wir unseren alten Alfa-Separator, welcher schon seit 1897 läuft, aber noch sehr gut arbeitet, mit der neuen Trommel versehen lassen, um uns die Vorteile derselben zu sichern. Hochachtungsvoll** gez.: M . . . . . , Direktor.

Diese sind von der Hildesheimer Molkerei-Zeitung ihrem Leserkreise

absichtlich vorenthalten.

In der deutschen Presse ist es glücklicherweise unerhört, wenn ein Blatt in so unverhohlener Weise einseitig für ein Fabrikat Partei ergreift. Um die Zukunft unseres deutschen Molkereiwesens dürfte es schlecht bestellt sein, wenn ein Original-Fabrikat, welches **von jeher Träger des milchwirtschaftlichen Fortschritts war und heute noch mehr denn je ist, in so beispielloser Weise vergewaltigt** wird und zwar zu Gunsten eines Fabrikates, welches nur eine Nachahmung dieses Original-Fabrikates darstellt.

Die behauptete Ueberlegenheit des Konkurrenz-Fabrikates besteht natürlich nur vor dem leichtgläubigen Publikum auf dem Papier!

ALFA-LAVAL-SEPARATOR, G. m. b. H.,
Berlin NW. 40, Haidestrasse 55-57.

Digitized by Google

Feierabend.

Das gibt sich, sagen schwache Eltern von den Fehlern ihrer Kinder. O nein, es gibt sich nicht, es entwickelt sich.

M. v. Ebner-Eschenbach, „Aphorismen, Drittes Hundert“.

Die Schrotkugel.

Kriminal-Erzählung von Victor Bergmann.

(Nachdruck verboten.)

In der „Blauen Taube“, dem ersten Gasthof des hübschen Gebirgsstädtchens, ging es hoch her. Im Spielzimmer rollten die Billardkugeln und klapperten die Kegel, in den Ecken wurden Solo und Grand mit lebhaftem Ausruf und Gelächter begrüßt, vorn am Buffet schaltete und waltete der Wirt, Papa Rothenbusch, mit vielem Lärm seines Amtes, und hinten in dem hübschen getäfelten Honoratiorenzimmer hielten Doktor und Apotheker, Amtsrichter und Rektor große Diskussionen ab. Dazwischen klang hin und wieder das Bellen eines der vielen Hunde, die sich zwischen den Tischen herumtrieben, oder ein verwehter Akkord aus dem Obergemach, wo der Gesangverein „Lerche und Nachtigall“ seine Sitzung abhielt.

„Ja, ja, die Polizei,“ sagte soeben Rektor Braun zu den anderen Stammgästen, „viel Geschrei und wenig Wolle! Ich halte, wie die Herren wissen, das Berliner Blatt und unsere Kreis-Zeitung und verfolge in beiden mit statistischer Schärfe die Kriminalfälle. Nun, meine Herren, ich versichere Ihnen, die wenigsten Verbrecher werden erwischt. Das meiste geht den Herren durch die Lappen, und wenn sie wirklich 'mal einen kriegen, dann tun sie, als ob ein Wunder geschehen wäre.“

„Kann Ihnen nicht beistimmen,“ entgegnete Amtsrichter Liebermann, der sich als Jurist mit der Polizei verwandt und daher etwas angegriffen fühlte. „Kann nicht beistimmen, Herr Rektor! Wir haben ausgezeichnete Kräfte und neue Methoden, wie z. B. das Verfahren nach Bertillon, die Abmessung, die Daumeneindrücke u. s. w. Glücklicherweise spielt das alles für uns nur eine akademische Rolle. Hierorts ist seit langen Jahren kein ernster Kriminalfall mehr vorgekommen, und wir lassen die Morde und Einbrüche auch recht gern den Herren Hauptstädtern.“

Apotheker Berger und Doktor Faulhaber nickten zustimmend.

„Ja — ja — es geht nichts über die Ruhe. Friede in unserem Städtchen, das ist das beste. Schon wenn wir 'mal Einquartierung bekommen oder beim Gericht Kassenrevision ist — wie stört das die Gemütlichkeit. Ginge es nach mir, ich könnte sogar auf die Eisenbahn verzichten!“

„A propos — Kassenrevision — morgen ist eine solche hier im Ort,“ entgegnete der Rektor. „Allerdings nicht auf dem Gericht, sondern im Forstfach. Oberforstmeister v. Stein wird, wie er das ja alljährlich tut, die Oberförsterei revidieren.“

„So — so,“ sagte der Doktor. „Darum ist wohl auch Freund Wiedemann, unser verehrter Oberförster auf Eichwalde, heute nicht hier am Stammtisch. Er wird wohl seine Bücher in Ordnung bringen.“

„Ich bin ihm vor einer Stunde hier im Ort begegnet,“ erwiderte der Apotheker. „Er klagte über etwas Reißen, und ich habe ihm Bilsenkraut-Oel vorgeschlagen. Er wollte aber nicht sehr daran glauben.“

„Sie hätten ihn zu mir schicken sollen,“ sagte der Doktor.

„Ach, teurer Faulhaber, zu Einreibungen ist kein Rezept nötig. Bilsenkraut hilft ihm auch so.“

„Aber mir nicht, Herr Apothekarius! Denn Sie sollten es schon lange wissen, daß Medizinen stets dem Arzt am besten bekommen.“

Die Herren lachten, denn Faulhaber hatte natürlich nur gescherzt; er war als wohlhabender Mann bekannt, der gern umsonst kurierte. —

Während sie noch sprachen, ging ein hochgewachsener, älterer Herr durchs Zimmer, dem der Wirt mit ehrfurchtsvoller Verbeugung die Tür öffnete.

„Wann wollen der Herr Oberforstmeister morgen geweckt sein?“

„Sagen wir um acht Uhr, lieber Herr! Und um neun Uhr das Frühstück. Wenn ich gegen zehn in Eichwalde bin, ist es immer noch Zeit.“

„Sehr wohl, Herr Oberforstmeister.“

„Guten Abend, lieber Herr!“ — —

Pünktlich zur angesetzten Stunde rasselte der Korbwagen der „Blauen Taube“ vor dem Oberförster-Hause droben im Walde vor. Eine alte Frau, die Haushälterin des Oberförsters, und ein junger Mann, der Forstgehilfe Maderitz, empfingen den Oberforstmeister.

„Guten Tag. Oberförster Wiedemann?“

„Ist leider nicht da, Herr Oberforstmeister. Der Herr Oberförster ist wohl noch auf dem Anstand.“

„Um zehn Uhr vormittags? Und ich hatte doch meine Ankunft schon vor mehreren Tagen angezeigt.“

„Der Herr Oberförster hat das Schreiben auch erhalten; er hat von der Revision gesprochen.“

„So! — Vielleicht kommt er noch. — Ich werde eine Stunde warten!“ —

Die Stunde verging, es wurde Mittag und Nachmittag. Auf Veranlassung des hohen Beamten wurden nach allen Seiten Holzhacker und Bauern ausgesandt, denn dem Oberförster konnte ein Unglück passiert sein und er lag vielleicht hilflos im Walde. Es dauerte nicht lange, da kam Nachricht. Am Lindengrund, vielleicht tausend Schritt vom Oberförster-Hause entfernt, war Wiedemann gefunden worden, kalt und starr. Ein Schrotschuß hatte die linke Brust zerschmettert. —

Eine Stunde später war das Gericht zur Stelle. Jede Kleinigkeit wurde genau aufgenommen, und unter anderem festgestellt, daß Wiedemanns Gewehr abgeschossen neben ihm lag, und daß Fußspuren nach seiner Leiche hinführten. Der Oberforstmeister nahm die Schlüssel des Toten an sich, und revidierte abends, während die anderen um die Leiche beschäftigt waren, Kasse und Bücher.

Siehe da: Sechshundert Taler fehlten! Nach dem Holzverkaufsbuch müßten 750 Taler vorhanden sein, und 150 lagen nur in dem Eisenkasten. — —

Die Aufregung in der Stadt war ungeheuer; auf den Straßen wogten Menschenscharen hin und her, in der „Blauen Taube“ ertönten erregte Gespräche, und der Amtsrichter nebst einem spät abends eintreffenden Detektiv und der Staatsanwalt waren Mittelpunkt des öffentlichen Interesses. —

Am nächsten Morgen fand im Oberförsterhause eine Vernehmung sämtlicher Personen statt, die mit Wiedemann in den letzten Tagen zu tun gehabt hatten. Hier erklärte Apotheker Berger, er sei am Abend vor dem Tode Wiedemanns diesem in der Stadt begegnet. Derselbe sei verstört gewesen und habe seine Aufregung auf heftiges Reißen geschoben, wunderbarerweise aber ein Mittel abgelehnt, auch den Arzt nicht aufgesucht. Dies habe er noch am selben Abend im Wirtshause erzählt. Zeugen: der Rektor, der Amtsrichter, der Arzt u. s. w.

Frau Minna, die Aufwärterin, hatte Wiedemann zuletzt am Abend um 9 Uhr beim Essen gesehen. Dann war sie zur Ruhe gegangen.

Hilfsförster Maderitz hatte seinen Vorgesetzten um 10 Uhr abends gesehen, als er eifrig rechnete und schrieb; er war sehr erregt und bleich. Morgens um ½6 habe er gehört, wie Wiedemann sich leise die Treppe hinuntertastete; bald darauf sei ein Schuß gefallen. Er — Maderitz — habe geglaubt, Wiedemann wolle für seinen Besuch zum Frühstück einige Schnepfen schießen.

Oberforstmeister v. Stein erklärte, in der Kasse fehlten 600 Taler; die Kasse habe er selbst mit den Schlüsseln geöffnet, die aus der Hosentasche des Toten genommen wurden.

Dr. Faulhaber begutachtete, der Tod sei ungefähr 10 bis 12 Stunden vor dem Auffinden der Leiche, also morgens, erfolgt; ein Schrotschuß hat das Herz und die linke Brust zerrissen.

Postdirektor Fischer sagte aus, Wiedemann habe kürzlich vierzig Taler an seinen Sohn in Berlin abgesandt.

Amtsrichter Liebermann wies darauf hin, daß die Fußspuren wohl von den Füßen der suchenden Holzhacker herrühren mochten.

Auf Grund dieser Tatsachen erklärte der anwesende Staatsanwalt von einer weiteren Verfolgung des Falles absehen zu können. Offenbar liege Selbstmord vor. Wiedemann habe gewußt, daß bei der Kassenrevision die Unterschlagung von 600 Talern entdeckt werden würde und es deshalb vorgezogen, aus dem Leben zu scheiden. Seine Aufregung sei vom Apotheker und vom Hilfsförster konstatiert, den Schuß habe er sich selbst beigebracht, indem er mit dem Fuß auf den Abzug trat und den Lauf gegen die Brust setzte.

Sämtliche Herren traten dieser Ansicht bei und bedauerten, daß ein Mann, der für so ehrenwert gegolten habe, dieses schmähliche Ende nehmen mußte. Nur ein einziger schüttelte stillschweigend den Kopf, der Berliner Detektiv.

„Sind Sie nicht unserer Ansicht, Herr Rackwitz?“ fragte der Staatsanwalt.

Der Detektiv lächelte seltsam:

„Gestatten Sie mir einige Bemerkungen, meine Herren. Erstens: Hat Herr Wiedemann öfters Reißen gehabt? Frau Minna sagt ja. Ich sehe nicht ein, warum seine Behauptung gegen den Herrn Apotheker also unwahr sein muß. Rheumatismus kann den Menschen gründlich verstimmen. Zweitens: Wenn Wiedemann sich selbst erschoß, so muß er seine Kleider sehr verbrannt haben, da der Lauf doch dicht vor der Brust war. Wir finden aber nur Wunden und so gut wie gar keine Brandflecken. Das ist doch wohl auffällig. Endlich aber, meine Herren: der Herr Hilfsförster hat den Oberförster um ½6 Uhr leise die Treppe herabkommen hören; ein anderer Mensch wohnt ja nicht im Hause. Wie erklären wir uns aber dann die Tatsache, daß Herr Wiedemann bereits um 4 Uhr 15 Minuten morgens starb?“

„Woher wollen Sie das wissen?“

Von allen Seiten umdrängten die Männer den Berliner Detektiv, der ruhig und seiner Sache sicher dastand.

„Sehr einfach, meine Herren! Der Schuß, der den unglücklichen Wiedemann tötete, endete auch noch einen zweiten Lebenslauf, den Gang der Taschenuhr des Oberförsters. Ein Schrotkorn hat die Uhr durchschlagen, und diese ist Punkt 4 Uhr 15 Minuten stehen geblieben!“

„Ah!“ — Ein Ruf des Staunens ging durch die Reihen.

„Ja, meine Herren! Der Oberförster ist somit schon vor 4 Uhr aus dem Hause gegangen und dort ermordet worden. Von wem? Nur von jemand, der alle Umstände der Zeit und des Ortes kannte. Von jemand, der dem Unglücklichen folgte, ihn niederschoß, mit seinen Schlüsseln die wohlbekannte Kasse öffnete, das Geld entwendete, die Schlüssel wieder in die Tasche des Toten praktiziert und dann schließlich, des Alibis wegen, Interesse hatte, Wiedemann noch um ½6 Uhr lebend die Treppe hinunterkommen zu hören.“

Der Staatsanwalt erhob sich und gab einem mitgebrachten Polizisten einen Wink.

„Hilfsförster Maderitz, ich verhafte Sie im Namen des Königs!“

Aber ehe der Polizist noch zugreifen konnte, war Maderitz zur Tür hinausgestürzt und im Wald verschwunden. Am Abend fand man ihn an einer Kiefer hängend: diesmal war Selbstmord nicht von der Hand zu weisen.

In dem Bettsack des Mörders stöberte die Polizei auch das vermißte Geld auf, so daß die Ehre des armen Wiedemann gänzlich hergestellt war.

Rektor Braun aber nahm im Kreise der Stammgäste alles zurück, was er gegen Polizei und Verbrecher-Statistik gesagt hatte. Und beides, seine Bekehrung, wie die Entdeckung der Untat, hatte nur ein kleines, unscheinbares Partikelchen Blei herbeigeführt: die Schrotkugel in der Uhr.

Guat war'sch, aba sakrisch hoaß! Von einem heiteren Auftritt in einem Münchener Automaten-Restaurant wird uns folgendes erzählt: Die Automaten-Wirtschaften, wo man für billiges Geld im Handumdrehen alles mögliche Eß- und Trinkbare bekommt, übten auch heuer wieder auf die biedere Landbevölkerung, die zum Oktoberfeste nach München geströmt war, eine eigenartige Anziehungskraft aus. So konnte man kürzlich an einem Sonntag ein Bäuerlein in einer „solchen Hexenwirtschaft“ beobachten, das vor Bewunderung Augen und Ohren aufriß. Schließlich machte es vor einem Glühwein-Automaten Halt. Zufällig war kein Glas da und der Mann, der für sein Leben gern von der Quelle gekostet hätte, blickte hilflos umher, bis ein Spaßvogel ihn aufmerksam machte, daß er nach Erlegung des üblichen Zehnerls ja bloß's Maul an die Oeffnung hinz'halt'n bräuchet. Das ließ sich der Vetter vom Lande nicht zweimal sagen. Der Schalk, der den heißen Rat gegeben, hatte sich aber verrechnet. Der Bauer hielt in seiner hochkomischen Stellung wacker stand und schluckte und schluckte, bis der Automat das bestimmte Quantum heißen Weins abgegeben hatte. Dann wandte er sich mit hochrotem Gesicht dankbar seinem Berater zu, wischte sich behaglich den Mund und grinste vergnügt: „Gut war's scho, Herr Nachba, abo hoaß, sakrisch hoaß!“

So ein Bischen Französisch. Der Offiziersbursche H. hatte — so erzählt die „Tägl. Rundsch.“ — treu bei seinem Herrn, dem Hauptmann v. W. ausgehalten, bis letzterer bei Sedan fiel. In der W.'schen Familie blieb H. in gutem Andenken, und als kürzlich die Gräber in Feindesland geschmückt wurden, schickte man H. nach Frankreich. Sein französischer Wortschatz entsprach den Brocken, die — außer dem Herzenschuß — sich jeder biedere Deutsche aus Frankreich mitbringt. Mit dem festen Vorsatz, nunmehr gegen die Franzosen sehr höflich zu sein, fuhr H. in der Eisenbahn über die Grenze. Der erste Passagier, der sich zugesellte, wurde mit einem biederen „Bongschuhr“ begrüßt, worauf er ebenso antwortete. Auch Nummer zwei bekam sein „Bongschuhr“, das von beiden Fremdlingen erwidert wurde. Dann saß man sich wieder stumm gegenüber. So ein Franzose ist, wenn er ruhig dasitzt, auch so ein Mensch wie wir, und da einer eine Cigarre herausbrachte und in allen Taschen nach einem Streichholz suchte, so war diese internationale Bewegung leicht zu erraten. H. in seinem Höflichkeitsdrang, obgleich es nicht französisch ging, frug gut deutsch: „Könnte ich Ihnen wohl mit einem bischen Feuer aushelfen?“ — „Da würden Sie mir einen großen Gefallen tun,“ sagte der andere, und auch der Dritte sprach deutsch — weil alle drei Deutsche waren und noch dazu Kriegskameraden.

Aus Kindermund. Wir lesen im „Evangelisch-protestantischen Kirchenboten“: In New-York sah jüngst eine Dame ein kleines, armes, hungriges Mädchen vor einem Bäckerladen stehen und begierig die Kuchen anschauen. Die Dame nahm das Kind an die Hand, führte es in den Laden und ließ es sich satt essen. Dann ging sie mit dem Kinde in ein anderes Geschäft und kaufte dem fröstelnden Kinde einen Shawl, ein Mützchen und andere nützliche Dinge. Das kleine Kind war außer sich vor Freude. Als sich die Dame von dem Kinde trennte, sah dieses der Wohltäterin gerade ins Gesicht und fragte schüchtern: „Bist Du denn lieben Gott seine Frau?“

Vorzug. Onkel (zu seinem an die Universität abgehenden Neffen): „Und nun, mein lieber Alfred, will ich Dir für Dein zukünftiges Leben einige Anweisungen geben!“ — Neffe: „Ach, lieber Onkel, schick' mir die lieber per Post!“ (Münch. Fl. Bl.)

Digitized by Google

Fliegels nahtloser, auseinandernehmbarer, runder

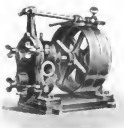
Gegenstromkühler

ist im Gegensatz zu den bisher bekannten, im Mantel aus **einem** Stück Kupferblech konisch gewalzt und ist in jeder Beziehung den bisherigen Kühlern weit überlegen. Ist jede Nahtstelle für Milchgefässe von vornherein schon zu verhüten, weil sie nichts anders als ein Schmutzmagazin bedeutet, so sollen unter allen Umständen auch die Kühler nahtlos sein, besonders jene, über welche die Milch nach dem Pasteurisieren läuft.

Prospekte stehen zur Verfügung.

Internationale Metallwerke,
Josef Fliegel,
Mallmitz in Schlesien.

Milchuntersuchungen auf Fettgehalt
übernimmt zum Preise von 50 Pfg. für Einzelproben, von 30 Pfg. im Abonnement **die Milchkontrollanstalt der Molkerei-Zeitung Berlin.**



Rotirende
Milchpumpen
mit löslichem Seitentheil
bequem, schnell und gründlich zu reinigen,
sauberste Durchleitung der Milch.
Pierks & Möllmann,
Osnabrück.

BALANCE
Modell 1905
unerreicht!
Umtausch
vorsitzender Centrifugen aller Systeme gegen
BALANCE MODELL 1905.
Holler'sche Carlshütte,
RENDSBURG.

Flensburger Eisenwerk Aktien-Gesellschaft.

Nachdem wir beschlossen haben, unsere Molkerei-Maschinen- und Centrifugen-Abteilung zu **liquidieren** — um unseren anderen Abteilungen erhöhte Aufmerksamkeit zuwenden zu können — stellen wir

zu Spottpreisen zum Verkauf:

Dampfmaschinen, 6–8 Pf., 10 Pf., 15 Pf.,
Kaltwasserpumpen in allen Grössen,
Butterkneter, Milchvorwärmer,
Milchpumpen, Handbutterfässer,
je in allen Grössen vorrätig,
Spritzböcke, Riemenscheiben, Wellen, Lagerböcke, Wandkonsolen und anderes mehr.

Ferner unsere **Germania-Separatoren**
in allen Grössen für Hand- und Kraftbetrieb.

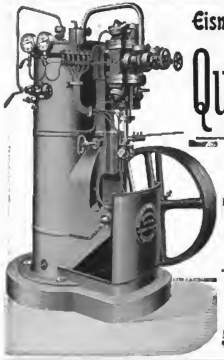
Zur Lieferung von Ersatz- und Reserveteilen zu unseren Centrifugen hat sich die Firma **R. Bönig,** Maschinenfabrik, **Hamburg, Münzplatz II,** verpflichtet, welche auch etwa erforderliche Reparaturen ausführt.

Eine sich selten bietende Gelegenheit für Händler und Konsumenten zum billigsten Einkauf.

Anfragen sind ausschliesslich zu richten an das

Flensburger Eisenwerk Akt.-Ges., Flensburg.

Digitized by Google



Eismaschinen-Fabrik

Quiri & Co.

Schiltigheim (Els.),

Zweigniederlassung:

Köln a. Rh., Friesenplatz 19

liefert als Specialität

Kühl-Anlagen

für

Molkereien.

550 Anlagen.

Lactoskop

Original-Milchuntersuchungs-Apparat

D. R.-P. 134 245,

ist nur durch mich zu beziehen.

Andere als durch mich und meine Vertreter bezogene sind nur Nachahmungen.

Flensburger Maschinenfabrik

Inhaber: Jörgen Jacobsen

Flensburg.

Hartung Polygon **Hohl**

Spar-Roststäbe

D. R. P. 80 689

aus Spezial-Metall.

Haben fast unbegrenzte Dauer,

Verziehen sich nicht,

Verschlacken nicht,

Ersparen bis 25% Material,

Nutzen selbst geringstes Brenn-Material rationell aus.

Lieferung nach Einsendung der Masse oder alten Roststabes.

Feinste Referenzen zu Diensten.

Berliner

Gussstahlfabrik und Eisengiesserei

Hartung Aktiengesellschaft,

Berlin NO., Prenzlauer Allee 44.

Es ist zu spät!

werden Sie sagen, wenn der Frost eintritt und Sie haben Ihre Pferde nicht geschoren. Deshalb lassen Sie sich ungesäumt den Katalog über

HAUPTNER-Schermaschinen,

D. R. G. M.

schicken von

H. Hauptner, Berlin NW.,

Luisenplatz 5. |4

Alt, Eberhardt & Jäger, Ilmenau i. Thür.

Glas-Instrumente und Apparate aller Art und in jeder Ausführung für die technische Milchuntersuchung.

Grösstes Lager Thüringens in **Laktodensimetern, Aräometern, Messgeräten** (Cremometer, Mensuren, Büretten, Pipetten usw.) u. Hohlglas aller Art. **Butyrometer** (unter Gewähr für Genauigkeit), **Butterwasserprüfer, Laktobutyrometer. Centrifugen** u. **Centrifugenröhrchen** aller Art.

Milchfett- usw. -Bestimmungs-Apparate, Abmessvorrichtungen.

Thermometer aller Art

für Molkerei- und Landwirtschafts-Zwecke, z. B. **Brutthermometer, Kontaktthermometer** für Feuersignal- und Kontrollzwecke, **Psychrometer** in allen Ausführungen. **Feuchtigkeitsmesser. Regenmesser.**

Preisliste auf Verlangen.

Briefl. Kursus in **Molkerei-Buchführung,** techn. u. kaufmänn. **Gründlichste Ausbildung.**

Völliger Ersatz für mündlichen Unterricht.

Prospekte kostenfrei! Probebriefe à M. 1,—!

C. Blank, Berlin-Gr.-Lichterfelde W. 33,

Staatl. konzess. Lehrinstitut f. Molkerei-Buchführung.

Milchfiltrations-Watten

aus chemisch reiner und hygroskopischer Baumwolle in allen Grössen und Formaten

Wagner & Wolff, Wattenfabrik,

BERLIN SW. 47, Hagelsberger Strasse 50.

Dr. N. Gerber's Original-Milchfettbestimmungs-Apparate

Ca. **20 000 Apparate** verkauft.

2 **Geldpreise** des Deutschen Milchwirtschaftlichen Vereins

2 höchste Auszeichnungen **Magdeburg 1905 Goldene Medaille** und **Ehrenpreis** der Milchhändler-Vereine der Stadt Frankfurt.

43 **erste** Auszeichnungen.

Von Fachautoritäten anerkannt.

Dr. N. GERBER's ACID-BUTYROMETRIE-Co., G. m. b. H., Leipzig-Zürich.

General-Vertrieb und Lager für Berlin, Brandenburg und Pommern bei PAUL WIESKE, molkereitechn. Bureau, Berlin N. 24, Oranienburgerstr. 45

Aufsehen erregt

Schönemann's offener Hochdruck-Milcherhitzer

„Blank"

mit Berieselungs-Wärmeaustausch,

weil er das Problem gelöst hat,

Voll- oder Magermilch bei ständig freier Abdünstung **in offenem Gefässe** bis auf 105° C. zu erhitzen, ohne dass sie zu sieden beginnt, und hierzu **keiner Milchpumpe** und **keines belasteten Austrittsventils** bedarf.

Ungeheure Vereinfachung des Molkerei-Betriebes.

Rückkühlung auf 35 bis 40° C. —— Unerreichte Dampfersparnis! —— Anbrennen unmöglich!

Wer eine sichere und billige Milcherhitzung einführen will, erhält kostenfrei Anschlag und Beschreibung von

A. Schönemann & Co., Schöningen i. Brschwg.

Filiale: BERLIN N., Oranienburgerstrasse 60/63.

Prospekte auf Verlangen gratis und franko.

Digitized by Google

Bergedorfer Eisenwerk, W. Bergner, Bergedorf

Filialen in

Berlin — Kiel — Hamm/W. — Kassel — Nürnberg — Königsberg/Pr. — Wien.

Renommierteste und weitaus bedeutendste Spezialfabrik

für den Bau von

Molkereimaschinen aller Art

insbesondere

Astra-Separatoren.

Wer irgend eine Molkerei-Maschine, eine komplette Molkerei- oder Kühlanlage anzuschaffen beabsichtigt, sollte unsere Preise einholen und unsern Rat in Anspruch nehmen, der in jedem Falle kostenlos zur Verfügung steht.

Die modernsten und in der Praxis am besten bewährten Molkerei-Maschinen und Geräte liefert

Eduard Ahlborn, Maschinenfabrik,

Danzig Hildesheim München.

Verlangen Sie Angebot auf:

Ahlborn's Dampfspar-Milcherhitzer,
Ahlborn's Reform-Milch- und Rahmpumpen,
Ahlborn's Reform-Butterkneter,
Ahlborn's Teakholz-Butterfässer,
Ahlborn's Kesselspeise- und Spülwasservorwärmer,
sowie sonstige Neuheiten auf milchwirtschaftlichem Gebiete.

Franz Maager, Molkerei-Maschinen-Fabrik, Breslau.

Lieferung sämtlicher

Molkerei-Maschinen, -Geräte und Bedarfs-Artikel.

Molkereien verlieren Geld

wenn sie bei Trommel-Reparatur oder -Tausch nicht darauf bestehen, dass sie eine

Original-Alfa-Trommel

erhalten.

Es werden von anderer Seite nachgemachte Trommeln in denselben Dimensionen geliefert. Wir können derartige Nachahmungen später nicht in Tausch nehmen, bei einer später gewünschten Umänderung oder Reparatur müsste dann also eine neue Trommel gekauft werden, ohne dass die alte Trommel angenommen wird.

Der Preis-Unterschied ist dabei erheblich zum Schaden der Molkerei, **deshalb bestehe man von vornherein immer auf Original-Alfa-Trommeln.** Man verwende auch stets nur **Original-Alfa-Reserveteile,** gekennzeichnet durch die allein Garantie bietende Fabrik-VARU MÄRKE Marke, welche nur durch uns und unsere legitimierten Vertreter zu beziehen sind.

Alfa-Laval-Separator G. m. b. H.,
BERLIN 54a.

Verantwortlicher Redakteur: H. Loessin in Berlin. — Druck u. Kommissionsverlag von J. Harrwitz Nachf. G. m. b. H., Berlin SW., Friedrichstr. 16.

Einem Teil der heutigen Nummer unseres Blattes ist eine Beilage der Firma **M. Heinsius Nachf., Leipzig,** betr. **„Martiny's Milchwirtschaftliches Taschenbuch für 1906"** beigefügt, die wir der Beachtung unserer Leser bestens empfehlen.

Molkerei-Zeitung

Geschäftsstelle: Berlin SW., Großbeeren-Straße Nr. 40.

Berlin.

Telephon: Amt VIa., 11 859. Telegrammadresse: Molkereizeitung Berlin.

Wochenschrift für Gewinnung, Verarbeitung und Verwertung der Milch.

Erscheint jeden Donnerstag. Durch die Post oder Buchhandel bezog. vierteljährlich 1 Mk. 50 Pfg. Von der Geschäftsstelle direkt unter Kreuzband vierteljährlich 2 Mk. Ausland Mk. 2,50. Einzel-Nummern gegen 25 Pfennig in Briefmarken.

Anzeigenblatt des Westpreussischen Butterverkaufsverbandes.

Unter Mitwirkung von Prof. Dr. Adametz in Wien, Dr. Gerber in Zürich, Dr. Kollwitz in Berlin und Prof. Dr. Stats in Hildesheim, herausgegeben von H. Laeslig, Berlin SW., Großbeerenstraße 40.

Anzeigen werden für die 54 mm breite Spaltzeile mit 30 Pf. (Stellungsgesuche frei) berechnet und von unserer Geschäftsstelle, Berlin SW., Großbeerenstraße 40 sowie von allen Anzeigen-Geschäften entgegengenommen. Die Gebühr für Beilagen im Gewicht bis 5 gr beträgt für je 1000 Stück 10 Mk.

Nr. 43. Berlin, 28. Oktober 1905. 15. Jahrg.

Inhalt:

Versuche mit der Hand-Centrifuge „Pump-Separator O". Mitteilungen aus der Versuchsstation und Lehranstalt für Molkereiwesen zu Kleinhof-Tapiau. Vom I. Assistenten Prylewski.

Steuerpflicht von Molkereigenossenschaften.

Tagesgeschichtliche Rundschau. Deutschland. Zur Lücke im Zollgesetz. — Milchschankbläschen in Berlin. — Errichtung einer Brieträserei im Elsaß. — Schwindel mit galizischer Butter. — Die Vereinskontrolle der berliner Milchhändler. — Einträglichkeit der Milchfälschung. — Milchknappheit in Berlin. — Dauerwarenausstellung auf der 20. Wanderausstellung der D.-L.-G. zu Berlin vom 21. bis 26. Juni 1906. — — Frankreich. Internationaler Milchwirtschaftlicher Kongreß in Paris.

Verhandlungen, Versuche, Erfindungen. Vergleichende Untersuchungen über die Bestimmung des Fettgehalts in der Milch nach der Methode von N. Gerber und dem Milchrefraktometer. — Fettbestimmung in Käse und Futtermitteln. — Umfang und Wert der Milcherzeugung der Peoving Schlesien. — Hoher Milchertrag von Ziegen.

Marktberichte.

Feierabend.

Nachdruck ist nur mit genauer Quellenangabe gestattet.

Versuche mit der Hand-Centrifuge „Pump-Separator O".

Mitteilungen aus der Versuchsstation und Lehranstalt für Molkereiwesen zu Kleinhof-Tapiau.

Angestellt vom I. Assistenten Prylewski.

Fast alle Centrifugen neueren Datums haben in ihrem Hauptbestandteil, der Trommel, insofern eine sehr große Aehnlichkeit, wenn nicht gar Uebereinstimmung, als sie das Prinzip der Bechtolsheimschen Einsätze verfolgen, nämlich durch eine größere Anzahl von Tellern oder Ringen den Milchring in viele dünne Schichten zu teilen und so den Weg der Fettkügelchen abzukürzen.

Auch der weiter unten näher beschriebene „Pump-Separator" hat den für die Entrahmungsschärfe günstigen Einfluß des Bechtolsheimschen Prinzips, wenn auch in anderer Form, verwertet und stimmt hinsichtlich der Trommeleinsätze mit denen des Hand-Separators „Globe" nahezu völlig überein.

Diese Maschine wird von der Aktiebolag Pump-Separator in Stockholm und zwar nur als Hand-Centrifuge in vier verschiedenen Größen gebaut. Bei dem in Kleinhof-Tapiau geprüften Separator handelt es sich um ein Exemplar der Größe Nr. O zu 150 l Stundenleistung, welcher von der Vertretung in Königsberg Pr., der Firma Mitt u. Svendsen, Ende März d. J. dorthin mit der Bitte um Versuchsaufstellung übersandt wurde.

Der eigentliche Separator wird mit drei Schrauben auf einer eigens dazu gelieferten eisernen Säule befestigt, die oben eine kreisrunde Platte trägt und genau mit der Grundfläche des Separators zusammenschließt. Die Säule selbst ist 71 cm hoch und wird mit drei starken Schrauben lotrecht auf dem Fußboden befestigt.

Der Antrieb der mit einer automatischen Milchpumpe versehenen Maschine erfolgt mittels eines Zahnrades, welches in eine unter 45° hierzu geneigte „Wellenschraube" greift, an deren unterem Ende ein Schneckenrad sitzt. Dieses faßt in eine lotrecht stehende „Schraubenhülse", welche sich an einer Welle befindet, die oben einen Querstift trägt, auf welchen die an ihrem unteren Ende mit einem Schlitz versehene Trommelwelle heraufgesetzt wird. An dem Antriebsrade ist eine senkrecht hierzu stehende cylinderförmige Schraubenmutter angebracht, die zur Kuppelung der mit einem Gewinde versehenen Pumpen-Kolbenstange dient, so daß bei jeder Kurbelumdrehung auch gleichzeitig die Milchpumpe in Betrieb gesetzt wird.

Die Trommel besteht aus dem mit Welle und Milchaufflußrohr verbundenen, kreisrunden Boden, dem „Milchverteiler", dem Einsatzkörper, dem „Schlußteller" und dem Trommelmantel. Trommelboden und -Mantel werden wie gewöhnlich mittels Gummiringes, der in einer ringförmig eingelassenen Rille des Bodens liegt, abgedichtet. Das Zuflußrohr hat in geringer Entfernung von dem Trommelboden vier Löcher, die bei der betriebsfertigen Trommel von dem „Milchverteiler", einem abgestumpften Kegel, dessen horizontal gebogener Rand auf dem Trommelboden liegt, verdeckt werden. Am oberen Ende des Zuflußrohres ist ein Schraubengewinde angebracht, auf welches eine dazu gehörige Mutter gedreht wird, um auf diese Weise den die übrigen Einsätze einschließenden Trommelmantel auf den Boden zu pressen und so die ganze Trommel in sich abzudichten. Ueber dieses Rohr nebst Milchverteiler wird der Trommeleinsatz gesteckt, der, wie schon vorher erwähnt, mit demjenigen des „Globe-Separator" übereinstimmt.

Er besteht aus 62 metallenen Blättchen, die gleichmäßig, wie die Schlüssel am Ring, an einem solchen befestigt sind und alle nach derselben Richtung, von rechts nach links, wie sich auch die Trommel bewegt, gleichförmig gebogen sind, wenn man den Einsatzkörper aufgestellt betrachtet. Die Kanten sind nach außen umgefalzt und in der Mitte der unteren Kante mit einem kleinen nach auswärts gerichteten Schlitz versehen. In die äußere untere Ecke der Blättchen ist außerdem noch eine Verdickung hineingelötet, die zusammen mit den verdickten Kanten dazu dienen, den für den Milchdurchlaß nötigen Spielraum zwischen den einzelnen Blättchen zu bilden. Der auf der oberen Fläche des zusammengepreßten Einsatzkörpers ruhende Schlußteller ist in der Mitte offen und läuft in einen Hals aus, dessen cylindrische Form an einer Stelle der Länge nach zu einem Röhrchen ausgebuchtet ist. Dieses Röhrchen dient zur Ableitung des Rahms und es führt diesen durch einen seitlich am Trommelkopf befindlichen Schlitz nach außen in den durch die beiden Blechaufsätze abgegrenzten, für die Aufnahme des Rahms bestimmten Raum. Damit der Schlußteller von der oberen Trommelwand, an die er beim Zusammensetzen der Trommel gepreßt wird, mit dem nötigen Spielraum entfernt bleibt, sind auf seiner oberen Fläche sechs in gleichen Abständen verlaufende Rippen angebracht.

Gegenüber der zum Rahmaustritt dienenden Oeffnung ist an dem cylindrischen Halse des Trommeldeckels eine Schraube angebracht, die zur Ableitung der Magermilch bestimmt ist und die vermöge ihrer Verstellbarkeit eine Regelung der Gewichtsmengen von Rahm und Magermilch gestattet. Hier sind also nicht Röhren zur Magermilch-Ableitung im Innern des Trommelmantels angebracht, sondern es herrscht das „Kammer-System". Während bei allen bisher gebauten Hand-Centrifugen die zu entrahmende Milch zuerst in ein über der Trommel befindliches Gefäß geboben werden muß, was mit einem verhältnismäßig häufigen Nachfüllen von Milch verknüpft ist, so geschieht bei dem geprüften Separator die Milchaufführung mittels einer besonders angebrachten Pumpvorrichtung. Die Pumpe selbst ist eine gewöhnliche Saugpumpe mit zwei aus Hartgummi her-

Digitized by Google

gestellten Kugelventilen, von denen das eine in dem abschraubbaren Pumpenboden liegt, während das zweite in dem mit einer Stange versehenen Pumpenkolben angebracht ist. Das Steigerohr der Pumpe besteht aus zwei aufeinander zu streifenden Teilen, von denen der obere Schaft eine trichterförmige Vorrichtung trägt, durch welche die Milch in die Trommel geleitet wird. Soll die Pumpe in Betrieb gesetzt werden, so stellt man sie senkrecht in den Milchbehälter und legt das Steigerohr in eine eigens dafür am Sockel angebrachte Klemmschraube, die zum Festhalten der Pumpe während der Arbeit dient. Die am Ende der Kolbenstange befindlichen sechs Löcher dienen zur Aufnahme einer 63 cm langen und an beiden Enden umgebogenen Metallstange, durch welche die Pumpe mit der oben erwähnten an dem Antriebsrade hervorstehenden Schraubenmutter excentrisch verkuppelt wird. Mit Hilfe der sechs Löcher kann die Leistungsfähigkeit der Pumpe, namentlich mit Rücksicht auf die Lage des Bodens im Milchbehälter, eingestellt werden.

Ansicht vom „Pump-Separator O".

Durch diese Kuppelung wird somit bei jeder Kurbeldrehung auch gleichzeitig die Pumpe in Betrieb gesetzt, und zwar wird bei jeder Umdrehung regelmäßig die gleiche Menge Milch emporgehoben und in die Trommel geführt. Je mehr Umdrehungen die Kurbel somit macht, desto mehr Milch wird auch zur Entrahmung gelangen und umgekehrt: die eben beschriebene Pumpvorrichtung kann als ein Vorteil gegenüber den anderen „Centrifugen-Systemen", bei denen sie fehlt, angesehen werden, obwohl sich auch dort ein fortdauernder Milchzufluß durch Aufstellen eines entsprechend größeren Milchbehälters erreichen ließe.

Trommelteile vom „Pump-Separator O".

Während jedoch in einem solchen Falle der Zufluß der Trommel trotz Schwimmers infolge immer wechselnden Höhenstandes der Milch ein unregelmäßiger sein würde, so herrscht bei dem „Pump-Separator" stets Gleichmäßigkeit des Zuflusses, so daß hier ein Schwimmer unnötig ist. Es ist somit bei dieser Centrifuge nur eine Kontrolle der Kurbeldrehungen, nicht aber des Zulaufs nötig, da bei normaler Tourenzahl auch stets ein gleicher Milchzufluß stattfindet. Eine Ueberwachung der Kurbelumdrehungen wiederum, wenn auch nur mit beschränkter Genauigkeit, läßt sich an dem Milchzulauf insofern ausüben, als der Milchstand in dem Vorlaufgefäß mittels einer darin befindlichen Skala jederzeit abgelesen werden kann.

Die fertig zusammengesetzte Maschine ist 111 cm hoch und wiegt 24 kg, wovon 74 cm bezw. 12 kg auf die eiserne Säule entfallen. Das Gewicht der betriebsfertigen Trommel ist 1,805 kg bei einer Höhe derselben ohne Welle von 10 cm. Das Zusammensetzen und Auseinandernehmen der Trommel erfordert nicht viel Zeit und läßt sich ohne besondere Schwierigkeiten ausführen, dagegen muß das zum Oeffnen der Trommel nötige mehrmalige Schlagen derselben gegen eine Tischkante als ein Mangel angesehen werden, der jedoch von der Fabrik leicht beseitigt werden könnte.

Da bei dem „Pump-Separator" das lästige Nachfüllen in den Milchbehälter fortfällt, so genügt zur Bedienung der Maschine für gewöhnlich eine Person, vorausgesetzt, daß der Behälter, in welchen die Pumpe gestellt wird, auch die zu entrahmende Milchmenge faßt.

Zu bemerken ist noch, daß an der Maschine im ganzen 5 Oelstellen vorhanden sind, von denen einzelne durch angebrachte Metallschieber verschlossen werden können.

Mit dem nach Kleinhof-Tapiau gesandten „Pump-Separator Nr. O" habe ich 13 Versuche angestellt, von denen die ersten 10 bei der von der Fabrik gewählten Stellung der Magermilchschraube ausgeführt wurden. Alle Versuche sind von Anfang bis zu Ende von mir persönlich nach der von Herrn Geheimrat Fleischmann seinerzeit hier eingeführten Arbeitsweise ausgeführt worden.

Wie die Tabelle zeigt, dauerten die Versuche im Durchschnitt 23,35 Minuten, und es wurden in dieser Zeit 57,67 kg Milch entrahmt, so daß die stündliche Leistung im Mittel 148,19 kg beträgt. Da die Fabrik eine Stundenleistung von 150 l = 154,50 kg Milch angibt, so wurden also hier 95,91 Proz dieser Menge entrahmt. Die Temperatur der zu entrahmenden Milch stellte sich im Mittel auf 33,3° C. und ist nicht unter 31,5° C. gegangen.

An Kurbelumdrehungen wurden durchschnittlich 63,3 gezählt, so daß die von der Fabrik angegebene mittlere Zahl von 65 inne gehalten wurde. Bei einer Kurbelumdrehung macht die Trommel 160 Umgänge, es würde dies somit bei den angestellten Versuchen 10 148 Touren in der Minute bedeuten. Die von der Fabrik gewählte Stellung der Magermilchschraube gestattete die Entnahme einer Rahmmenge von durchschnittlich 8,57 Proz., sie schwankte von 7,67 bis 11,91 Proz., doch läßt sich dieses Schwanken nicht erklären. Der Fettgehalt der verarbeiteten Milch betrug im Durchschnitt 2,81 Proz., wobei Schwankungen von 2,52 bis 2,98 Proz. festgestellt wurden. In der gewonnenen Magermilch, welche bis auf zwei Versuche regelmäßig nach zwei Methoden, Gottlieb-Röse und Gerber, untersucht wurde, konnte ein mittlerer Fettgehalt von 0,110 bezw. 0,104 Proz. nachgewiesen werden; die bei den einzelnen Versuchen gefundenen Schwankungen im Fettgehalt der Magermilch lagen zwischen 0,104 bis 0,119 (Gottlieb-Röse) bezw. 0,10 bis 0,11 Proz. (Gerber). Bei der Untersuchung der Magermilch nach Gerber habe ich stets die Plan-Prüfer verwandt, da die hierzu bestimmten Präzisions-Butyrometer sich nicht so gut dafür eignen. Trotzdem die Entnahme einer Rahmmenge von nur 8,57 Proz. keine normale ge-

Nummer des Versuchs	Datum 1905	Verarbeitete Milchmenge kg	Kurbeldauer in Minuten	Entnahme in der Stunde kg	Wärmegrade von Milch ° C.	Wärmegrade von Magermilch ° C.	Wärmegrade von Rahm ° C.	Zahl der Kurbelumdrehungen in der Minute	Ausbeute im ganzen Rahm kg	Ausbeute im ganzen Magermilch kg	Ausbeute im ganzen Verlust kg	Ausbeute in Prozenten Rahm	Ausbeute in Prozenten Magermilch	Ausbeute in Prozenten Verlust	Fettgehalt in Proz. von Milch (Gerber)	Magermilch (Gerber)	Magermilch (Gottlieb-Röse)	Spezif. Gewicht der Magermilch
1	29. 5	57.30	23	149.48	32.7	32.4	31.1	64.8	5.90	50.90	0.50	10.29	88.83	0.88	2.74	0.11	—	
2	3. 6.	57.00	23	148.65	35.5	33.2	33.2	65.5	5.30	51.30	0.20	9.30	90.17	0.53	2.52	0.10	0.108	33.9
3	7. 6	60.40	24½	147.92	32.9	32.5	32.5	65.6	6.20	53.85	0.35	10.26	89.15	0.59	2.95	0.10	0.104	34.0
4	14. 6.	55.40	22½	147.73	34.0	33.7	34.4	65.3	5.03	50.05	0.35	9.09	90.34	0.64	2.80	0.10	0.105	34.1
5	16. 6.	60.90	24½	149.14	34.4	34.2	34.0	66.2	4.70	56.15	0.15	7.90	92.20	0.25	2.91	0.11	0.119	34.2
6	20. 6.	60.45	24½	148.04	34.8	34.6	34.1	66.4	7.20	52.80	0.45	11.91	87.34	0.75	2.96	0.10	0.116	34.3
7	19. 7.	57.30	23½	146.29	34.6	34.4	34.3	64.8	4.90	52.30	0.30	7.35	92.15	0.52	2.91	0.11	0.116	34.8
8	25. 8.	58.60	23½	149.65	32.1	31.7	31.7	64.2	5.00	53.50	0.50	8.19	91.29	0.52	2.93	0.10	—	33.4
9	28. 8.	53.05	20½	141.61	32.7	32.5	32.3	65.3	3.55	49.10	0.35	6.73	92.64	0.66	2.76	0.11	0.114	33.6
10	30. 8.	56.40	22½	150.40	31.5	31.3	31.1	64.8	4.20	52.00	0.20	5.67	93.62	0.71	2.95	0.10	0.108	33.8
	Summe:	576.75	233.5	1481.91	333.2	330.8	326.5	653.0	49.05	523.65	3.45	85.73	908.92	6.05	28.18	1.04		
	Mittel:	57.67	23.35	148.19	33.3	33.0	32.6	65.3	4.95	52.36	0.34	8.57	90.89	0.60	2.81	0.104	0.110	33.9
11	27. 9.	77.00	31½	146.6	36.5	36.2	36.0	65.1	8.00	68.80	0.20	10.39	88.70	0.91	3.40	0.11	0.126	34.0
12	2. 10.	78.00	32	146.25	34.2	33.9	33.8	65.2	9.90	67.20	1.00	12.56	86.15	1.29	3.86	0.12	0.138	34.1
13	4. 10.	159.75	61	150.25	35.8	35.5	35.3	65.1	33.00	118.00	0.85	21.04	77.84	0.56	3.50	0.16	0.176	33.8

Digitized by Google

nannt werden kann, so ist die Entrahmungsschärfe dennoch eine höchst günstige gewesen, was von verschiedenen anderen Centrifugen bei einer Rahmentnahme unter 10 Proz. nicht immer gesagt werden kann.

Die Versuche 11 bis 13 sind bei veränderter Schraubenstellung ausgeführt, auch ist bei ihnen die zu verarbeitende Milchmenge größer bemessen worden. Bei Versuch 11 wurde die Magermilchschraube $1^1/_2$ Umdrehungen, bei Nr. 12 eine weitere Umdrehung und bei Nr. 13 nochmals um 360° hereingedreht; die prozentische Rahmmenge stellte sich bei diesen drei Versuchen auf 10,39 bezw. 12,56 bezw. 21,60 Proz. Die Arbeitsdauer betrug hierbei $31^1/_2$ bezw. 32 bezw. 61 Minuten, so daß beim letzten Versuch die Maschine auch eine längere Zeit hindurch beobachtet werden konnte. Die Entrahmungsschärfe war auch hier, wie zu erwarten war, eine recht günstige, wenngleich eine geringe Steigerung des Fettgehalts der so gewonnenen Magermilch, namentlich bei Versuch Nr. 13, erkennbar wurde.

Der in vier Fällen gesammelte Centrifugenschlamm hatte im Mittel ein Gewicht von 40 g, was auf die verarbeitete Milchmenge berechnet, eine Abscheidung von 0,07 Proz. ergeben würde. Die Menge des Trommelinhalts war 105 g und vermag hiernach die Trommel während des Ganges, wenn wir der Einfachheit halber die Differenz im spezifischen Gewicht von Schlamm und Magermilch vernachlässigen, $105 + 40\,g = 145\,g$ Milch zu fassen. Durch Vergleichung dieser Zahl mit der stündlichen Leistung findet man, daß jedes Teilchen Milch 25,4 Sekunden in der Trommel verweilen muß.

Der Gang der Maschine war ein gleichmäßig ruhiger, der Kraftverbrauch jedoch naturgemäß etwas größer als bei verschiedenen anderen Hand-Centrifugen gleicher Größe. Dieser größere Kraftaufwand kommt daher, daß das Antriebsrad nicht allein die Maschine wie sonst, sondern daneben auch die damit verbundene Milchpumpe in Betrieb setzen muß; es konnte jedoch bei allen Versuchen die Kurbel ohne Ueberanstrengung von einem 16jährigen Jungen bedient werden.

Der Preis der Maschine mit Pumpe und Gestell ist, wie aus einer Zeitungsanzeige ersichtlich, 180 M. Da dieselbe stündlich im Mittel 148,19 kg Milch zu entrahmen vermag, so würde demnach auf eine stündliche Leistung von 100 kg ein Preis von 121,46 M. entfallen.

Faßt man die bei den Versuchen gefundenen günstigen Ergebnisse zusammen, so kann die Hand-Centrifuge „Pump-Separator Nr. O“ als eine empfehlenswerte Maschine bezeichnet werden.

Steuerpflicht von Molkereigenossenschaften.

Im rheinischen Genossenschaftsblatt schreibt Molkerei-Instruktor Guttzeit hierüber:

Das Königliche Preußische Oberverwaltungsgericht hatte im Jahre 1897 entschieden, daß Molkereigenossenschaften nicht gewerbesteuerpflichtig sind, sofern sie nur Milch von Genossenschaftern und stillen Gesellschaftern verarbeiten. Hiernach bildeten die Genossenschafter und stillen Gesellschafter zusammen eine der Gewerbesteuer nicht unterworfene Vereinigung zur Bearbeitung und Verwertung ihrer selbstgewonnenen Molkereierzeugnisse.

Unterm 3. Juni 1904 hat nun der 2. Senat desselben Oberverwaltungsgerichts in ähnlicher Klagesache ein der Entscheidung des Jahres 1897 vollständig entgegenstehendes Urteil gefällt, das für die Folge und bis auf weiteres die Richtschnur bei der Beurteilung der Steuerpflichtigkeit eingetragener Molkereigenossenschaften im Königreich Preußen bilden wird. Es dürfte daher geboten erscheinen, dieses Urteil zur allgemeinen Kenntnis zu bringen:

„Die Klägerin, eine eingetragene Genossenschaft, hat nach § 2 ihres Statuts vom 19. März 1895 zu ihrem Gegenstand die Verwertung von Milch auf gemeinschaftliche Rechnung und Gefahr. Zu Grund des § 14 Nr. 6 des Statuts sind die Mitglieder verpflichtet die gesamte, in ihren Wirtschaften produzierte Vollmilch täglich an die Klägerin abzuliefern. Daneben entnimmt die Klägerin auch Milch von Nichtmitgliedern, welche sie in gleicher Art, wie die der Mitglieder verarbeitet und verwertet.

Die Klägerin ist von dem Beklagten für das Steuerjahr 1902 zur Gemeinde-Einkommensteuer herangezogen worden und ihre auf gänzliche Freistellung gerichtete Klage wurde abgewiesen, weil der Bezirksausschuß angenommen hat, daß die Klägerin durch Ankauf von Milch von Nichtmitgliedern ihren Geschäftsbetrieb über den Kreis ihrer Mitglieder ausdehne (§ 33 Abs. 1 Nr. 3 des Kommunalabgabengesetzes vom 14. Juli 1893).

In der hiergegen eingelegten Revision rügt die Klägerin, der Vorderrichter habe zu Unrecht angenommen, daß sie Milch von Nichtmitgliedern kaufe; die Nichtmitglieder gäben vielmehr die von ihnen gewonnene Milch her und erhielten als Gegenwert ein nach bestimmten Grundsätzen und ebenso berechnetes Entgelt, wie die Mitglieder für die von ihnen gelieferte Milch beziehen. Dennoch ständen sie den Mitgliedern nicht gleich, da sie an dem nach der Jahresrechnung sich ergebenden Gewinn der Genossenschaft teilzunehmen nicht berechtigt seien.

Die Entscheidung des Bezirksausschusses war zu bestätigen. Die Klägerin geht offenbar von der auch in einer älteren Entscheidung des Oberverwaltungsgerichts vom 21. September 1897 (abgedruckt in der Sammlung der Entscheidungen in Staatssteuersachen, Band VI, Seite 234) vertretenen Rechtsauffassung aus, daß nur dann ein die Steuerpflicht begründendes Hinausgehen des Geschäftsbetriebes vorliege, wenn die Genossenschaft Nichtmitglieder an dem Unternehmen in der Art teilnehmen lasse, daß den Nichtmitgliedern dieselben Vorteile gewährt würden, welche die Genossenschaft durch den gemeinschaftlichen Betrieb für ihre Mitglieder erreichen wolle. Indes ist schon in einer späteren Entscheidung desselben Gerichtshofes vom 6. Januar 1899 ausgeführt, daß und weshalb dieser Rechtsstandpunkt nicht aufrecht erhalten werden konnte. Um Wiederholungen zu vermeiden, wird es genügen, auf diese, in der erwähnten Sammlung, Band VII, Seite 235 abgedruckte Entscheidung zu verweisen. Nach der aus ihr zu entnehmenden Begründung liegt bei einer Genossenschaft ein Hinausgehen des Geschäftsbetriebes über den Kreis ihrer Mitglieder in dem Falle vor, wenn die Genossenschaft solche Geschäfte, welche sie zufolge des Gegenstandes des Unternehmens mit ihren Mitgliedern abschließen soll, auch mit Nichtmitgliedern abschließt, mithin der dadurch entstehende Gewinn ihr von außen zufließt.

Entsprechend ihrem Gegenstande verpflichtet die klagende Genossenschaft durch das Statut ihre Mitglieder, die in ihren Wirtschaften produzierte Milch der Genossenschaft zu liefern. Wenn sie, was unstreitig zutrifft, sich auf Abmachungen einläßt, in deren Folge ihr auch von Nichtmitgliedern Milch geliefert wird, so hat der Vorderrichter in diesem fortgesetzt geübten Geschäftsgebahren mit Recht ein Hinausgehen des Geschäftsbetriebes über den Kreis der Mitglieder der klagenden Genossenschaft erblickt. Dabei mag, wie der Klägerin zugegeben werden kann, der Vorderrichter zu Unrecht angenommen haben, daß die Klägerin den Nichtmitgliedern Milch abkaufe. Dies und welche Gegenleistung sie den Nichtmitgliedern für die von ihnen bezogene Milch gewährt, ist jedoch gleichgültig, da es allein darauf ankommt, daß die Klägerin den Erfolg beabsichtigt und erreicht, daß Nichtmitglieder ihre Milch zur Verarbeitung hergeben, wobei es ohne Bedeutung ist, welche rechtliche Natur dem Rechtsverhältnis inne wohnt, das zu dem von der klagenden Genossenschaft beabsichtigten Ziele führt.

Wie die in den Wirtschaften der Mitglieder produzierte Milch, so wird sodann auch die von den Nichtmitgliedern hergegebene Milch von der Klägerin verarbeitet, und der Erlös aus dem Absatze der durch die Verarbeitung der Nichtmitglieder-Milch gewonnenen Produkte kommt den Mitgliedern zu gute, fließt ihnen von außen zu neben dem Gewinne, der durch die Verwertung derjenigen Milch erwächst, die lediglich aus dem Kreise der Mitglieder der klagenden Genossenschaft geliefert wird (vergl. auch Strutz, Preußisches Verwaltungsblatt, Jahrgang XXV, Seite 449).

Hiernach war die den Klageantrag abweisende Vorentscheidung zu bestätigen.“

Für die Beurteilung der Steuerpflichtigkeit eingetragener Molkerei-Genossenschaften ist danach für die Folge und bis auf weiteres folgender Grundsatz maßgebend:

Schließt eine eingetragene Molkerei-Genossenschaft mit Nichtmitgliedern — auch stillen Gesellschaftern — Geschäfte ab, die sie zufolge des Gegenstandes ihres Unternehmens nur mit Mitgliedern abschließen darf, so liegt Ausdehnung des Geschäftsbetriebes über den Kreis der Mitglieder und damit Steuerpflichtigkeit vor.

Diese Steuerpflicht erlangt indessen nur dann praktische Bedeutung, wenn der Reingewinn im Schlusse des Geschäftsjahres die Summe von 900 M. (bez. der Einkommensteuer) bezw. 1500 M. (bez. der Gewerbesteuer) erreicht. Die Gewerbesteuerpflicht tritt auch dann ein, wenn der Wert des Anlage- und Betriebskapitals die Höhe von 3000 M. erreicht. Hierbei ist es gleichgültig, ob der Gewinn einzeitig durch die Tätigkeit der stillen Gesellschafter bezw. der Nichtmitglieder oder durch diejenige sämtlicher Milchlieferanten erzielt wurde. Maßgebend für die Besteuerung ist der Durchschnitt der Geschäftsergebnisse der letzten drei Jahre. Da nun die Bildung von Gewinn bezw. von Verlust am Ende des Geschäftsjahres in erster Linie von der Milchbezahlung abhängig ist, so hat jede Molkerei-Genossenschaft es in der Hand, sich so einzurichten, daß am Jahresschluß steuerpflichtige Gewinne vermieden werden. Dabei darf jedoch nicht unterlassen werden, die Reserven durch angemessene Ueberweisungen zu verstärken.

Selbstverständlich sind nur solche Genossenschaften steuerpflichtig, die ihren Geschäftsbetrieb über den Kreis ihrer Mitglieder aus-

Digitized by Google

dehnen. Gegen die Veranlagung der Einkommensteuer läßt sich — bei rechtzeitiger Reklamation — überdies mit Erfolg geltend machen, daß die bei der molkereigenossenschaftlichen Milchverwertung erzielten Milchpreise meistens weit hinter denjenigen Milchpreisen zurückbleiben, welche die Milchproduzenten beim Verkauf der Milch nach der Stadt von den Milchhändlern erzielen. Damit ist zugleich der einwandfreie Beweis erbracht, daß etwaige Ueberschüsse am Schlusse des Geschäftsjahres nichts anderes als nicht zur Auszahlung gebrachtes Milchgeld darstellen. Hätte man also den Mitgliedern der Genossenschaft Preise für die Milch bewilligt, wie sie die städtischen Milchhändler den Milchproduzenten tatsächlich zahlen, so hätte von einem Gewinn am Schlusse des Geschäftsjahres keine Rede sein können, und damit wäre auch das steuerpflichtige Moment beseitigt. Eine derartige Bezahlungsweise in ländlichen Molkerei-Genossenschaften würde sich mit dem wahren Interesse dieser Genossenschaften nur schwer vereinigen lassen, da sie die Stärkung der Rücklagen unter Berücksichtigung der bestehenden Statutbestimmungen außerordentlich erschweren würde. Die Behörden haben also allen Grund der bisherigen Bezahlungsweise kein Hindernis in den Weg zu setzen. Ueberdies ist noch zu berücksichtigen, daß die Mitglieder der ländlichen Molkerei-Genossenschaften schon in ihrer Eigenschaft als Landwirte mit ihrem landwirtschaftlichen Betrieb im vollen Umfange einkommensteuerpflichtig sind. Die Heranziehung dieser Landwirte zur Einkommensteuer im Rahmen ihrer Molkerei-Genossenschaft würde also einer Doppel-Besteuerung gleichkommen. Letztere will aber gerade die Steuergesetzgebung vermeiden.

Tagesgeschichtliche Rundschau.

Deutschland.

Zur Lücke im Zollgesetz schreibt das liberale „Mecklenburger Tagebl." u. a.:

„Die am 1. Oktober 1903 eröffnete Dampffähr-Verbindung Warnemünde—Gjedser hat die Verbindung zwischen Deutschland und Dänemark ungemein erleichtert, und täglich bringen die Dampffähren Produkte der dänischen Landwirtschaft nach Deutschland, nicht allein Butter, sondern auch Rahm und Milch. Die Milch wird in Dänemark pasteurisiert und tief gekühlt und über Warnemünde nach Berlin gesandt. Dank der günstigen Dampffähr- und Bahnverbindung ist die dänische Abendmilch schon am anderen Morgen in Berlin. Da in Berlin 1 l Milch mit 18 bis 22 Pf. bezahlt wird, so ist trotz der Transportkosten noch ein Gewinn vorhanden.

Aber nicht allein Milch, sondern auch Rahm wird in bedeutenden Mengen eingeführt. Zuerst begann die Molkerei Güstrow damit, Rahm aus Dänemark einzuführen und Butter daraus zu bereiten. Dann legte ein unternehmender Molkereibesitzer in Kostock eine Molkerei an. Er bezieht große Mengen Rahm aus Dänemark und stellt täglich ungef. 35 Ctr. Butter aus dänischem Rahm her. Mit der Buttermilch werden außerhalb der Stadt ungef. 400 Schweine gemästet. Eine Anlage in Warnemünde liefert täglich 40 Ctr. Butter aus dänischem Rahm. Eine zweite größere Butterei wird dort mit Unterstützung einer berliner Firma angelegt, welche auch Schweine mästen will. Außer diesen mecklenburgischen Molkereien, welche dänischen Rahm verarbeiten, haben zwei dänische Privatmolkereien in Hamburg-Altona Buttereien errichtet, welche täglich 10 000 kg Rahm mit der Bahn aus Dänemark beziehen und ungef. 50 Ctr. Butter daraus herstellen. Alle diese Buttereien verarbeiten den Rahm in amerikanischen Butterfässern, welche bis 2000 kg Rahm fassen, und können die Butter schnell und billig herstellen. Nicht allein aus Dänemark, sondern auch aus anderen Ländern will man Rahm beziehen und zu Butter verarbeiten. Man beabsichtigt, 10- bis 15 000 kg Rahm aus Schweden über Saßnitz einzuführen und in Deutschland Butter daraus zu bereiten. Die Errichtung von Buttereien im Osten und Westen an der deutschen Grenze ist in Aussicht genommen."

Gleichzeitig wird der „Deutschen Tages-Ztg." berichtet, daß in einer der Warnemünder Molkereien die Schweineseuche und -Pest ausgebrochen sei!

Milchschankhäuschen in Berlin. Der Ausschuß einer Gesellschaft für Milchschankhäuschen in Berlin, die gleich der bereits bestehenden in Rheinland und Westfalen hier in Gründung begriffen ist, führt den Einwohnern Berlins ein derartiges Milchschankhäuschen in der Back-, Kochkunst- und Haushalts-Ausstellung, Dresdenerstraße 34/35, vor. Das Häuschen ist von der Deutschen Barackenbau-Gesellschaft (Bauart Brümmer), G. m. b. H., gebaut worden und zeichnet sich durch seine gefällige Form sehr vorteilhaft aus, ganz besonders gegenüber den meistens recht nüchtern gehaltenen Selterswasserhäuschen. Es sollen zunächst 15 derartige Milchhäuschen auf den Plätzen Berlins errichtet werden, und der Verein Berliner Molkereibesitzer, der auch in dem Häuschen der Ausstellung den Betrieb übernommen hat, wird die Milch liefern. Es wäre besonders für die arbeitende Bevölkerung, aber auch für unsere Jugend, wünschenswert, daß die geplante Gesellschaft bald ihre Tätigkeit beginne. Vorläufig fehlen dem Unternehmen leider noch erhebliche Mittel.

Errichtung einer Briekäserei im Elsaß. Ein bekannter elsäßer Landwirt, Bezirkstags-Mitglied Ramspacher, hat in Wilwisheim eine Briekäserei, die erste im Elsaß, eingerichtet. Die Milch wird aus den umliegenden Dörfern bezogen.

Schwindel mit galizischer Butter. Der deutsche Göttinger Bote klagt über das Ueberhandnehmen von Betrügereien mit verdorbener galizischer Butter. Er schreibt:

„Mit galizischer Butter haben schon manche Leute eigene Erfahrungen gemacht. Zum Stiefelschmieren könnte man sie vielleicht gebrauchen, meinte einer ergebungsvoll, der eine Menge stinkenden Fettes, das er erhalten, der Redaktion eines Blattes vorgelegt. Dann kommen Sie aber mit den duftenden Stiefeln nicht zu uns, war die Antwort. Im Echo der Gegenwart geben z. B. Stolberger Hausfrauen ihre Erfahrungen zum Besten. Die betreffenden Firmen, natürlich meist Juden, von denen Galizien wimmelt, pflegen ihr Erzeugnis als „la la-Natur-Tafelbutter" anzubieten und ausdrücklich zu betonen, daß es sich nicht um Margarine handle. Die letzte Behauptung stimmt ganz genau, weil das Produkt tatsächlich noch tief unter dem Werte deutscher Margarine steht. Eine Stolberger Hausfrau erhielt vom Versandhaus Spitzer in Brobugna, Post Fluito, Galizien, unter Nachnahme 8 Pfd. solcher Butter. Das Pfund stellte sich mit Zoll, Spesen und Verpackung auf 1,50 M., ein Preis, den unsere einheimischen Landwirte für ihre reine Naturbutter niemals erzielen können. Beim Oeffnen der Kiste verbreitete sich ein ekelerregender Geruch. Der Versuch, die undefinierbare Fettmasse für den Küchenbedarf auszulassen, ergab eine traurige Schmiere. Derartige „Butter" kann als Maschinenfett oder in der Lederindustrie Verwendung finden. Mit einer anderen galizischen Firma, die den Vertrauen erweckenden Namen „Grühgott" führt, wurden in Stolberg ähnliche Erfahrungen gemacht.

Natürlich wird sich nicht leicht jemand einfangen lassen, im Ausland einen Prozeß wegen solcher Beschimmelung zu führen, und da sich auch immer wieder Dumme finden, so geht das Geschäft allerweil. Es scheint aber, daß diese Geschäftsleute neuerdings in ihren Anzeigen gern vermeiden, sich merken zu lassen, daß ihr Wohnsitz in Galizien liegt. Man schreibt also beispielsweise nicht Brobugna, Post Fluito, Galizien, sondern Brobugna via Breslau. In Breslau weiß die gute deutsche Reichspost dann schon, wo Brobugna liegt, und das Porto für Briefe und Postkarten ist ja das gleiche, ob nach Oesterreich oder nach einem Ort im Reich. Also die Bestellungen kommen via Breslau schon an.

Im Kreise Göttingen sind manche Landwirte so wenig unterrichtet, daß sie Blätter lesen, die solche galizische Butteranzeigen beilegen, wie dies gegenwärtig geschieht."

Die Vereinskontrolle der berliner Milchhändler wurde in der letzten Sitzung des Vereins berliner Milchhändler erörtert. Es kam zur Sprache, daß die jetzige vierteljährliche Entnahme einer Milchprobe nicht genüge. Es sei eine monatliche Kontrolle wünschenswert, man einigte sich aber, diese verschärfte Kontrolle solange aufzuschieben, bis die angestrebte Centralisierung sämtlicher in und um Berlin bestehender Milchhändlervereine eingetreten sein werde. Sie fürchten, daß dieser Zeitpunkt weit hinaus liegen dürfte.

Einträglichkeit der Milchfälschung. Ueber die Nahrungsmittelverfälschung und die Maßregeln zu ihrer Bekämpfung bringt die amtliche „Meimarische Zeitung" Mitteilungen von Professor Matthes-Jena, in denen der bekannte Gelehrte u. a. darauf hinweist, daß die Geldstrafen bei Uebertretungen des Nahrungsmittelgesetzes, meist in Höhe von 10/15 M., nicht geeignet sind, z. B. einen Milchfälscher abzuschrecken, der bei einem Bezug von nur 50 l täglich im Jahre einen unredlichen Gewinn von 700 M. hat. Setzt er den 50 l täglich 10 l Wasser zu — und das ist der gewöhnliche Prozentsatz —, so hat er täglich bei einem Verkaufspreise von 20 Pf. für das Liter 2 M. unredlichen Gewinn. Und wenn er 2 l Rahm (= 2 M.) aus der Milch von 3,8 Proz. Fettgehalt herausnimmt und sie so auf den geringsten zulässigen Fettgehalt von 2,8 Proz. bringt, so hat er wieder 1,60 M. täglich und 584 M. jährlich unredlichen Gewinn.

In Berlin herrscht augenblicklich große Milchknappheit, weil das schlechte Regenwetter die Fütterung in höchstem Maße beeinträchtigt. Nicht bloß die Weiden und Wiesen stehen meilenweit unter Wasser, sondern auch auf Kartoffeläckern macht sich ein Maß von Nässe geltend, wie es wohl an die 30 Jahre nicht mehr vorgekommen ist. Dabei ist gar kein Ende dieser Bitterung abzusehen. Das massenhaft gewachsene Herbstfutter fängt an zu faulen; alles Vieh ist vorzeitiger auf den Stall genommen; die Wintervorräte müssen angegriffen werden, und trotzdem gibt es keine Milch. Die Land-

Digitized by Google

wirte Norddeutschlands befinden sich in einer verzweifelten Stimmung, da auch die gute Herbsternte stark gefährdet erscheint; denn, wenn es so weiter geht, ist frühes Einwintern zu fürchten und dann würden die Verluste der noch im Felde stehenden Kartoffeln und Rüben unendlich groß werden. („Deutsche Tages-Zeitung.")

Die Dauerwarenausstellung auf der 20. Wanderausstellung der Deutschen Landwirtschafts-Gesellschaft zu Berlin-Schöneberg vom 21. bis 26. Juni 1906. Für die Beteiligung an der Dauerwaren-Ausstellung, die eine Gruppe der großen landwirtschaftlichen Ausstellung bildet, welche in den Tagen vom 21. bis 26. Juni 1906 zu Berlin-Schöneberg auf einem Gelände in der Nähe des Wannseebahnhofs Friedenau stattfinden wird, ist für den Preisbewerb die Teilnahme an einer Prüfungsreihe nach Auftraten Bedingung. Diese Prüfungsreihe erstreckt sich über den Zeitraum von 6 Monaten und nimmt im Oktober d. Js. ihren Anfang. Zu dieser Prüfungsreihe werden eingeliefert werden 42 Gegenstände Molkereiwaren (Milch, Butter, Käse); 57 Gegenstände Fleischwaren, darunter auch solche mit Gemüse; die Klassen für Obst, Gemüse und Kartoffeln werden mit 41 Gegenständen beschickt werden; Obst- und Traubenweine, darunter auch alkoholfreie, werden in 43 Sorten zur Prüfung kommen; 8 Gegenstände in Teig- und Backwaren, 6 verschiedene Biere im Faß und in Flaschen, sowie 13 Gegenstände sonstiger Dauerwaren werden die Beschickung vervollständigen.

Fast alle deutschen Landesteile sind vertreten, am stärksten jedoch die Provinz Brandenburg mit Berlin, welche in allen Klassen eine zahlreiche Beschickung aufweist. Schleswig-Holstein wird die stärkste Beschickung in Molkerei-Dauerwaren bringen, Hamburg und Thüringen wird sich hervorragend mit Fleischdauerwaren beteiligen. Die Beschickung aus Hessen-Nassau und Bayern ist besonders in den Klassen für Obsterzeugnisse eine reiche. Es ist anzunehmen, daß die Gruppe der Dauerwaren im allgemeinen ein Bild von der Entwicklung der gesamten Konserven-Industrie in Deutschland geben wird.

Internationaler Milchwirtschaftlicher Kongreß in Paris. Unter Teilnahme von etwa 600 Mitgliedern, darunter zahlreichen Deutschen, wurde in den Tagen vom 16. bis 19. Oktober in Paris der zweite internationale milchwirtschaftliche Kongreß abgehalten. Es standen so zahlreiche Fragen zur Beratung, daß aus den vielfachen Sektionen nicht weniger als 150 Schlußanträge zur Genehmigung an die Hauptversammlung gelangten.

Als Vorort für den nächsten Kongreß 1907 wurde Haag gewählt.

Nach dem Kongreß fanden Ausflüge der Teilnehmer in milchwirtschaftlich bemerkenswerte Gegenden Frankreichs statt.

Die Veranstaltung des Kongresses muß als überaus lohnend bezeichnet werden.

Beobachtungen, Versuche, Erfindungen.

Vergleichende Untersuchungen über die Bestimmung des Fettgehalts in der Milch nach der Methode von N. Gerber und dem Milchrefraktometer. Von Albert Einecke. Verfasser hat vergleichende Untersuchungen darüber angestellt, ob das Milchrefraktometer von Zeiß in Jena, welches das Brechungsvermögen einer aus der Milch ausgeschiedenen ätherischen Fettlösung zur Bestimmung ihres Fettgehalts nach Gewichtsprozenten benutzt, konstante Werte liefert. Diese Frage war von vornherein zu verneinen, da Untersuchungen von unverfälschten Butterfetten gezeigt haben, daß das Brechungsvermögen des Milchfetts außerordentlich veränderlich ist, nämlich von Klima, Temperatur, Witterungsverhältnissen, Laktationsperiode und hauptsächlich vom Futter abhängig ist. Stärkemehlreiche Futtermittel, Palmkernkuchen, Leinkuchen u. s. w. beeinflussen die von Milchtieren gewonnene Butter hinsichtlich ihrer chemischen Zusammensetzung und ihrer Refraktion. Verfasser stellt nun aber im folgenden fest, daß die durch diese Fehler hervorgerufenen Unterschiede in der Fettbestimmung nicht so groß sind, daß sie die Benutzung des Milchrefraktometers ausschließen. Zu diesem Zwecke hat er während der Sommerhalbjahre 1901 und 1902 bei Gelegenheit von Fütterungsversuchen mit Milchtieren Fettbestimmungen in der Milch nach Gerber und mit dem Zeißschen Refraktometer vorgenommen, und zwar in drei Versuchsreihen A, B, C. Die Versuchstiere waren Ziegen, die in der Versuchsreihe A altmilchend, in den beiden anderen frischmilchend waren; sie wurden dreimal täglich gefüttert und gleichzeitig gemolken. Die Futterration war einfach zusammengesetzt und bestand zu einem großen Teil aus Rauhfuttersstoffen, außerdem enthielt die Grundration Stärkemehl und Gummi arabicum. In der Versuchsreihe A wurde Rüböl, in B Kokosmuskatöl und in C Leinöl verfüttert und zwar in Gaben von 30 bis 50 g. Der Fettgehalt der gewonnenen Milch wurde gleichzeitig nach drei Methoden festgestellt, nämlich nach der refraktometrischen Methode (vergl. Milch-Ztg. 1900, 29, Nr. 4 bis 6), nach Gerber und nach der gewichtsanalytischen Methode mit Benutzung der von H. Weller konstruierten Metallhülsen, die Verfasser sehr empfiehlt. Jede der drei Versuchsreihen war in drei Perioden geteilt. In der 1. und 3. Periode wurde ohne Oelzusatz gefüttert, in der 2. Periode wurde die Stärke bei Versuchsreihe A durch 30 bis 50 g Rüböl, bei B durch 30 g Kokosnußöl und bei C durch 30 g Leinöl ausgetauscht. Es betrugen die Abweichungen der refraktometrischen Fettbestimmungen gegenüber den nach Gerber erhaltenen:

Reihe	Vorperiode				Oelperiode				Nachperiode			
	Zahl der Versuche	Niedrigst.	Höchst.	Mittel	Zahl der Versuche	Niedrigst.	Höchst.	Mittel	Zahl der Versuche	Niedrigst.	Höchst.	Mittel
A. Rüböl	20	−0,24	−0,06	−0,28	19	−0,23	−0,10	−0,16	9	−0,25	−0,10	−0,19
B. Kokosmuskatöl	9	−0,06	+0,07	−0,01	11	−0,06	+0,13	−0,01	11	−0,07	+0,14	+0,02
C. Leinöl	22	−0,19	+0,07	−0,06	26	−0,05	+0,21	+0,01	8	−0,04	+0,07	+0,01

Die erhaltenen Zahlen zeigen, daß zwar die Refraktometerwerte durch die Oelfütterung ein wenig verändert werden, daß aber eine in Betracht kommende Störung der Refraktion durch das gefütterte Oel in keinem Falle nachweisbar ist. Bei Versuchsreihe B und C wurde auch das gewichtsanalytische Verfahren zum Vergleich herangezogen; die Ergebnisse der Fettbestimmungen sind in der folgenden Tabelle zusammengestellt:

Versuchsreihe B	Versuchsreihe C
Gewichtsanalytisch	
2,85 2,92 2,42 2,46 2,36 3,46 |	3,20 3,41 2,36 3,44 3,83 4,08 3,45 2,60 2,80 2,66
Nach Gerber	
2,80 2,91 2,40 2,46 2,20 3,43 |	3,14 3,37 2,33 — 3,91 4,00 3,42 2,59 2,76 2,67
Refraktometrisch	
2,70 2,88 2,33 2,52 2,35 3,39 |	3,21 — 2,34 3,41 3,86 4,13 3,42 2,65 2,81 2,64

Die Untersuchungsergebnisse sind besonders wichtig, weil die aus diesen Milchproben gewonnenen Butterfette deutliche Abweichungen in Bezug auf ihre chemischen Konstanten, besonders Jodzahl und Refraktometerzahl, erkennen lassen. Verfasser führt die geringen Abweichungen bei der Bestimmung des Fettgehalts der Milch nach Gerber und mit dem Milchrefraktometer darauf zurück, daß die physikalischen Eigenschaften der Butterfette nicht in gleichem Maße wie die chemischen verändert worden sind. In Bezug auf die Brauchbarkeit der refraktometrischen Methode zur Bestimmung des Fettgehalts der Milch glaubt Verfasser, daß die Fehler innerhalb solcher Grenzen liegen, daß sie praktisch nicht schaden können. Das Gerbersche Verfahren ist dem refraktometrischen aber wegen seiner größeren Handlichkeit und Schnelligkeit vorzuziehen. (Mitteilung der Landwirtsch. Institute Univ. Breslau 1904, 3, 147 bis 155, d. Zeitschr. f. Untersuchung d. Nahr.- u. Genußmittel.)

Fettbestimmung in Käse und Futtermitteln. Von G. E. Visser. Verfasser unterwirft die Verfahren von N. Gerber, S. Bondzynski und das übliche Verfahren der Aether-Extraktion einer genauen Prüfung. Die Ergebnisse werden verglichen mit dem Fettgehalt des Käses, welcher aus den gebrauchten Mengen Milch mit bekanntem Fettgehalt, dem Fettgehalt der Molken und dem Gewicht des produzierten Käses berechnet ist. Bei dem Extraktions-Verfahren wurden 5 g Käse mit Sand verrieben, bis zum konstanten Gewicht getrocknet und dann die Masse im Soxhletschen Apparat extrahiert. Nach sechs Stunden wurde die Masse feingerieben und aufs Neu extrahiert. Das Verfahren Bondzynski wurde mit einer kleinen Abänderung ausgeführt. In einem tarierten Kölbchen wurden 3 bis 5 g Käse abgewogen, 10 kbem Salzsäure (von 20 bis 25 Proz.) zugefügt und das ganze 10 Minuten schwach gekocht; nach Abkühlung wurde eine genau abgemessene Menge Petroleumäther (Siedepunkt 50 bis 60°) hinzugefügt, das Kölbchen mit einem mit Wasser angefeuchteten Kork verschlossen und einige Male geschüttelt. Nach völliger Trennung der Flüssigkeiten wurde ein aliquoter Teil abpipettiert, der Petroleumäther abdestilliert und der Rückstand ½ Stunde bei 100° E. getrocknet. — Die nach dem Gerberschen und dem Bondzynskischen Verfahren erhaltenen Zahlen stimmen genügend mit dem berechneten Fettgehalt überein. Das Extraktions-Verfahren zeitigte Ergebnisse, welche bis zu 8 Proz. zu niedrig waren. Niedermeil und Fleischmehl lösen sich wie Käse beinahe vollständig beim Kochen mit Salzsäure. Bei der Fettbestimmung in diesen Futtermitteln kann also das Bondzynskische Verfahren auch angewendet werden. Dieses ist nicht der Fall bei den cellulosehaltigen Futtermitteln. Bei diesen hat Verfasser Gebrauch gemacht von dem von Bernirop für Fettbestimmung in Brot angegebenen Verfahren. ½ bis 10 g des Stoffes werden mit 100 kbem 10prog. Salzsäure in einem Becherglase während einer halben Stunde schwach gekocht. Nach Abkühlung und Verdünnung mit Wasser wird abfiltriert, der Rückstand mit Wasser bis

Digitized by Google

zur neutralen Reaktion ausgewaschen und das Filter mit dem Rückstand in einer Papierhülle in einem Gasstrome getrocknet. Auf die übliche Weise wird nun das Fett extrahiert. In allen Fällen wurde mit dem Salzäure-Verfahren ein bedeutend höherer Fettgehalt gefunden als mit dem Aetherextraktions-Verfahren. Eine Ausnahme machten Fleischmehl und Erdnußkuchen. Aus Fleischmehl wurde mit Aether 1,5 Proz. mehr extrahiert; aus dem Fett konnte aber durch Schütteln mit verdünnter Salzsäure ein Stoff isoliert werden, welcher bei Abdampfung der Säure auskrystallisierte (Kreatin oder Kreatinin?). — Verfasser hat gezeigt, daß das Plus bei dem Salzsäure-Verfahren wirklich vom Fett herrührt. (Chemisch Weekblad 1904, 1, 424 bis 431 d. Zeitschrift für Unterf. d. Nahrungs- u. Genußmittel.)

Umfang und Wert der Milcherzeugung der Provinz Schlesien berechnet der neue Molkerei-Instruktor dieser Provinz J. Siedel, Proskau in der Zeitschrift der Landwirtschaftskammer für Schlesien:

Der Wert des Rindviehbestandes ist mit 59,9 Proz. bedeutend größer als die Hälfte aller Viehgattungen zusammen. Bei einem Durchschnittsertrage von 1800 kg Milch von der Kuh jährlich würden in Schlesien auf Grund der Zählung von 1900 jährlich 1 558 891 800 kg Milch ermolken werden. Deren Verwendung dürfte etwa folgende sein:

Gesamtertrag		1 558 891 800 kg
5 v. H. für Kälber, d. i. .	77 944 590 kg	
Frischer Verzehr	410 859 410 „	488 804 000 „
Verbleiben . .		1 070 087 800 kg

Den Betrag von 5 Hundertteilen der Gesamterzeugung als Kälbermilch einzusetzen, hat insofern seine Berechtigung, als die angegebene Menge genügen würde, um jedem der im Laufe eines Jahres geborenen lebenden Kälber 117 kg Milch zu verabfolgen. Der Angabe für den frischen Verzehr liegt folgende Berechnung zu Grunde:

Nach den eingehenden Erhebungen von Dr. W. Beukemann, Hamburg wurden durchschnittlich von einem Einwohner im Jahre an frischer Milch verzehrt:

in Breslau	97,3 l
„ Liegnitz	89,0 l
„ Oppeln	73,0 l
„ Königshütte O./S. .	60,0 l
„ Myslowitz O./S. .	55,4 l

Das ergibt im Durchschnitt rund 75 l auf einen Einwohner. In Schlesien wohnen nach der Zählung vom 1. Dezember 1900 52,46 v. H. der Bevölkerung in Landgemeinden unter 2000 Einwohnern und 47,54 v. H. in städtischen Gemeinden von 2000 und mehr Einwohnern. Stellt man für die Bewohner der städtischen Gemeinden obigen Durchschnitt von 75 l als Jahresverzehr ein, für die Bewohner der Landgemeinden dagegen je 100 l, so ergibt sich für die gesamte Bevölkerung ein durchschnittlicher Jahresverzehr von 88 l bezw. kg Milch, welche Grundzahl, auf die Bevölkerung am 1. Dezember 1900 angewendet, oben angegebenen Verzehr an frischer Milch ergibt. Die grundlegenden Zahlen sind ja gewissermaßen willkürliche und namentlich die Annahme, daß ein Landbewohner durchschnittlich 100 l im Jahre an frischer Milch verzehre; doch leider gibt es keine anderen auf genauen Erhebungen beruhende Anhaltspunkte. Vielleicht sind sie ziemlich genau zutreffende, vielleicht weichen sie von der Wirklichkeit ziemlich ab. Für den vorliegenden Zweck ist eine etwaige Ungenauigkeit dieser Zahl nicht von ausschlaggebender Bedeutung, denn das dürfte auf Grund der Angaben Beukemanns außer allem Zweifel stehen, daß der Milchverbrauch in den größeren schlesischen Städten ein sehr geringer ist. Beukemann macht genaue Angaben über den Milchverzehr in 70 deutschen Städten; danach ist derselbe in 38 Städten größer als in Breslau und in 63 Städten größer, als er sich aus obigen Angaben im Durchschnitt für Schlesien berechnet. Den stärksten Verbrauch hat nach seinen Angaben Freiburg i. B. mit 181,1 l, den geringsten Myslowitz O./S. mit 55,4 l, das sind nur 30,6 Hundertstel des Verbrauchs in Freiburg i. B.

Nach der obigen Aufstellung würden von je 100 kg ermolkener Milch 5 kg für Tränken der Kälber und 26,36 kg für frischen Verzehr Verwendung finden, 68,64 l dagegen bleiben für weitere Verarbeitung übrig, also der bei weitem größte Teil. Und sollte tatsächlich der Verzehr an frischer Milch noch einmal so groß sein, als oben angenommen wurde, was, nebenbei gesagt, nicht so bald erreicht werden dürfte, so blieben immer noch 42,28 l zur weiteren Verarbeitung übrig, also immerhin fast die Hälfte der gesamten Erzeugung. Die zur weiteren Verarbeitung übrig bleibende Menge Milch ist in allen drei Regierungsbezirken fast gleich groß, wenn man die obige Berechnung auf die einzelnen Regierungsbezirke anwendet, denn sie würde betragen für Breslau 377 246 528 kg, für Liegnitz 364 505 084 kg und für Oppeln 328 336 232 kg, zusammen rund 1 070 Mill. kg jährlich.

Da zur Zeit in der ganzen Provinz nur etwa 90 Molkereigenossenschaften bestehen, so ist leicht einzusehen, daß noch sehr viele Molkereigenossenschaften gegründet werden müssen, wenn alle jene übrig bleibende Milch in solchen Betrieben Verarbeitung finden soll. Eine Molkerei, welche 3 Mill. Kilogramm Milch im Jahre verarbeitet, ist schon eine sehr große. Derartige sehr große Molkereien müßten aber mindestens 357 bestehen können, wenn alle jene übrig bleibende Milch in Genossenschaftsmolkereien verarbeitet werden soll, ganz abgesehen von der in den Städten zum Verkauf kommenden Milch.

Es ist ja selbstverständlich, daß es nie erreicht werden kann, daß alle Milch auf genossenschaftliche Weise verwertet wird; große Güter werden oft mit gleichem Vorteile die Selbstverarbeitung betreiben, und der reelle Milchpächter hat ebenfalls seine volle Berechtigung. Aber es ist auf anderer Seite zu bedenken, daß nicht nur jene übrig bleibende Milchmenge den Molkereigenossenschaften zuzuweisen ist zur Verwertung, sondern daß diese auch ohne allen Zweifel die geeignetsten Einrichtungen sind, den Verkauf der Milch in den Städten zu betreiben, denn diese können als kapitalkräftige Unternehmer am besten den berechtigten Anforderungen, welche man heutzutage an eine den Milchverkauf betreibende Molkerei stellt, entsprechen; und gerade von dieser Verwertungsart hat der Landwirt bei genossenschaftlichem Betrieb den größten Nutzen; von bezüglich der Milchgewinnung und Behandlung etwa eingeführten Verbesserungen aber hat der Landwirt bei genossenschaftlicher Milchverwertung außerdem ungeschmälerten Vorteil. Daß aber gerade nach dieser Seite hin in Schlesien noch ein weites Feld offen steht, geht schon allein daraus hervor, daß Schlesien nicht weniger als 260 städtische Gemeinden mit mehr als 2000 Einwohnern, zusammen 12 219 660 Einwohner zählt.

Bezieht man die oben angegebene gesamte Milcherzeugung auf die Einwohnerzahl, so würden 334 kg Milch für jeden Einwohner für's Jahr zur Verfügung stehen; berechnet man dagegen an der Hand obiger Aufstellung die mögliche Butterausbeute, so dürften auf den Kopf der Bevölkerung höchstens 7,45 kg Butter für's Jahr im Lande erzeugt werden. Der Bedarf an Butter kann also durch die eigene Erzeugung nicht ganz gedeckt werden.

Es muß aber als ein besonderer Vorteil angesehen werden, daß Schlesien den Bedarf an Milch und Butter zum weitaus größten Teile selbst decken kann und nur auf eine mäßige Einfuhr angewiesen ist, denn die eigene Butter wird unter solchen Umständen den Markt leichter behaupten, als wenn die Einfuhr eine sehr erhebliche sein müßte. Erzeugung nur bester Ware wird allerdings stets das beste und sicherste Mittel bleiben, sich den Absatz der eigenen Erzeugnisse im eigenen Lande für immer zu sichern.

Setzt man die den Kälbern gereichte Milch zu 8 Pf., die frisch verzehrte Milch zu 12 Pf., und die verarbeitete Milch zu 9 Pf. für 1 kg an, so hat die gesamte erzeugte Milch einen Wert von 151 846 598 M. und 1 kg Milch würde im Durchschnitt mit 9,74 Pf. verwertet worden sein. Gelingt es, den Verkehr auf 120 kg für ein Jahr und Einwohner zu steigern, dann würde bei sonst gleichen Annahmen die Milch 156 328 701 M. bringen und 1 kg um 0,29 Pf. höher, d. i. zu 10,03 Pf. verwertet werden. Pflege und Hebung des Milchverzehres würde also nicht nur im Interesse der Volksgesundheit liegen, sondern auch recht lohnend sein.

Hoher Milchertrag von Ziegen. Ein Beweis dafür, daß gute Harzziegen bei zweckentsprechender Haltung und Pflege recht gute Milcherträge geben, liefert nach der „Hann. Landw. Ztg." eine im Besitz des Landwirtes Albert Woge in St. Andreasberg befindliche rehfarbene Ziege. Während der jährliche Milchertrag bei den Harzziegen sonst zwischen 400 und 500 l schwankt und man seltener auch Tiere mit einem Ertrage von 600 l antrifft, gibt die Wogesche Ziege einen jährlichen Milchertrag von 800 l. In den ersten drei Monaten nach dem Lammen hielt sich bei dieser Ziege der Milchertrag auf 4 l im Tag. Vom vierten bis sechsten Monat wurden täglich im Durchschnitt 3 l erhalten. Nach und nach fiel dann die tägliche Milchmenge auf 2 und 1 l. Noch kurze Zeit vor dem Lammen wurde 1 l erhalten. Es hielt schwer, die Ziege trocken zu bringen. Die Ziege, die jetzt fünf Jahre alt ist und vier Lämmer gebracht hat, zeigt bei kräftiger körperlicher Entwicklung alle Anzeichen einer recht guten Milchziege. Das in diesem Frühjahr von dieser Ziege erhaltene weibliche Lamm wurde vor kurzem, zusammen mit einigen anderen rehfarbenen Ziegenlämmern, an den Ziegenzuchtverein Uslar verkauft. Die Wogesche Ziege geht von Mai bis Oktober in der Herde auf die Weide. Für die Ziegenherde steht in St. Andreasberg eine schöne Bergweide von über 100 Morgen zur Verfügung. Nach der Heuernte werden die Ziegen auch auf die Bergwiesen getrieben. In St. Andreasberg sind etwas über 300 Ziegen vorhanden, die meist von kleinen Leuten und in der Mehrzahl von Bergleuten gehalten werden.

Digitized by Google

Marktberichte.

Abrechnungspreise zwischen Molkereien und Butterhändlern. Eigenbericht der Molkerei-Zeitung Berlin. **Berlin,** 28. Oktober 1905. Im Großhandel an die Molkereien für feine Butter wirklich bezahlte Preise. Reines Buttergewicht, frei in Berlin oder Hamburg, also nach Abzug der Fracht reines Geld:

Berlin	bis 122 **Mk.**
Hamburg	„ — „

Berlin, 28. Oktober 1905. Butterbericht der Firma **C. F. Wienstruck,** SW., Leipzigerstr. 82 und W., Kronenstr. 32.

Die letzte Woche gab dem Markt etwas mehr Leben, der Bedarf war reger, und da die Ankünfte nur klein, konnte feinste Butter schlank geräumt werden. Auch feine zweite Qualitäten fanden bessere Beachtung, während das Geschäft in geringen Sorten nicht erwähnenswert zu nennen ist.

Telegramme der Molkerei-Zeitung Berlin.

Berlin, den 28. Oktober 1905. Preisfeststellung der von der ständigen Deputation gewählten Notierungs-Kommission. Mitgeteilt von der Firma C. F. Wienstruck, Berlin, Leipzigerstr. 82. Durchschnittspreise für die Woche vom 22. bis 28. Oktober 1905.

			25. Okt.	28. Okt.
Hof- u. Genossensch.-Butter:		Ia per 50 kg M.	122—124	122—124
do.	do.	IIa „ „ „	115—122	115—122
do.	do.	IIIa „ „ „	113—119	112
do.	do.	Abfallende „ „	102—116	105—108
		Tendenz:	Fest.	Fest.

Butternotierungen in Kopenhagen. Den 26. Oktober 1905. Butter: I. Klasse 99—100 Kr. (1 Kr. = 112,5 Pf.). Tendenz: Fester.

Berlin, 26. Okt. 1905. Amtlicher Marktbericht der städtischen Markthallen-Direktion über den Großhandel in der Central-Markthalle. **Butter.** Preise franko Berlin einschließlich Provision. Für 50 kg Ia M. 120—124, IIa M. 114—120, IIIa M. 110—114.

Käse. Import. Emmenthaler Ia p. 50 kg 85—90 M., dito IIa M. 60—80, import. Glarner Kräuterkäse M. 60——, import. Holl. Gouda Ia M. 80—85, import. Holl. Gouda IIa M. ———, import. Edamer M. 80——— import. Camembert per Dtzd. M. 7,50, import. Gervais M. —, import., Neufchatel per 100 Stück M. 20, import. Roquefort sur choix Ia per 50 kg M. 130—140, import. Parmesan, 3-4 jährig, M. ———, dito, 2—3 jährig M. 80—85, import. Chester-Viktoria M. 115—125, dito Cheshire M. 80—85, Gorgonzola per 50 kg M. 90—100. Steppenkäse M. —. Inländische. Westpr. Schweizer-Käse Ia per 50 kg M. ———, Neufchatel, do. per 100 Stück M. ———, Holländer, rheinisch, Ia per 50 kg M. ———, Edamer Ia M. ———, Limburger Alpenkäse in Pergament M. ———, Tilsiter Käse, fette Ia M. 58—60, Tilsiter Käse IIa, halbfette M. 45—50, Harzer per Kiste, 100 Stück, M. 2,10—2,30, IIa M. 0,75—1,00, Soldiner per Schock M. 6,00, Schloßkäse per Dutzend M. ———, Camembert, große I (H. Prinz), per Dtzd. M. 6,00, do. II, per Dtzd. M. 4,40, Kaiserkäse (H Prinz) M. 2,40, Kronenkäse M. ———, Frühstückskäse per 50 Stück M. 3,75 (H. Prinz). Deutscher Gervais Dutzend M. 2,20. Briekäse, Orig.-Packung, per ½ kg M. 0,80.

Butter-Notierungen der Landwirtschaftskammer für die Provinz Schleswig-Holstein. Butter-Auktionen des Ost-Holsteinischen Meierei-Verbandes.

Hamburg, den 25. Oktober 1905.

1 Klasse 5 Drittel zu 129, 5 Drittel zu 128½, 13 Drittel zu 128, 3 Drittel zu 127½, 6 Drittel zu 127, 7 Drittel zu 126½, 14 Drittel zu 126, 2 Drittel zu 125½, 1 Drittel zu 125, 4 Drittel zu 124, 4 Drittel zu 123½, 5 Drittel zu 123, 2 Drittel zu 121 M. Zusammen 1. Klasse 71 Drittel zu 126,32 M. im Durchschnitt, 2. Klasse 8 Drittel zu 117,62 M.

Jeder Produzent in Schleswig-Holstein ist berechtigt, die Auktionen zu beschicken. Der Vorstand des Ostholst. Meierei-Verbandes.

Halle a. S., den 26. Oktober 1905. (Bericht von Gebr. Rößler.) Bei ruhigem aber stetigem Geschäft blieben die Preise unverändert.

Ausgesucht feinste gesalzene Molkereibutter	123—124	Mk.
I „	120—122	„
II „	115—119	„

in Tonnen von 100 Pfd. und Kübeln von 50 Pfd.

Königsberg i. Pr., 25. Oktober 1905. (Butterbericht von Gyßling, Ebhardt u. Co.) Das dieswöchige Geschäft ließ sich etwas besser an, wenigstens soweit feinste Qualitäten in Betracht kommen. Die allerdings nicht großen Zufuhren darin wurden geräumt.

Wir zahlen heute für feinstes Produkt 100—115 M. für 100 Pfd. netto hier. Fehlerhafte Ware verrechnen wir nach Verkauf.

Hamburg, 24. Oktober 1905. (Bericht von Cölle u. Ellemann.) Kraftfuttermittel: Die Nachfrage nach Futtermitteln hat sich bei dem eingetretenen kälteren Wetter zu einer ungemein lebhaften gestaltet und gingen Aufträge sehr zahlreich ein. Die Preise haben deshalb auch für alle Artikel bei den sehr knappen Vorräten eine Steigerung erfahren, und gilt dieses speziell von Baumwollsaatmehl, Erdnuß-, Palm-, sowie Leinkuchen, welche in disponibler Ware gänzlich fehlen.

Erdnußkuchen 147—160 M., Kokoskuchen 130—148 M., Amerik. Baumwollsaatkuchen und -Mehl 129—144 M., Sesamkuchen 124—143 M., Rapskuchen aus inländischer Saat 115—130 M., Palmkernkuchen 120—124 M., Leinkuchen 149—154 M., Amerik. Maisölkuchen 131—135 M. für 1000 kg ab hier.

Schweine- und Ferkelmarkt. (Amtlicher Marktbericht vom Magerviehhof in Friedrichsfelde.) Mittwoch, den 25. Oktober 1905. Es standen zum Verkauf: 5332 Schweine, 2683 Ferkel.

Verlauf des Marktes: Ruhiges Geschäft, Preise bei Schweinen rückgängig, Ferkel unverändert.

Im Engroshandel wurden gezahlt für: Läuferschweine, 3—5 Monate alt 32—50 M.; 6—7 Monate alt 50—67 M. für 1 Stück. Ferkel, mindestens 8 Wochen alt 18—25 M.; unter 8 Wochen alt 15—17 M. für 1 Stück.

Die Direktion des Magerviehhofes.

Städtischer Centralviehhof. Berlin, 21. Oktober 1905. Zum Verkauf standen: 4456 Rinder, 1043 Kälber, 9887 Schafe, 11 174 Schweine.

Bezahlt wurden für 100 Pfund oder 50 kg Schlachtgewicht in Mark (bezw. für 1 Pfund in Pfg.): Für Rinder: Ochsen: 1. vollfleischig, ausgemästet, höchsten Schlachtwerts, höchstens 7 Jahre alt 75—78; 2. junge fleischige, nicht ausgemästete und ältere ausgemästete 70—74; 3. mäßig genährte junge und gut genährte ältere 61—64; 4. gering genährte jeden Alters 58—60. — Bullen: 1. vollfleischige höchsten Schlachtwerts 74—77; 2. mäßig genährte jüngere und gut genährte ältere 69—73; 3. gering genährte 57—63; — Färsen und Kühe: 1. a) vollfleischige, ausgemästete Färsen höchsten Schlachtwerts ———; b) vollfleischige, ausgemästete Kühe höchsten Schlachtwerts, höchstens 7 Jahre alt 62—65; 2. ältere, ausgemästete Kühe und wenig gut entwickelte jüngere 60—62; 3. mäßig genährte Färsen und Kühe 57—60; 4. gering genährte Kühe und Färsen 53—56. — Kälber: 1. feinste Mastkälber (Vollmilchmast) und beste Saugkälber 88—92; 2. mittlere Mastkälber und gute Saugkälber 80—85; 3. geringe Saugkälber 64—74; 4. ältere gering genährte Kälber (Fresser) 55—60. — Schafe: 1. Mastlämmer und jüngere Masthammel 80—83; 2. ältere Masthammel 76—78; 3. mäßig genährte Hammel und Schafe (Merzschafe) 58—62; 4. Holsteiner Niederungsschafe (Lebendgewicht) 28—41. — Schweine: Man zahlte für 100 Pfd. (mit 20 pCt. Tara): vollfleischige, kernige Schweine feinerer Rassen und deren Kreuzungen, höchstens 1¼ Jahr alt, 220—280 Pfund schwer, 73——; schwere, 280 Pfd. und darüber (Käser) ———; fleischige Schweine 70—72; gering entwickelte 66—69; Sauen 70 M.

Verlauf und Tendenz des Marktes:

Das Rindergeschäft wickelte sich ruhig ab und hinterläßt erheblichen Ueberstand. — Der Kälberhandel gestaltete sich ziemlich glatt. — Bei den Schafen war das Geschäft langsam, es bleibt Ueberstand in geringer Ware. — Der Schweinemarkt verlief ruhig und wurde nicht geräumt. Schwere und fette Schweine (280 Pfund und darüber) brachten bis 4 M. über Notiz.

In **Hamburg** wurden bezahlt: für beste Ochsen 69,50—72 M., junge fette Kühe 62—65 M., beste, reine Schweine mit 20 Proc. Tara 74—74½ M., Kälber I. Qualität 89,50—95 M., Doppellender 103—109 M.

Um die Einführung der Milchbezahlung und Milchviehzucht auf Fettgehalt zu erleichtern und nach Möglichkeit zu fördern, übernehmen wir

Milchuntersuchungen auf Fettgehalt

zum Preise von 30 Pfg. für die Probe, (Einzelproben für 50 Pfg.)

Wir empfehlen unseren Auftraggebern, um die Genauigkeit unserer Untersuchungen selbst zu überwachen, uns bei jeder Sendung von einer oder der anderen Milchprobe zwei verschieden bezeichnete Gläschen einzusenden.

Zur Einsendung von Milchproben werden zweckmässige Verpackungen in denen sich für das einfache Packetporto bis zu 100 Proben (als Muster ohne Werth bis 4 Proben) sicher gegen Gärung und Bruch, verschicken lassen, auf Bestellung durch Postkarte leihweise von uns abgegeben.

Milchkontrol-Anstalt der Molkerei-Zeitung Berlin,
SW., Grossbeeren-Strasse 40.

Versuchsstation für Molkereiwesen Kiel.

Versand von Reinkulturen für die Ansäuerung des Rahmes. Ausbildung von Molkereipersonal.

Professor Dr. H. Weigmann.

Molkereischule Fulda für Molkereigehilfen und Meier.
Molkereischule Lauterbach, Hessen für Meierinnen.
Gemeinsame Direktion
unter Aufsicht der Kgl. preuß. und Großherzl. hess. Regierung.
Ausbildung junger Leute unter sehr günstigen Bedingungen. Stellenvermittelung!

Lehrmeierin
sucht zum 1. November, eventl. etwas später. Vergütung im Jahr 70 M.
Genossenschafts-Meierei Pahlen im Dithmarschen.
Wieben.

Militärfreier
Molkereigehilfe
sucht zu sofort oder später Stellung als Buttermeier in einer Molkerei oder Butter-Großhandlung.
Richter, Tost, Ob.-Schl., Burgstr.

Aelterer Molkereigehilfe
sucht Stellung als alleiniger oder erster Gehilfe.
Offert. unt. **M. L.** an die Geschäftsstelle dieses Blattes erbeten.

Suche für einen jungen fleißigen Mann Stellung als
Gehilfe.
Selbiger ist 22 Jahr alt und kann denselben den Herren Kollegen bestens empfehlen.
G. Wiese, Betriebsleiter, **Jersleben** bei Wolmirstedt.

Stellen-Gesuche.

Kaufmännisch gebildet. Molkereifachmann, mit allen Gebieten der Milchverwertung, des Butterhandels vertraut und durchgreifenden Kenntnissen in Molkereimaschinenbranche **sucht sich zu verändern.** Offert unt. **C. A. 18** an **Haasenstein & Vogler A.-G., Hamburg.**

Junge Meierin
sucht Stellung.
Anna Grönda, Labiau, Ostpr.

Junger Mann,
Schweizer, sucht Stelle als **Verwalter** auf einer Emmenthaler- oder Tilsiter-Käserei, ev. Molkerei mit Vollbetrieb, im In- oder Ausland. Obiger hat Molkereischule Rütti-Bern mit „sehr gutem Erfolge" absolviert und ist gegenwärtig in ungekündigter Stelle als Emmenthalerkäser in einer Molkerei mit über 4000 l Milch. Antritt **1. Dezember, ev. später.**
Gefl. Offerten erbitte unter Chiffre **100** an die Expedition dieses Blattes.

Vermischte Anzeigen.

5000—10 000 Ltr. Milch
für Weichkäserei gesucht, am liebsten von einer Genossenschaft im Westen oder Nordosten Deutschlands. Detaillierte Offerten bezüglich Preis und Magermilchrückgabe erbittet
W. Beth, Akt.-Ges. **Sondersheim.**

Quarksäcke
ohne und **mit Naht,** aus Leinen, Baumwolle und Jute. Kongreß- und Hardangerstoffe für **Käsetücher.**
Seih-, Wisch-, Hand- u. Putztücher,
billige Bindfaden für Postpakete empfiehlt
Emil Fritsche in Zittau

Molkerei
zu pachten gesucht.
Später Kauf nicht ausgeschlossen.
Offerten sub **2646** an die Expedition dieses Blattes.

Kuhstall!
In Stettin, Pestalozzistr. 13 ist ein hygienisch, der Neuzeit entsprechend, für 15 Kühe eingerichteter Stall für 720 Mk. p. Jahr zum 1. Jan. 06 zu vermieten.

Umständehalber will ich meine neuerbaute, vorzüglich eingerichtete, nahe Großstadt mit Vorortsbahnverkehr belegene
Dampf-Molkerei,
mit schönem herrschaftl. Wohnhause und 10jährig. Milchverträg. unter günstigen Bedingungen verkaufen. Anzahlung ca. 10 000 Mark.
Offerten unter **2655** an die Exped. dieser Zeitung.

Wöchentlich 10—15 Centner
ff. Molkereibutter
von allererster Butterhandlung Leipzigs auf Jahresschluß gesucht. Kasse nach Wunsch.
Offert. mit Preisangabe sub **V. A. 877** „Invalidenbank" Leipzig erbeten.

Digitized by Google

Einmal gebrauchte **Butter-tonnen** in ausgezeichnet bester Qualität für Molkereien, nur vollständig dicht und sauber, liefert sofort und stets preiswert **O. Thonack,** Böttchermeister, Berlin SO. 26, Mariner Straße 31. Billigste und stets sichere Bezugsquelle für Butterfässer. Gegründet 1880.

Käse-Großhandlung

sucht la. Vertretung für eigene Rechnung in Tilsiter-, Schweizer- und Romadour-, Käse. Größter Umsatz garantiert. Kasse stets sofort nach Empfang der Ware. Offerten unter C. R. 101 an die Expedition dieser Zeitung.

Ich verlende franko unter Nachnahme in Postkollis von 9 Pfd. gute

Landbutter

mit 85 Pfg., gute

Molkereibutter

mit 1,10 Mk. pro Pfd. Bestellungen werden prompt ausgeführt

Ohpr. Butterversandhaus

J. Rubinstein, Bobschwingen, Ohpr.

Quarg-Gesuch.

Zu hohen Preis suche die Woche 20—30 Centner Quarg und erbitte Offerten an

Th. Henning, Käserei, **Schwanebeck bei Halberstadt.**

In der größten Stadt Königreich Sachsens ist eine in flottem Betriebe befindliche

Molkerei,

Milch-, Käse-, Butter-, Eier-Handlung ꝛc mit guter Kundschaft und einem Jahresumsatz von über 100000 M. inkl. Feiertrade und totem Inventar Familienverhältnisse halber **zu verkaufen.**

Offerten unter M. K. 101 an die Expedition dieses Blattes erbeten.

Gust. Schultze & Sohn,

Berlin C., Gertrauden-Strasse 22.

Butter-Grosshandlung.

Gebrüder Groh,

Hoflieferanten,

BERLIN O., Blumenstr. 70,

Buttergrosshandlung.

23 eigene Detail-Geschäfte.

Ständige Abnehmer für feine Molkereibutter zu höchsten Tagespreisen bei wöchentlicher Abrechnung und Kasse.

Jahres-Abschluss erwünscht.

Butterkisten • Käsekisten

in fertig geschnittenen Brettern od. gehobelt lief. jed. Quantum billigst

C. Hartmann, Reichenstein i. Schles.

Dampfsägewerk und Kistenfabrik.

Bestes echtes Pergamentpapier,

auch schön bedruckt, empfehlen preiswert

Schleipen & Eichhorn G. m. b. H., Pergamentpapier-Fabrik, **Emmerich** am Rhein.

Normal-Säure-Butyrometer n. d. i.

Schlösche, Rietzen, Polarisirt

A. V. Branth, Farbe Lab **Oel,** **Hamburg 8.**

Verein. Butter-Fass u. -Kneter **„Simplex".** Allein-Verkäufer **A. V. Branth, Hamburg 8.**

Buttertonnen

in den gangbarsten Dimensionen, in bester Waare und sauberster Ausführung empfehlen billigst

W. Stange & Co., Stettin, Fassfabrik.

Anlagen

für Flaschen- und Kindermilch nebst Kindermilchrezepten liefert als langjährige Spezialität

Theodor Timpe, Magdeburg.

Paraffinierte **Pappverschlüsse,** sow. **Etiketten für Milchflaschen** billigst. **Gustav Wald, Braunschweig.**

Butterkisten

liefert billigst

F. W. Amtenbrink,

Kisten-Fabrik,

Detmold.

Packkisten, genagelt oder in Teilen, liefern **Lonschmid, Co.-S. Glogau & Lindner.**

GEBR. ROESSLER,

Butterabsatzstelle von Molkereien der Provinz Sachsen und der angrenzenden Staaten.

HALLE a. S.,

Freimfelderstr. 8. Fernspr. No. 858.

Kaufe jedes Quantum

feine Butter

zu den **höchsten Preisen** gegen **sofortige Kasse.**

R. Schröter,

Berlin SO. 16,

Adalbert-Straße Nr. 58.

Tremser Eisenwerk

Koch & Co., Lübeck 6.

Eisenblech-Stanz- und Emaillir-Werk.

Fabrik von rohen, verzinnten und emaillierten Eisenblechwaaren.

Molkerei-Gerathe

aus bestem Stahlblech angefertigt und dreimal im Vollbade verzinnt, in neuesten, erprobtesten Konstruktionen.

Spezialität: Milchdichte u. diabessichere sowie auch nahtlose

Transportkannen aller Art.

Original-Muster stets zur Verfügung. Lieferung, auch des größten Quantums in kürzester Zeit.

Illustrirte Preislisten gratis und franco.

Preussischer Beamten-Verein in Hannover.

(Protektor: Seine Majestät der Kaiser.)

Billigste Lebensversicherungs-Gesellschaft für alle deutschen Reichs-, Staats- und Kommunalbeamte, Geistliche, Lehrer, Lehrerinnen, Rechtsanwälte, Aerzte, Zahnärzte, Tierärzte, Ingenieure, Architekten, Militärbeamte, kaufmännische und sonstige Privat-Beamte.

Versicherungsbestand 267 407 350 Mk.,

Vermögensbestand 89 750 000 Mk.,

Ueberschuss im Geschäftsjahre 1904: 2 656 815 Mk.

Alle Gewinne werden zu Gunsten der Mitglieder der Lebensversicherung verwendet. Die Zahlung der Dividenden, die von Jahr zu Jahr steigen und bei Versicherungen aus dem Jahre 1877 bereits 80 bis 90 %, bei Jahresprämien betragen, beginnt mit dem ersten Jahre. Betrieb ohne bezahlte Agenten und deshalb die niedrigsten Verwaltungskosten aller deutschen Gesellschaften.

Wer rechnen kann, wird sich davon überzeugen, daß der Verein unter allen Gesellschaften die günstigsten Bedingungen bietet.

Zusendung der Drucksachen erfolgt auf Anfordern kostenfrei durch

Die Direktion

des Preussischen Beamten-Vereins in Hannover.

Bei einer Drucksachen-Anforderung wolle man auch die Beilagenbezeichnung in diesem Blatte gefl. beachten.

Stalleinrichtungen

für Schweine, Rinder und Pferde

Selbsttränkeanlagen.

Transportable verzinkte Futtertröge

Alles nach allerneuesten, in der Praxis bestbewährtesten Systemen.

Uebernahme kompletter Stallbauten.

Franz Hüttenrauch, Apolda, 9

Spezial-Geschäft für Stallvorrichtungen.

Tausende von Anlagen in Benutzung. — *Prospekt gratis.*

Alt, Eberhardt & Jäger, Ilmenau i. Thür.

Glas-Instrumente und Apparate aller Art und in jeder Ausführung für die technische Milchuntersuchung.

Grösstes Lager Thüringens in **Laktodensimetern, Aräometern, Messgefäßen Cremometer, Mensuren, Büretten, Pipetten usw. u. Hohlglas aller Art. Butyrometer** (unter Gewähr für Genauigkeit). **Butterwasserprüfer, Laktobutyrometer, Centrifugen u. Centrifugenröhrchen** aller Art. **Milchfett- usw. Bestimmungs-Apparate, Abmessvorrichtungen.**

Thermometer aller Art

für Molkerei- und Landwirtschafts-Zwecke, z. B. Brutthermometer, Kontaktthermometer für Feuersignal- und Kontrollzwecke, Psychrometer in allen Ausführungen. **Feuchtigkeitsmesser. Regenmesser.**

Preisliste auf Verlangen.

Milchuntersuchungen auf Fettgehalt

übernimmt zum Preise von 50 Pfg. für Einzelproben, von 30 Pfg. im Abonnement **die Milchkontrollanstalt der Molkerei-Zeitung Berlin.**

Standseinstellung 55—1000 Liter. Hand- u. Kraftbetrieb.

BALANCE

Modell 1905

unerreicht!

Umtausch

vorteilhafter Centrifugen aller Systeme gegen

BALANCE MODELL 1905.

Holler'sche Carlshütte, RENDSBURG.

Molkerei-Wagen-Fabrik

Heinr. Heine Söhne in Preetz-Holstein

hält grossen Lager ihrer bewährten, stets verbesserten

verschliessbaren

Milchverkaufswagen

in allen Grössen nebst Kannen, für Pferde- und Handbetrieb eingerichtet, mit Stahlbindung.

Erste und älteste Spezialfabrik Deutschlands für verschliessbare Milchverkaufswagen mit Stahlbindung und mit Boden's Einsatz zur Verhinderung der Aufrahmung der Milch während des Verkaufs. D. R. P. Nr. 130 123.

Fabrikation in grossem Massstabe mit Dampfbetrieb und den neuesten Maschinen.

Erster Preis Hamburg 1903.

Digitized by Google

Feierabend.

Drücke nicht so, Mann,
Tief ins Gesicht den Hut. Laß deinen Schmerz
In Worten aus; denn Kummer, der nicht spricht,
Der schreitet nach innen, bis das Herz zerbricht.
Shakespeare.

Am Allerseelentag!

Erzählung von Ida Oppenheim.

(Nachdruck verboten.)

Die dunkelroten Portièren teilten sich leise, und in das dämmerige Gemach trat ein Diener, eine verschleierte Lampe tragend. Indem er sie auf den Tisch setzte, blickte er fragend zu dem hochgewachsenen Mann auf, der am Fenster lehnte und hinaus in den nebligen Abend schaute.

„Was wünschen Euer Gnaden?“

„Allein zu sein!“ war die kurze Antwort.

Lautlos entfernte sich der Diener.

Der Einsame am Fenster verharrte noch immer regungslos; dann hob ein befreiender Seufzer seine Brust. Er fuhr sich über sein leicht ergrautes Haar, setzte sich an den Schreibtisch, holte einige Folianten herbei und begann eifrig zu arbeiten. Doch nur wenige Minuten schien er seinen Studien obzuliegen. Immer von neuem legte er die Feder nieder und stützte den Kopf in die Hand.

Plötzlich fiel sein Blick auf den Kalender an der Wand.

„Der 2. November,“ murmelte er leise. — „Allerseelen. Wie seltsam, daß manche Tage — mit trüben Erinnerungen — besonders schwer auf einem lasten — und einem den Mut und die innere Beherrschung nehmen. Als ob ich nicht allzeit um verlorenes Glück traure? Aber gerade jener Tag, an dem ich einst alles fand und alles verlor — er ist alljährlich schwerer und härter zu tragen. Ein Tag gab mir alles und nahm mir alles — ich glaubte, den Becher des Glücks an die Lippen zu führen, als ein tückisches Geschick ihn meiner Hand entwand.

Dr. Hartmuth hatte leise vor sich hin gesprochen. Jetzt sprang er auf, durchmaß in raschem Schritte das Zimmer. Der gespannte Ausdruck in seinen Zügen machte einer festen Entschlossenheit Platz.

„Ich will heim,“ flüsterte er leise, „vielleicht finde ich dort die Ruhe wieder, wo ich sie verloren habe.“

Er klingelte und befahl dem Diener, anspannen zu lassen und den Koffer für kleine Reisen in den Wagen zu bringen.

Eine halbe Stunde später fuhr er mit dem Schnellzug in den feucht-kalten Novemberabend hinein.

Vor 15 Jahren hatte er voller Hoffnung nach bestandenem Examen dieselbe Reise angetreten, die ihn in sein Vaterhaus führte. Damals eilte sein Herz in heißem Sehnen dem Zuge voraus, denn daheim blühte ihm ja, gehütet von seinen Eltern, eine zarte Mädchenblüte auf, die ihm der Inbegriff alles Hohen und Reinen war, deren Besitz das Glück seines Lebens bedeutete. Ganz heimlich hatte er seit seinen Jünglingsjahren eine innige Neigung für das Nachbarskind gehegt, und die Hoffnung, sie sich einst zu erringen. Doch nie war ein Wort des Begehrens über seine Lippen gekommen. Erst wollte er ein Ziel erreicht haben, dann der Geliebten Herz und Hand bieten. Ihre Eltern waren reiche Kaufleute gewesen und hatten ihrem Liebling eine vortreffliche Erziehung geben lassen. Ihre Kindheit war in Sonnenschein getaucht. Da entriß ihr ein grausames Geschick beide Eltern, und die Verzweifelte, Vereinsamte fand in dem Hause seiner Eltern ein Unterkommen. Zum größten Erstaunen aller war dem Mädchen nicht viel an äußeren Glücksgütern geblieben.

In jenen schweren Tagen kämpfte Hartmuth verzweifelt gegen sein heißes Wollen und Begehren. Wie gern hätte er sie in seine Arme gerissen und sie mit tausend Liebesworten getröstet. Doch damals durfte, konnte er nicht reden — seine Studien zwangen ihn, fern von ihr zu sein und weit hinaus lag noch das Ziel seiner Wünsche.

Endlich war der Tag gekommen, der ihn ihr näher bringen sollte; seine Prüfungen hatte er mit Glanz bestanden und eine Assistentenstelle in der Klinik eines berühmten Chirurgen ward ihm zuerteilt.

Nun kam er heim. Atemlos hastete er vorwärts. Endlich war er am Ziel. Er öffnete leise die Haustür und trat in das Vorzimmer. Aufatmend stand er still. Niemand wußte von seinem Kommen; er wollte sie alle überraschen. Da öffnete sich die Stubentür und ein junges Mädchen im schlichten Hauskleid stand in dem Rahmen. Sie hielt ein Teebrett in den Händen; goldene Flechten umrahmten das zierliche Gesicht, das blaß und erregt erschien. Sie erblickte Hartmuth, ihre Hände zitterten, klirrend fiel das Brett zu Boden. Im nächsten Moment hatten sich zwei Arme um sie geschlungen, zwei heiße Lippen preßten sich auf die ihren.

„Lucie, liebe, gute Lucie, endlich, endlich habe ich Dich wieder!“

Sie wollte antworten, aber er verschloß ihren Mund mit Küssen, flüsterte ihr tausend Liebesnamen ins Ohr, preßte ihre Hände und merkte nicht in seinem Ungestüm, daß das Mädchen fast leblos in seinen Armen lag und keine Antwort hatte auf all' seine heißen Zärtlichkeiten.

Plötzlich entwand sie sich seinen Armen, nahm ihre letzte Kraft zusammen und richtete sich auf.

„Willi,“ sagte sie bebend, „Du weißt nicht, was Du tust — wie hast Du mich erschreckt. Hat man Dir nicht geschrieben, daß — — — daß — — — daß ich — —“

Sie brach ab.

Er starrte sie fassungslos an.

„Was ist geschehen? — doch nicht etwa — — Du gehörst doch mir — Du weißt ja, daß ich Dich liebe — seit Jahren — — daß ich keinen anderen Gedanken kenne — als Dich zu besitzen!

Sie schüttelte traurig den Kopf.

„Ich liebte Dich — aber Dein Schweigen sagte mir durch Jahre, daß mein Empfinden in Deinem Herzen kein Echo wachgerufen. Ich hab' unsagbar gelitten und mich mit aller Kraft dagegen gewehrt, einem anderen Gedanken Raum zu geben. Aber dann hat man mich in einen Weg gedrängt, den ich nie freiwillig betreten hätte — und nun bin ich gebunden durch mein Wort.“

„Und kannst Du nicht dieses Wort zurücknehmen? Ein Verhältnis lösen, das Du gegen Deinen Willen geknüpft? Und warum schwiegst Du — warum hörte ich nichts von Deinen Eltern? So erkläre mir doch — ich kann es nicht fassen!“

„Sie zog ihn leise ins Zimmer, schloß die Tür und sagte:

„Bis vor wenigen Tagen ahnte niemand, daß über meine Zukunft bestimmt war — ich selbst am allerwenigsten. Da kam unerwartet eine Nachricht, daß in Hamburg der Bruder meines Vaters gelandet wäre und sein Kommen in Aussicht stellte. Ich hatte ihn als Kind nur flüchtig gesehen. Ich freute mich auf sein Kommen — ist er doch der einzige Mensch außer den Deinen, der mir nahe steht! Er brachte mir einen Brief meines Vaters, der mir die bittersten Enthüllungen machte, die je einem Kinde gemacht wurden. Beide Eltern gingen freiwillig in den Tod — ihr jähes Ende war vorbereitet gewesen — und in den letzten Aufzeichnungen gab mein Vater den Wunsch kund, daß sein Bruder mich, die ich schutzlos in der Welt stehen würde, zur Gattin nehme.

Tage und Nächte rang ich in verzweifeltem Schmerz um mein Glück und meine Freiheit! Aber all' mein Flehen und Bitten, mir Zeit und Frist zu gewähren, blieb erfolglos. Vier Wochen nach seiner Ankunft wurde ich in aller Stille gestern sein Weib! Ich wollte Dir schreiben — Dich benachrichtigen, doch hielt mich eine Scheu zurück, denn nie hattest Du Dein Empfinden für mich verraten! Den Brief, der Dir meine Vermählung anzeigt, hättest Du morgen erhalten. In wenigen Wochen gehe ich mit meinem Manne in die neue Heimat. Du bist jung und wirst und mußt überwinden. Wärest Du gestern gekommen — ich hätte um mein Glück — um unser Glück mit allen Waffen gekämpft! Heut' bin ich gebunden — es gibt kein Zurück mehr!“

Hartmuth ward fassungslos. Die heißen Hoffnungen, die er genährt — jahrelang — sie waren zerstört. Eine rauhe Hand hatte ihn aus seinem Glückstaumel gerissen — das Leben kam ihm schal und öd vor. Die Wucht des Schmerzes warf ihn aufs Krankenlager, und als er nach Monaten genas, war Lucie mit ihrem Gatten bereits über das Meer gegangen.

Diese bittere Enttäuschung hatte seinen Lebensmut gebrochen. Erst allmählich fand er sich wieder, und in rastlosem, erfolgreichem Schaffen klärte sich das heiße Weh und der Groll, den er gegen das Geschick empfunden. Tief trauerte er um sein verlorenes Lebensglück. Seine Heiterkeit und Frische, sein toller Jugendmut waren mit dieser ersten Enttäuschung zu Grabe getragen. Er ward ein ernster, verschlossener Mensch, der nur seiner Wissenschaft und seiner ärztlichen Kunst lebte. Große Erfolge hatte er aufzuweisen, und seine äußere Lage gestaltete sich glänzend. Ins Vaterhaus kehrte er nicht zurück — zu schmerzliche Erinnerungen hielten ihn fern. Er hatte damals in seinem wilden Schmerze alle verantwortlich gemacht für ihr unberechtigtes Schweigen, und das innige Verhältnis, das ihn einst mit den Seinen verband, ward gelockert.

Am Allerseelentag war sein Glück in Scherben gegangen — aufgeblüht und verwelkt. — Jede Nachricht von Lucie fehlte ihm. Was sollte sie ihm auch schreiben — sie sollten und mußten getrennt für immer sein!

Nun war ein halbes Menschenalter dahin gegangen, und die Sehnsucht hatte ihn wieder übermannt, und sein Herz litt unter den Qualen. Nun wollte er das letzte Heilmittel versuchen: daheim in dem stillen Städtchen Ruhe zu finden nach all' dem vergeblichen Ringen.

Langsam schritt er der Stadt zu, stand vor dem kleinen Hause, das er einst mit den Seinen bewohnt, und grüßte in Wehmut die Stätten der Vergangenheit.

Da fiel ein Blick auf eine weiße Blüte, die auf dem feuchten Pflaster lag, gerade vor der Tür des Hauses!

Er nahm sie auf. Es war eine Chrysantheme. Er hielt sie sinnend in der Hand und schritt vorwärts. Er hatte in der Hast seiner Abreise nicht an den Schmuck für die Gräber seiner Eltern gedacht. Nun tat es ihm leid, ohne ein äußeres Zeichen der Liebe die stillen Hügel aufzusuchen, unter denen jene ruhten, die so innig mit ihm vereint gewesen.

Mochte die einsame Blüte wenigstens draußen welken — ein schlichtes Zeichen seiner dankbaren Erinnerung!

Der Friedhof war fast leer. Langsam ging er durch die stillen Gräberreihen, die heute blumengeschmückt und beleuchtet dalagen. Endlich hatte er die Ruhestätte der Seinigen erreicht.

Wie erstaunte er, als er die Gräber überreich geschmückt fand. Er blieb wie gebannt stehen. Vor den Gräbern knieten zwei Gestalten, wie es schien, in stillem Gebet versunken. Plötzlich erhob sich eine der knieenden — ein schlankes Mädchen von ungefähr zwölf Jahren. Hartmuth starrte auf die Gestalt. Es war ihm, als sähe er Lucie wieder, wie sie als Kind mit ihm gespielt.

Mein Gott, mein Gott, sollte das wirklich ein lebendes Wesen sein. Er strich sich über die Stirn.

Im nächsten Moment kniete er an dem Hügel, den soeben das junge Mädchen verlassen. Die stille Beterin neben ihm blickte auf. Beider Augen wurzelten einen Moment lang ineinander.

Willi und Luci hatten einander erkannt. Stumm reichten sie sich die Hände.

„Ich bin heimgekommen,“ flüsterte sie endlich, „um hier Trost und Frieden zu finden.“

„So kam auch ich,“ flüsterte er.

Dann schwiegen sie beide, aber ihre Hände ruhten ineinander.

Endlich erhoben sie sich. Lucie winkte ihrer Tochter. „Dies ist Onkel Willi,“ sagte sie einfach, „ich habe Dir oft von ihm erzählt.“

Das Mädchen reichte ihm mit herzlichem Ausdruck die Hände. Still verließen sie den Friedhof. Im Herzen Willis war es plötzlich ruhig geworden. Ein inniges Frohgefühl, wie er es seit seinen Kindertagen nicht empfunden, zog durch seine Seele. Er fühlte sich so frei und so leicht.

Vor dem kleinen, stillen Häuschen seiner Eltern blieben sie stehen.

„Ich bin da draußen,“ sagte Lucie leise, „nicht heimisch geworden, und als mein Mann vor Monaten starb, zog mich die Sehnsucht hierher. Eine innere Stimme sagte mir, daß ich an den stillen Hügeln den Frieden finden werde, den ich vergebens im Leben gesucht.“

„Und das Glück,“ antwortete er leise, „das für mich einst am Allerseelentag erwacht — um im nächsten Augenblick in mir unerreichbare Ferne entrückt zu werden. Sollten nicht jene für uns gebetet haben, die nach hartem Lebenskampf nun ewigen Frieden und ewiges Glück genießen?“

Sie sah unter Tränen lächelnd zu ihm auf. „Ich hoffe und glaube an das Glück am Allerseelentag!“

Wie Mark Twain sein erstes Geld verdiente. In seinem unterhaltenden Buche „The Sunny Side of the Street“ erzählt M. P. Wilder, daß er einmal Mark Twain, dessen wahrer Name bekanntlich Samuel Clemens ist, gefragt habe, ob er sich erinnere, wann er sein erstes Geld verdient hätte. „Ganz genau erinnere ich mich dessen,“ erwiderte der berühmte englische Humorist, „obwohl es schon lange her ist, denn ich war damals ein kleiner Junge. In unserer Schule bestand ein strenges Verbot gegen das Bearbeiten der Pulte mit dem Federmesser, und die Strafe war entweder fünf Dollar Entschädigung oder, wenn das nicht herbeigeschafft wurde, eine öffentliche Durchprügelung. Eines Tages traf mich das Verhängnis, und ich mußte meinem Vater Beichte ablegen. „Samuel,“ sagte er vorwurfsvoll, „ich kann den Namen Clemens nicht so schänden lassen, daß ich dich einer öffentlichen Züchtigung aussetze, ich werde also die Strafe bezahlen. Aber damit Du nichts verlierst, komm' mit mir auf mein Zimmer.“ Auf dem Zimmer vollzog sich die irdische Gerechtigkeit an einem meiner Körperteile. Aber mein Vater hatte über das Ziel hinausgeschossen. Ich war nun abgehärtet. Als ich die Treppe hinunterging, die eine Hand auf den schmerzenden Körperteil drückend und in der andern Hand den Fünf-Dollarschein haltend, überlegte ich die Sachlage. Hatte ich diese körperliche Züchtigung überstanden, so wird auch die andere zu ertragen sein, dachte ich mir, und beschloß, mich für diese Prügelstrafe zu stellen und die fünf Dollar zu behalten. Auf diese Weise habe ich mein erstes Geld verdient.“

Schwache Stunden. „Tatsache, die meisten Verlobungen sollen auf dem Wasser zu stande kommen.“ — „Das glaub' ich, wenn man seekrank ist und sich nicht wehren kann.“

Boshaft. Geschiedene: „Sieh' nur, wie elend mein ehemaliger Mann aussieht.“ — Bekannte: „Ja, in den zwei Wochen seit Eurer Scheidung konnte er sich doch auch noch nicht erholen.“

(Meggendorf. Blätter.)

Kindermund. In einer Wiener Mittelschule wird der einzige Israelit einer Klasse vom Direktor auf dem Gange gesehen. „Warum sind Sie nicht in der Klasse?“ — „Bitte schön, Herr Direktor, die Antisemiten haben Religionsstunde.“ (Jugend.)

Digitized by Google

3000 Stück Buttertonnen

einmal gebrauchte, gut verböttcherte und gereinigte, ca. 100 Pfund Inhalt, liefert prompt zum Preise von 50 Pfg. per Stück

frei Bahnhof Berlin

H. Zinke,

BERLIN N. 31, Usedom-Strasse 27a.

Versand gegen Nachnahme nicht unter 20 Stück.

Butterprüfungen auf Fett- u. Wassergehalt.

Wir übernehmen die Feststellung des Fettgehalts oder die Wasserbestimmung in Butter zu 1 Mk. für die Probe.

Zweckmässige Versandtschachteln, in denen sich die Proben sicher gegen Wasserverlust als Muster ohne Wert einsenden lassen, werden leihweise von uns abgegeben.

Milch-Kontrollanstalt der Molkerei-Zeitung Berlin. SW., Grossbeerenstrasse 40.

Butterkneter „Rhenania“,

bester Kneter der Gegenwart.

Milch-Centrifugen „Siegena“,

„Victoria“-Buttermaschinen,

Vertikale Röhren-Milchkühler,

Transportkannen, Melk-Eimer, Mess-Eimer, Rahmstangen, Siebe etc. etc. empfiehlt

Hermann Jordan, Michaelkirch-Str. 21,

an der Köpenicker-Strasse und Jannowitzbrücke.

Neueste Preisliste erschienen. Fernsprecher: Amt IV, 1388.

Post-Butterkisten, Käsekisten, Tilsiter Käserollen.

Preislisten gratis und franko.

F. Wurm, Bartenstein, O.-Pr.

Dampfsägewerk, Holzhandlung, Kistenfabrik.

PERGAMENTPAPIERFABRIK SCHLEIPEN & ERKENS GESELLSCHAFT RATINGEN

Stanz- und Emaillierwerke,

vormals

Carl Thiel & Söhne,

Aktien-Gesellschaft,

Lübeck.

Nahtlose Milchtransportkannen.
Halbgestanzte „
Gefalzte „
Transport-Milcheimer.
Milch-Messeimer.
Rahm- und Milchständer.
Milchsiebe, doppelt und einfach.
Bassins aus Stahlblech.
Bassins aus Doppelmetall.

Kataloge gratis und franko.

Für einige Gegenden werden noch Vertreter gesucht.

Flensburger Eisenwerk Aktien-Gesellschaft.

Nachdem wir beschlossen haben, unsere Molkerei-Maschinen- und Centrifugen-Abteilung zu **liquidieren** — um unseren anderen Abteilungen erhöhte Aufmerksamkeit zuwenden zu können — stellen wir

zu Spottpreisen zum Verkauf:

Dampfmaschinen, 6–8 Pf., 10 Pf, 15 Pf.,
Kaltwasserpumpen in allen Grössen,
Butterkneter, Milchvorwärmer.
Milchpumpen, Handbutterfässer,
je in allen Grössen vorrätig,
Spritzböcke, Riemenscheiben, Wellen, Lagerböcke, Wandkonsolen und anderes mehr.

Ferner unsere **Germania-Separatoren**

in allen Grössen für Hand- und Kraftbetrieb.

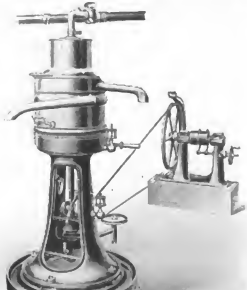
Zur Lieferung von Ersatz- und Reserveteilen zu unseren Centrifugen hat sich die Firma **R. Bönig,** Maschinenfabrik, **Hamburg, Münzplatz 11,** verpflichtet, welche auch etwa erforderliche Reparaturen ausführt.

Eine sich selten bietende Gelegenheit für Händler und Konsumenten zum billigsten Einkauf.

Anfragen sind ausschliesslich zu richten an das

Flensburger Eisenwerk Akt.-Ges., Flensburg.

Digitized by Google



„Westfalia“

Milchcentrifugen für Hand- und Kraftbetrieb

von 20—2000 Liter Stundenleistung.

Ramesohl & Schmidt, Aktien-Gesellschaft,

Oelde i. Westf.

Zeugnis.

Mit Hocherfreuen theile ich Ihnen hierdurch gern zu kommen, dass ich mit der vorigen Herbst von Ihnen bezogenen Kraft-Centrifuge (Modell C) „**Westfalia**“ nur die weit günstigsten Resultate erreicht habe. Die Centrifuge arbeitet derartig leicht, dass ich **im Gegensatze zu früher**, wo ich mit einem Benzinmotor **zwei** Liter **Skimmen** im Gange hatte, welche beide zusammen lange nicht das Quantum verarbeiteten, als jetzt die eine „**Westfalia**“, nur den **dritten Teil** Benzin zur Speisung meines Motors gebrauche, also **zwei Drittel Arbeitskraft spare**, bei sonst gleichen Verhältnissen.

Betreffs der Entrahmung, so ergaben von mir angestellte Versuche einen Fettgehalt der Magermilch von 0,06 bis 0,08 %, bei einem Milchdurchlass von 1400 bis 1500 kg Milch in der Stunde. Die Reinigung der Centrifuge ist mittels ihrer Patentstreichen und Reinigungsapparates, sowie die Zusammensetzung derselben eine sehr einfache und zweckmässige. Ausserdem macht die ganze bequeme Bauart des Stahles einen sehr soliden Eindruck bei einem elegant in Aussehen.

Somit hätte ich dir, was Du mir beim Kauf Deiner Centrifuge versprochen und garantierten, voll und ganz bewahrheitet und werd es mein ferneres Bestreben und sogar meine Pflicht sein, jedem Reflektanten **nur eine Centrifuge** in Vorschlag zu bringen.

Mit vorzüglicher Hochachtung
Der ergebenste
ges. **Otto Maeder**, Molkereibesitzer.

Burgdorf (Post Lesse), den 26. März 1902.

Grosse Vorteile

beim Milch-Verkauf

erreicht man durch Anwendung unserer bewährten **hygienischen Transport- und Verkaufseinrichtungen:**

Blechtannen (sog. Heimkanne) 20 u. 40 Ltr.,
Zapfblechkessel, Kipper für 20 u. 40 Liter. Kannen werden stets am Lager gehalten. Grössere Ladeneinrichtungen werden in **einfacher**, sowie auch **vornehmster** Ausstattung schnell geliefert.

Alexanderwerk A. von der Nahmer A.-G.

Abteilung für hygienische Milchbehandlung und Kühlanlagen **nach Patent Helm.**

Berlin S., Neue Jacobstrasse 6.

„Fix“

Automatisch. Magermilchverteiler in Form einer Waage.

Lieferung auf Probe. Preis Mark 225.—

Flensburger Maschinenfabrik

Inhaber: **Jörgen Jacobsen.**

Flensburg.

Hartung Polygon Hohl

Spar-Roststäbe

D. R. P. 80080
aus Spezial-Metall.
Geben fast unbegrenzte Dauer, Betrieben sich nicht, Verstopfen nicht, Erfassen die 25% Material, Bieten selbst geringste Grenzmaterial reinlich aus.
Lieferung nach Einsendung der Masse oder eines Roststabes.
Feinste Referenzen zu Diensten.
Berliner
Gussstahlfabrik und Eisengiesserei
Hartung Aktiengesellschaft,
Berlin NO., Prenzlauer Allee 44.

Dr. Blumenthal's reines Naturlab,

Butter- und Käsefarbe,

offeriren **Chemische Werke** vorm. Dr. Heinrich Byk, Berlin NW.

Warten Sie ab!

bis der Frost eintritt, dann ist es zu spät.

Ihre **Pferde** und **Rinder** zu scheren.

Darum lassen Sie sich sofort **kostenfrei** den Katalog über

HAUPTNER - Schermaschinen,

D. R.-G.-M.

schicken von

H. Hauptner, Berlin NW.,
Luisenplatz 5.

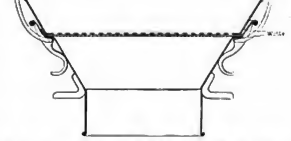
Bücher und Formulare für Molkerei-Buchführung
in Bezug auf praktische Brauchbarkeit das Vollkommenste, was es in dieser Hinsicht giebt, empfiehlt
C. Blank, Berlin-Gr. Lichterfelde W. 38.
Reichhaltige Auswahl! Passend für jeden Betrieb!
Preislisten und Mustermappen portofrei!

Fliegels Milchfilter.

Es ist ein Verbrechen,

noch länger mit Kuhkot verschmutzte Milch zum Genuss zu geben.

Der Milchschmutz wird gründlich beseitigt durch



Fliegels Milchfilter,

patentiert in allen Kulturstaaten,

preisgekrönt durch den Staatspreis des Kgl. Preuss. Ministeriums.

Die Wirkung des Filters ist jeder anderen Reinigungsvorrichtung weit überlegen und nur mit diesem in vollkommenster Weise erreichbar.

Vor Nachahmungen wird dringend gewarnt!

Beste u. billigste Bezugsquelle für Filtrations-Watten!

Fliegels preisgekrönter Schmutzprüfer!

Internationale Metallwerke, Josef Fliegel, Mallmitz in Schlesien.

Digitized by Google

Bergedorfer Eisenwerk, W. Bergner, Bergedorf

Filialen in

Berlin — Kiel — Hamm/W. — Kassel — Nürnberg — Königsberg/Pr. — Wien.

Renommierteste und weitaus bedeutendste Spezialfabrik

für den Bau von

Molkereimaschinen aller Art

insbesondere

Astra-Separatoren.

Wer irgend eine Molkerei-Maschine, eine komplette Molkerei- oder Kühlanlage anzuschaffen beabsichtigt, sollte unsere Preise einholen und unsern Rat in Anspruch nehmen, der in jedem Falle kostenlos zur Verfügung steht.

Die modernsten und in der Praxis am besten bewährten Molkerei-Maschinen und Geräte liefert

Eduard Ahlborn, Maschinenfabrik,

Danzig Hildesheim München.

Verlangen Sie Angebot auf:

Ahlborn's Dampfspar-Milcherhitzer,
Ahlborn's Reform-Milch- und Rahmpumpen,
Ahlborn's Reform-Butterkneter,
Ahlborn's Teakholz-Butterfässer,
Ahlborn's Kesselspeise- und Spülwasservorwärmer,
sowie sonstige Neuheiten auf milchwirtschaftlichem Gebiete.

Franz Maager, Molkerei-Maschinen-Fabrik, Breslau.

Lieferung sämtlicher

Molkerei-Maschinen, -Geräte und Bedarfs-Artikel.

Molkereien verlieren Geld

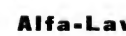
wenn sie bei Trommel-Reparatur oder -Tausch nicht darauf bestehen, dass sie eine

Original-Alfa-Trommel

erhalten.

Es werden von anderer Seite nachgemachte Trommeln in denselben Dimensionen geliefert. Wir können derartige Nachahmungen später nicht in Tausch nehmen, bei einer später gewünschten Umänderung oder Reparatur müsste dann also eine neue Trommel gekauft werden, ohne dass die alte Trommel angenommen wird.

Der Preis-Unterschied ist dabei erheblich zum Schaden der Molkerei, **deshalb bestehe man von vornherein immer auf Original-Alfa-Trommeln.** Man verwende auch stets nur **Original-Alfa-Reserveteile,** gekennzeichnet durch die allein Garantie bietende Fabrik-



Marke, welche nur durch uns und unsere legitimierten Vertreter zu beziehen sind.

Alfa-Laval-Separator G. m. b. H.,
BERLIN 54a.

Verantwortlicher Redakteur: H. Lorfing in Berlin. — Druck u. Kommissionsverlag von J. Harrwitz Nachf. G. m. b. H. Berlin SW., Friedrichstr. 16.

Digitized by Google

Molkerei-Zeitung

Berlin.

Geschäftsstelle: Berlin SW., Großbeeren-Straße Nr. 40.

Telephon: Amt VIa., 11 859. Telegrammadresse: Molkereizeitung Berlin.

Wochenschrift für Gewinnung, Verarbeitung und Verwertung der Milch.

Erscheint jeden Donnerstag. Durch die Post oder Buchhandel bezog. vierteljährlich 1 Mk. 50 Pfg. Von der Geschäftsstelle direkt unter Kreuzband vierteljährlich 2 Mk., Ausland Mk. 2,50. Einzel-Nummern gegen 25 Pfennig in Briefmarken.

Anzeigenblatt des Westpreussischen Butterverkaufsverbandes.

Unter Mitwirkung von Prof. Dr. Adametz in Wien, Dr. Gerber in Zürich, Dr. Kollwitz in Berlin und Prof. Dr. Stats in Hildesheim,

herausgegeben von K. Laessig, Berlin SW., Großbeerenstraße 40.

Anzeigen werden für die 4,4 mm breite Spaltzeile mit 30 Pf. (Stellungsgesuche frei) berechnet und von unserer Geschäftsstelle, Berlin SW., Großbeerenstraße 40 sowie von allen Anzeigen-Geschäften entgegengenommen.

Die Gebühr für Beilagen im Gewicht bis 5 gr beträgt für je 1000 Stück 10 Mk.

Nr. 44. Berlin, 4. November 1905. 15. Jahrg.

Inhalt:

Ueber die Notwendigkeit einer grundlegenden Systematik in der Klassifikation der Milchbakterien. Von Prof. Dr. Const. Gorini, Direktor des bakteriolog. Laboratoriums an der Kgl. landw. Hochschule zu Mailand.

Ueberwachung der Butterbereitung und des Butterhandels in Niederland.

Ungeordnete Rundschau. Deutschland. Allgem. Ausstellung für hygienische Milchversorgung 1907. — Die Verlegung des jährlichen Butterwettbewerbs der Deutschen Landwirtschafts-Gesellschaft in die Wintermonate. — Zur Tilgung der Tuberkulose. — Eichung der Milchversendkannen. — Jahrlässige Milchfälschungen. — Milchhandel an Sonn- und Festtagen. — Das Austragen und Ausfahren von frischer Milch an Sonn- und Feiertagen. — Erhöhung der Milchpreise in Kiel. — Verband der hamburger Milchhändlervereine. — Butterfälschung durch Wasserzusatz. — Schleichwege des Margarinehandels. — Schweiz. Die Ausfuhr von Hartkäse und eingedickter Milch. — Vermehrte Herstellung eingedickter Milch. — Dänemark. Verwertung nach Berlin gelieferter Milch. — Die Milch-, Rahm- und Butterausfuhr nach Deutschland.

Unterrichtswesen. Lehrgang für Kontrollassistenten in Zülpich.

Beobachtungen, Versuche, Erfahrungen. Erdliche Beeinflussung des Fettgehalts der Milch einzelner Kühe. — Futterkohl an Milchvieh. — Entrahmungsschärfe in Schweden. — Ein neues Milchpulver. — Peerlsucht bei Ziegen. — Beobachtungen über das Abdrücken des Käsereifsauers. — Molkereibetrieb auf Island. — Versuch über den Einfluß der Verabreichung von Seisam an die Milchkühe auf die Qualität von Milch, Butter und Emmentalerkäse.

Sprechsaal. Zur Milchprüfung im Bolleschen Laboratorium.

Marktberichte. — Literarisch.

Nachdruck ist nur mit genauer Quellenangabe gestattet.

Ueber die Notwendigkeit einer grundlegenden Systematik in der Klassifikation der Milchbakterien.

Von Prof. Dr. Const. Gorini,
Direktor des bakteriolog. Laboratoriums an der Kgl. landw. Hochschule zu Mailand.

Die große Verwirrung, welche bis heute in der Benennung der Milchbakterien besteht, muß alle auf diesem Gebiete tätigen Forscher unangenehm berühren.

Nach meinem Erachten hängt dieser unerquickliche Zustand zum Teil von der unvollkommenen Beschreibung so mancher Arten der Bakterienflora der Milch ab, zum Teil jedoch auch von der Gepflogenheit der meisten Bakteriologen, die unter verschiedenen Verhältnissen aus den Milcherzeugnissen ausgesonderten Bakterien verschieden zu bezeichnen, ohne Rücksicht auf die Beziehungen, welche zwischen diesen und den bereits von anderen Autoren beschriebenen Bakterien bestehen.

Aehnliche Uebelstände wurden auf dem Gebiete der medizinischen Bakteriologie beklagt, als diese noch in den Kinderschuhen ging, nun aber hat, dank den Bemühungen verdienstlicher Forscher, wie Flügge und Lehmann, eine planmäßige Einteilung auf dem Gebiete der pathogenen Bakteriologie Platz gegriffen.

Es wäre höchst nützlich und wünschenswert, wenn auch auf dem Gebiete der Milchbakteriologie der Anfang zu einer ähnlichen grundlegenden Unterscheidung gemacht würde, wie ich das bereits gelegentlich einer meiner früheren Arbeiten angeregt habe (Revue Générale du Lait, III, Nr. 8, 1904), als ich die Unsicherheit bei der Feststellung der Milchsäurebakterien hervorhob.

In der Tat ist der erste dieser Gärungserreger, der mit einer gewissen Bestimmtheit beschrieben wurde, der von Hueppe im Jahre 1884 gekennzeichnete B. acidi lactici; allein man hat in der Folge erkannt, daß dieser meist zu den gewöhnlichen Fermenten der Milch gehört, und jeder Autor wollte das von ihm beschriebene Milchferment mit einer eigenen Bezeichnung belegen, so Leichmann Bact. lactis acidi, Leßmann und Neumann Bact. Güntheri, Kruse Bacillus lacticus, Korai Bacill. acidi paralactici. Da die Form dieser Fermente jedoch in der Regel mehr oder weniger oval bis rundlich erscheint, so fehlten nicht die Bakteriologen, welche sie den Kokken anreihten, wie Grotenfelt, der seinen aus finländischer Milch gezüchteten Erreger der Milchsäure Streptococcus acidi lactici nannte.

Neuerdings greift Kruse auf seine frühere Bezeichnung wieder zurück, indem er der Meinung ist, daß es richtiger sei, die fragliche Bakterienart mit der Bezeichnung Cocobacillus lacticus zu belegen, er möchte sie im Ferneren mit den Streptokokken identifizieren, welche seit Zeiten als die Erreger der Eiterung erkannt sind: Streptococcus pyogenes, sowie mit den Erregern der Pneumonie, mit dem sogenannten Pneumococcus oder Streptococcus lanceolatus. Zur gleichen Ansicht neigt sich neuerdings auch Hölling. Nach der Meinung dieser Forscher wäre der gewöhnliche Erreger der selbsttätigen Milchgerinnung unter gewissen Verhältnissen auch im stande, als Krankheitserreger des Milchviehes und der Milch verzehrenden Menschheit aufzutreten.

Wie es auch immer mit dieser Annahme stehe, sicher ist, daß nur durch eine grundlegende Systematik in der Ordnung und in der Vereinfachung der Benennung die Bakteriologie der Milchfermente gefördert werden kann.

Die Milchsäurefermente treten in verschiedenen Formen auf, so gibt es echte Kokken und echte Bazillen, d. h. reine Kugelzellen und reine Langstäbchen, und jede dieser Form kann in morphologischem Sinne Untergruppen bilden. Außerdem haben wir die Untergruppen in physiologischer Richtung, da die Milchsäurefermente nicht ausschließlich Milchsäure erzeugen, sondern auch Essigsäure, Alkohol und dgl. bilden können.

Gerade mit diesen Eigenschaften haben wir ganz besonders bei der Anwendung der Fermente in der Butter- und Käsebereitung zu rechnen.

Wie groß sind die anderen Gruppen der Milchfermente, welche nicht allein in wissenschaftlicher, sondern auch in technischer Beziehung zu lichten sind?

Die Gruppe der peptonisierenden Bakterien, welche die Eigenschaft besitzt, das Kasein zu lösen, wurde bisher stets als Gegengruppe der Milchsäurefermente aufgefaßt, weil man diese Fermente alle zu den Tyrotyrix von Duclaux rechnete, die in alkalischer oder neutraler Umgebung das Kasein zu peptonisieren im stande sind, so daß sie von dem durch Milchsäurefermente gebildeten sauren Medium in ihrer Entwicklung behämmt werden. Nachdem ich nun aber das Dasein von peptonisierenden Bazillen klargelegt habe, welche das Kasein, gleich der Tyrotyrix, aber in saurem Medium lösen, daher an der Seite der Milchsäurefermente leben können, so wird es notwendig sein, auch diese Gruppe in mindestens zwei Untergruppen zu trennen: Alkalipeptonisierende und Säurepeptonisierende Gruppe.

Digitized by Google

Nach meiner Meinung wäre es gerade für diese Gruppe zweckentsprechend, in physiologischem und nicht in morphologischem Sinne bei der Trennung vorzugehen und sie laut meines früheren Vorschlages zu den Lab-Säure-Bakterien zu rechnen, welche in der Milch Säure so wie auch ein labartiges Enzym erzeugen und infolgedessen die Eigenschaft besitzen, die Milch zur Gerinnung zu bringen und das Gerinnsel bei saurer Reaktion wieder aufzulösen.

Dieser Gruppe gehören unter anderem auch verschiedene Kokken an, welche ich in der Handelsmilch, in den Milchkanälen des Kuheuters, auch in verschiedenen Käsearten (inbegriffen den Grana-Käse) nachgewiesen habe.

Schon in anderen Arbeiten deutete ich auf die Bedeutung hin, welche diesen Fermenten für den Molkereibetrieb zukommt; hier genügt es, auf ihre beständige Gegenwart in den Käsen hinzuweisen, um die von mir aufgestellte Vermutung ihrer wahrscheinlichen Mitwirkung bei der Käsereifung hervorzuheben.

Eine andere Gruppe der Milchbakterien, deren planmäßige Ordnung lohnend wäre, bilden die strengen Anaerobien, welchen von verschiedenen Forschern auch eine Mitwirkung bei der Reifung zugeschrieben wird. Bisher waren sie beinahe gleichnamig mit den Erregern der Buttersäuregärung, wogegen heute feststeht, daß ähnliche Fermente auch unter den Aerobien vorkommen, und daß nicht alle Anaerobien Buttersäure erzeugen.

Auch die Erreger von Krankheiten, sowohl der Milch, wie der daraus gewonnenen Erzeugnisse, sind noch wenig geordnet; so finden wir in der Fach-Literatur unter verschiedener Bezeichnung die färbenden oder regelwidrigen Geschmack entwickelnden Erreger, trotzdem sie sowohl in morphologischer wie in physiologischer Beziehung übereinstimmen.

An dieser Stelle ist es nicht meine Absicht, diese schwierigen Verhältnisse weitläufig zu behandeln; meine obigen Ausführungen genügen, um die Anregung zu rechtfertigen, welche ich s. Z. in der „Revue Générale du Lait" in dieser Frage (l. cit.) gegeben habe.

Ich erlaubte mir zum Zwecke der planmäßigen, grundlegenden Ordnung der Milchbakterien alle Fachgenossen einzuladen, welchen eine gedeihliche Entwicklung auf diesem Gebiete am Herzen liegt, gelegentlich des nächsten Internationalen Milchwirtschaftlichen Kongresses in Paris, ihre persönlichen Beobachtungen und Vorschläge zu unterbreiten und die Vorsteher der amtlichen Laboratorien einzuladen, ihre Untersuchungsweisen und ihre Gesichtspunkte bei der Unterscheidung der Milchbakterien zu besprechen, und sich dahin zu einigen, daß irgend ein Forscher mit der Zusammenfassung der Ergebnisse betraut werde. —

Zu meinem Vergnügen sehe ich, daß mein Vorschlag von verschiedener Seite Zustimmung erfährt, und so hoffe ich, daß in Paris der Anfang zu einer ersprießlichen Verständigung der Milch-Bakteriologen stattfinden werde.

Ueberwachung der Butterbereitung und des Butterhandels in Niederland.

Von der Art und Weise, wie die i. J. 1903 in Niederland eingeführte Ueberwachung der Butterbereitung und des Butterhandels unter Staatsaufsicht ausgeübt wird, lassen folgende dem „Verslag van het Botercontrolestation der Friesche Maatschappij van Landbouw" zu Leeuwarden für das Jahr vom 1. Mai 1904 bis dahin 1905 entnommene Angaben ein Bild gewinnen.

Die Zahl der Molkereien („Zuivelfabrieken"), welche sich der Ueberwachungsvereinigung angeschlossen hatten, war im Berichtsjahr von 75 auf 101 angewachsen. Das gesamte Jahreserzeugnis dieser Molkereien an Butter belief sich auf 10 958 300 kg, gegen 9 459 000 im Vorjahr. Rechnerisch hätte die Zunahme 1,5 mill. kg mehr betragen sollen; als Ursache der Rückständigkeit wird die Trockenheit im Herbst des Jahres 1904 angesehen.

Zur Besichtigung der Butterreien wurden von den Ueberwachungsbeamten 525 Reisen gemacht, außerdem besucht: 39 mal der Markt zu Leeuwarden, 34 mal der zu Sneek, und 7 mal der Hafen von Harlingen. Bei den Buttereien wurden 1696 Proben Butter und 1681 Proben Rahm, 450 weitere Proben Butter wurden im genannten Hafen aus verlendeterlen Gebinden entnommen. Die 1681 Proben Rahm wurden im Laboratorium der Ueberwachungsstelle verbuttert, die daraus gewonnene Butter je mit der aus der betreffenden Molkerei herrührenden verglichen.

Bei allen Butterproben wurde bestimmt: die Sättigungszahl der flüchtigen Fettsäuren (Reichert-Wollny-Zahl), die Lichtbrechungszahl bei 40° C., und der Wassergehalt. Zwischen der im Laboratorium gewonnenen und der den Molkereien entnommenen Butter wurde in allen Fällen befriedigende Uebereinstimmung gefunden. Der Verlauf, den die Zahl der flüchtigen Fettsäuren in diesem Berichtsjahr nahm, wich von dem vorjährigen nicht unerheblich ab: vom Juli 1903 bis März 1904 kamen fortwährend Zahlen vor unter 25, bis 21,1, sogar der Monatsdurchschnitt fiel im Oktober bis unter 25, und erhob sich erst im März 1904 über 28; i. J. 1904,05 dagegen war der niedrigste Durchschnitt, 26,2, im Anfang November, während nach dem Oktober eine Zahl unter 25 nicht mehr vorkam; die Ursache wird in der Verschiedenheit der Bitterung erblickt, 1903 war sehr feucht, 1904 sehr trocken. Hoher Wassergehalt kam auch in diesem Jahr sehr häufig vor, mehr noch, als im vorigen. Von den 2146 untersuchten Butterproben enthielten 83 (= 3,9 v. H.) mehr als 16 v. H. Wasser; in den halbmonatlich ermittelten Durchschnitten schwankte der Wassergehalt zwischen 13,69 und 14,61 v. H., das Mittel der 24 halbmonatlichen Durchschnitte war 14,06 v. H.; im Einzelnen verteilten sich die Proben wie folgt:

auf einen Wassergehalt von	einzelnen Proben Butter	= v. H.
10,1 bis 11,0 v. H.	10	0,5
11,1 „ 12,0 „	85	4,0
12,1 „ 13,0 „	348	16,2
13,1 „ 14,0 „	634	29,5
14,1 „ 15,0 „	681	31,7
15,1 „ 16,0 „	305	14,2
16,1 „ 17,0 „	65	3,0
17,1 „ 18,0 „	14	0,7
18,1 „ 19,0 „	2	0,1
über 19 „	2	0,1
zusammen	2146	= 100,0

Zwischen 13 und 15 v. H. Wasser waren also enthalten in 61,2 v. H. der Butterproben, zwischen 12 und 16 v. H. Wasser in 91,6 v. H. der Proben.

Die Jahresausgaben der Ueberwachungsstelle beliefen sich auf folgende Beträge:

Gehälter	4357 fl. 33,5 cts
Reisekosten	1331 „ 53,5 „
Allg. Geschäftskosten einschl. Anschaffung von Geräten	3705 „ 84 „
zusammen	9994 fl. 71 cts.

d. i. für je 100 kg Butter der Jahreserzeugung 8,6 cts = 14,6 Pf. Unter den Geschäftskosten befinden sich 1959,28 fl. für die Reichsmarken zur Kennzeichnung der den überwachten Molkereien entstammenden Butter.

Tagesgeschichtliche Rundschau.

Deutschland.

Allgemeine Ausstellung für hygienische Milchversorgung 1907 in Berlin. Der Vorstand der Landwirtschaftskammer für die Provinz Hannover beschloß in seiner letzten Sitzung die Veranstaltung einer im Jahre 1907 in Berlin abzuhaltenden allgemeinen Ausstellung für hygienische Milchversorgung zu unterstützen.

Die Verlegung des jährlichen Butterwettbewerbs der Preußischen Landwirtschafts-Gesellschaft in die Wintermonate war von der Ostpreußischen Landwirtschaftskammer angeregt worden. Die Landwirtschaftskammer in Hannover beschloß, dafür einzutreten, daß der Preisbewerb für Butter wie bisher gelegentlich der Wanderausstellung der D. L.-G. im Juni stattfinden solle.

Zur Tilgung der Tuberkulose. Bekanntlich hat Koch die These aufgestellt, daß, da die Tuberkulose des Menschen und die der Tiere nicht identisch seien, die Rindertuberkulose auf den Menschen nicht übertragen werden könne und daher alle Maßregeln zur Verhütung einer befürchteten Uebertragung unnötig seien. Diese Behauptung Kochs wurde s. Z. sofort von hervorragenden Autoritäten angezweifelt. Kürzlich hat nun der in Budapest abgehaltene internationale tierärztliche Kongreß, auf dem u. a. Prof. Dammann-Hannover, Bang-Kopenhagen und sonstige Fachleute anwesend waren, in der Tuberkulosefrage folgende Leitsätze angenommen:

1. Die Bekämpfung der Tuberkulose der Rinder ist dringend notwendig. 2. Die Tilgung der Tuberkulose der Rinder seitens der Besitzer (freiwillige Tilgung) ist durchführbar und allgemein anzustreben. Sie erfordert eine möglichst frühzeitige Verhütung der Ansteckung der Kälber und der übrigen gesunden Viehstücke. Die freiwillige Tilgung der Rindertuberkulose ist staatlich durch Verbreitung richtiger Anschauungen über die Natur der Tuberkulose, über deren Ansteckungswege und über die Bedeutung der Tuberkulinprobe anzuregen und durch Gewährung von Staatsmitteln zu unterstützen. Bei der Bekämpfung der Tuberkulose der Haustiere empfiehlt es sich, das Tuberkulin als das beste bis jetzt bekannte diagnostische Mittel zu verwenden. Die Abgabe von Tuberkulin ist staatlich zu kontrollieren. Jedenfalls darf Tuberkulin nur an Tierärzte abgegeben werden. 3. Eine staatliche Bekämpfung der Tuberkulose der Rinder ist durchaus empfehlenswert, sie ist, wenn mit einer gewissen Vorsicht angewendet, durchführbar und wird die weitere Zunahme der Seuche verhindern und eine allmähliche Eindämmung derselben herbeiführen. Die Bekämpfung erfordert: a) die Verpflichtung des Tierarztes, von jedem in der Ausübung seines Berufes festgestellten Fall von Tuber-

Digitized by Google

kulose die Anzeige zu erstatten; b) die baldmöglichste Beseitigung der gefährlich tuberkulosen Tiere (namentlich der mit Euter-, Gebärmutter-, Darmtuberkulose, sowie der mit Lungentuberkulose behafteten) gegen Entschädigung unter Beihilfe von Staatsmitteln und das Verbot der Rückgabe der Magermilch aus Sammelmolkereien in unsterilisiertem Zustande.

Eichung der Milchversendkannen. Der in der letzten Session des Reichstages vorgelegte Entwurf einer Maß- und Gewichtsordnung wurde nicht beraten und wird demnächst dem Reichstage wieder vorgelegt werden. Die Hannoversche Landwirtschaftskammer beschloß, gegebenenfalls gegen eine etwaige Einbeziehung der Milchversendkannen zu den zu eichenden Gefäßen vorstellig zu werden.

Jahrlässige Milchfälschung. Der Pächter der Milchverwertungs-Genossenschaft in Böhlen bei Leipzig ist trotz verschiedentlicher Strafverfügungen, die ihn bereits getroffen haben, nicht vorsichtiger geworden, denn er nahm vielen Lieferanten Milch ab, die „getauft" war, und führte sie nach Leipzig ein. Wegen fahrlässiger Nahrungsmittel-Fälschung verfiel er in eine Geldstrafe von 100 M.; neun weiteren vor demselben Gericht in Leipzig angeklagten Milchlieferanten wurden wegen vorsätzlicher Nahrungsmittel-Verfälschung Strafen in Höhe von 125 und 45 M. auferlegt. Einzelne der Angeklagten behaupteten, es sei allgemein üblich, daß das zum Ausschwenken der Melkeimer benutzte Wasser der Milch zugesetzt werde.

* **Milchhandel an Sonn- und Festtagen.** Nach einer kürzlich ergangenen Verfügung des Regierungspräsidenten zu Arnsberg ist für die Milchlieferung an Sonn- und Feiertagen die Zeit bis morgens 10 Uhr freigegeben worden. Nach dieser Zeit darf ein Gewerbebetrieb nicht mehr stattfinden, jedoch ist den Milchfuhrwerken noch reichlich Zeit zur Rückkehr gelassen.

Das Austragen und Auskaufen von Milch an Feiertagen wird für den betreffenden Bezirk durch folgende Verordnung des Regierungspräsidenten zu Minden geregelt: Auf Grund der mir von den Herren Ministern der geistlichen, Unterrichts- und Medizinal-Angelegenheiten, des Innern und für Handel und Gewerbe erteilten Ermächtigung bestimme ich in Gemäßheit des § 15e der Gewerbeordnung: Das Austragen und Auskaufen von frischer Milch an Sonn- und Festtagen wird allgemein, also auch da, wo die für den Gottesdienst festgesetzte Zeit vor 10 Uhr vormittags beginnt, bis 10 Uhr vormittags zugelassen, und zwar mit der Maßgabe, daß auch die Zeit nach 10 Uhr von den Austrägern und von den Wagen noch zur Rückkehr der letzten Arbeitsstelle nach Hause oder nach dem Orte benutzt werden darf, an dem die gottesdienstliche Ruhepause unfällig zugebracht werden soll. Für den Milchhandel in offenen Verkaufsstellen behält es bei den bisherigen Bestimmungen sein Bewenden. Sofern die Arbeiten der mit dem Austragen und Auskaufen der Milch beschäftigten Personen länger als drei Stunden dauern, oder die Arbeiter am Besuche des Gottesdienstes hindern, sind die Arbeitgeber verpflichtet, jeden Arbeiter entweder an jedem dritten Sonntage volle 36 Stunden oder an jedem zweiten Sonntage mindestens in der Zeit von 6 Uhr morgens bis 6 Uhr abends von der Arbeit frei zu lassen. Diese Bekanntmachung tritt mit dem Tage ihrer Verkündung in Kraft.

Erhöhung der Milchpreise in Kiel. Die Milchhändler von Kiel und Umgegend machen bekannt, daß sie durch den Mangel an Milch genötigt sind, den Preis von 16 auf 17 Pf. für das Liter und 9 Pf. für das halbe Liter zu erhöhen. Mit der Preiserhöhung ist am 25. Oktober begonnen worden.

Verband der hamburger Milchhändler-Vereine. Von den elf Milchhändler-Genossenschaften, die zur Zeit in Hamburg bestehen, haben sich acht zu einem Milchhändler-Genossenschaftsverband vereinigt. Zweck des Verbandes ist die Errichtung einer Anstalt zur Gewinnung von Kindermilch.

* **Butterfälschung durch Wasserzusatz** hatte den Butterhändler Max Keitzke und einen seiner Abnehmer, den Krämer Paul Lehmann, vor das Schöffengericht am Amtsgericht I zu Berlin geführt und beiden wegen grober Fahrlässigkeit eine Geldstrafe, jenem von 100, diesem von 30 M. eingetragen. Während K. sich bei der Strafe beruhigte, legte L. mit dem Einwand Berufung ein, daß er als Gemischtwarenhändler Butter nur nebenher führe und zu wenig Butterverständnis besitze, um der Butter ihre verfälschte Beschaffenheit ansehen zu können, darum sich auf die Versicherung des K. habe verlassen müssen, daß die Butter einwandfrei sei. Die 5. Strafkammer des Landgerichts I erachtete die erhobenen Einwände nicht für stichhaltig. Sie war der Meinung, daß derjenige, der mit Butter handele, sich auch die erforderlichen Kenntnisse zu verschaffen, oder für eine geeignete Persönlichkeit Sorge zu tragen habe. Eine einfache Schmierprobe würde genügt haben, dem Angeklagten die Verfälschung der Butter vor Augen zu führen. Aus diesen Gründen wurde die eingelegte Berufung verworfen.

Schleichwege des Margarinehandels. Der zu Voerendaal in der Provinz Limburg wohnende Ackerer und Butterhändler Peter E., welcher mit seiner Zuhre wöchentlich Eier und Butter in bedeutender Menge nach Aachen zum Verkauf brachte, stand seit einiger Zeit im Verdacht, daß er mit Margarine verfälschte Butter als reine Bauernbutter verkaufe. Am letzten Freitag wurde der Händler, der wieder mit mehreren hundert Pfund Butter nach Aachen gekommen war, in einem Hause der Judengasse, wo er sich versteckt hatte, festgenommen. Es stellte sich heraus, daß der größte Teil seiner schon in Geschäften abgesetzten Butter mit Margarine verfälscht war. Pferd und Karren des unredlichen Händlers wurden beschlagnahmt. Vom Gericht wurde die Freilassung des Händlers gegen eine angebotene Kaution in Höhe von 500 M. abgelehnt.

Schweiz.

* **Die Ausfuhr von Hartkäse und eingedickter Milch** weist im ersten Halbjahr 1905 gegen den gleichen Zeitraum 1904 folgenden Zuwachs auf:

	Hartkäse		Eingedickte Milch	
	dz	Wert Frs.	dz	Wert Frs.
1905	125 216	20 977 499	144 813	13 536 864
1904	121 231	19 191 904	142 393	13 614 124
1905 +	3 985	1 079 595	2 410 —	77 260

* **Vermehrte Herstellung eingedickter Milch.** Die Berner-Alpen-Milchgesellschaft Stalden (Station Konolfingen) schließt gegenwärtig ihre Milchfäuse für 1905/06 zum Preis von 14½ Rp. für das Liter ab Station der Milchfabrik mit monatlicher Zahlung ab. Sie errichtet im bayerischen Allgäu zwei neue Fabriken und gedenkt dort noch im Lauf dieses Jahres ihre Fabrikthätigkeit zu eröffnen und auch auf das Gebiet der Schokoladenfabrikation auszudehnen.

D. Schweiz. Bauer.

Dänemark.

* **Verwertung nach Berlin gelieferter Milch.** Die „Nord. Landtm.-Ztd." berichtet, werde der Sammelmolkerei zu Holeby ihre nach Berlin gesandte Milch mit 11 Oere (= 12,37 Pf.) für 1 kg bezahlt.

* **Die Milch-, Rahm- und Butterausfuhr nach Deutschland** betrug, nach demselben Blatt, im Monat September 209 000 kg Milch, 458 000 kg Rahm und 446 000 kg Butter.

Unterrichtswesen.

Lehrgang für Kontrollassistenten in Jülpich. Die Landwirtschaftskammer für die Rheinprovinz hält in der Zeit vom 13. November bis 9. Dezember dieses Jahres an der Molkerei-Lehr- und Versuchsanstalt zu Jülpich wiederum einen Lehrgang zur Ausbildung von Milchkontrollvereinsbeamten ab.

Zugelassen werden zu diesem Kurse junge Leute im Alter von mindestens 18 Jahren, welche eine landwirtschaftliche Winterschule oder einen Molkereikursus beendigt haben oder den Nachweis entsprechender Kenntnisse beibringen.

Der Lehrgang zerfällt in einen theoretischen und einen praktischen Teil von je 14 Tagen Dauer.

Während des theoretischen Teiles der Kurse wird in 96 Stunden in folgenden Fächern Unterricht erteilt:

1. Rindviehzucht, insbesondere Aufzucht, sowie Herdbuchwesen,
2. Fütterungslehre, insbesondere Futterberechnungen,
3. Buchführung und Technik der Rindviehkontrollvereine,
4. Milchwirtschaft (Gewinnung, Beurteilung und Behandlung der Milch) und Milchuntersuchungen.

Die praktische Ausbildung wird im Anschluß an den theoretischen Teil des Lehrganges an einem Kontrollverein am Niederrhein in der Weise erteilt, daß je ein Kursist einem tüchtigen Kontrollbeamten beigegeben wird und unter Anleitung und Kontrolle des zuständigen Zuchtinspektors alle Arbeiten eines Kontrollassistenten während 14 Tage (25. November bis 9. Dezember) zu erledigen hat.

Am Schlusse beider Teile des Ausbildungskursus finden Prüfungen statt, worüber alsdann den Teilnehmern das Befähigungszeugnis als Milchkontrollvereinsbeamter ausgestellt wird.

Die rheinische Landwirtschaftskammer macht besonders darauf aufmerksam, daß die Ausbildung des Amtes eines Kontrollassistenten während eines oder zweier Jahre und der damit ermöglichte nähere Einblick in verschiedene Wirtschaften durchaus geeignet ist, die Ausbildung junger Landwirte und insbesondere angehender Viehzüchter für den späteren Beruf zu vervollkommnen.

Als Honorar werden 20 M. erhoben, welche den in die Dienste eines rheinischen Kontrollvereins eintretenden Kursusteilnehmern zurückerstattet werden; außerdem erhalten diejenigen Kursusteilnehmer, welche 2 Jahre lang das Amt eines Assistenten bei einem rheinischen Kontrollverein versehen haben, nach Ablauf der 2 Jahre ein Stipendium bezw. eine Prämie von 100 M.

Die Kursusteilnehmer haben während der Dauer der Kurse für Kost und Logis selbst zu sorgen und verpflichten sich, allen Anforderungen der Lehrer unbedingt Folge zu leisten.

Digitized by Google

Beobachtungen, Versuche, Erfindungen.

*** Erbliche Beeinflussung des Fettgehalts der Milch einzelner Kühe.** Mehrfach schon hat man die Beobachtung gemacht, daß Bullen die Eigenschaft ihrer Mütter, besonders fettreiche Milch zu erzeugen, auf die Nachkommen zu vererben vermögen. Ein neues Beispiel dieser Art veröffentlicht Wulf in der Landw. Tierzucht. In dem Kuhprüfverein Vorderharde auf Alsen hat der Einfluß des Bullen „Rebböl I" sich folgendermaßen geltend gemacht:

Bei der Kuh Nr. 12 wurde in den Jahren 1898 bis 1900 ein Durchschnittsfettgehalt von 3,34 v. H. festgestellt. Die Tochter dieser Kuh nach „Rebböl I" zeigte in den Jahren 1901 bis 1904 einen Durchschnittsfettgehalt von 3,83 v. H. Die Kuh Nr. 1 wies in den Jahren 1900 bis 1904 einen Durchschnittsfettgehalt von 3,40 v. H. auf; deren Tochter ebenfalls von „Rebböl I" einen solchen von 3,88 v. H.; die Kuh Nr. 2 durchschnittlich in den drei Jahren 1901 bis 1903 von 3,10 v. H.; die Tochter dieser nach „Rebböl I" 1904: 3,62 v. H.; die Kuh Nr. 6 durchschnittlich in drei Jahren 3,31 v. H.; deren Tochter nach „Rebböl I" 1904: 3,64 v. H.

Da die jüngeren Kühe von verschiedenen Müttern, dagegen von einem gemeinsamen Vater abstammen, so dürfte es jedenfalls berechtigt erscheinen, anzunehmen, daß der hohe Fettgehalt der Milch — für die dortige Rasse ein sehr hoher — ein Erbvermächtnis vom Vater sei.

Für die Mitglieder der Familie „Rebböl", die auf verschiedenen Provinzial-Ausstellungen prämiiert wurden, werden hohe Preise gezahlt. Eine ausführliche Stammtafel derselben erstreckt sich auf einen Zeitraum von 37 Jahren.

Futterkohl an Milchvieh. Auf eine Anfrage über die Eignung von Futterkohl an Milchvieh, ob die Qualität der gewonnenen Milch verringert werde, und die stärkere Verfütterung des Kohls einen unangenehmen Geschmack der Milch hervorrufe, antwortet der landwirtschaftliche Mitarbeiter des „H. F." folgendes: Die Sache liegt bei stärkerer Verfütterung des Futterkohls an Milchvieh genau so wie bei der stärkeren Verfütterung von weißem Senf; wird hierbei nicht mit größter Vorsicht verfahren, so stellt sich sicher ein so unangenehmer Geschmack bei der Milch ein, daß sie zum Verkauf und ebenfalls zur Butterbereitung jedenfalls nur wenig geeignet ist, weshalb auch viele Meiereien die stärkere Fütterung sowohl von Futterkohl wie weißem Senf verbieten. Und es wäre auch wohl das Richtigste, bei der Fütterung von Milchvieh überhaupt auf die Zugabe von Futterkohl zu verzichten und denselben nur zu Verfütterung an Jung- und Mastvieh zu benutzen, wobei Nachteile selbstverständlich ausgeschlossen sind. Besonders nachteilig wird aber beim Milchvieh die Verfütterung von Futterkohl denn, wenn die Futterzusammensetzung überhaupt keine rationelle ist. Wo dagegen der Gehalt an den verschiedenen Nährstoffen im Futter ein entsprechender ist, können kleinere Mengen Futterkohl auch an Milchvieh unbedenklich verabreicht werden; dieselben schaden dann ebenso wenig wie die mäßige Verfütterung von Steckrüben. Wie weit man hierbei gehen darf, lehrt am besten der eigene praktische Versuch.

*** Entrahmungsschärfe in Schweden.** In Fortsetzung der seit einigen Jahren eingeführten Ueberwachung der Butterei-betriebe in Bezug auf die erzielte Entrahmungsschärfe wurden i. J. 1904 aus 334 Molkereien 528 Proben Magermilch auf ihren Fettgehalt untersucht. Die Untersuchung erfolgte nach Gottlieb's Verfahren und ließ folgende Ergebnisse gewinnen:

Unter der Annahme, daß die Magermilchmenge 85 v. H. der Vollmilch betrage, sind von den am meisten gebräuchlichen Milchschleudern, Alfa A I und II aller Modelle, der durchschnittliche Fettgehalt und die von 100 kg Vollmilch in der Magermilch verbliebene Fettmenge berechnet, und die Ergebnisse der letzten fünf Jahre zu einander in Vergleich gestellt, wie folgt:

Jahrgang	Fettgehalt v. H.			Nicht gewonnene Fettmenge g		
	erhöht	nicht erhöht	Durchschnitt	erhöht	nicht erhöht	Durchschnitt
1900	0,10	0,13	0,115	88	111	98
1901	0,11	0,14	0,13	94	116	104
1902	0,11	0,14	0,12	90	116	106
1903	0,11	0,13	0,12	95	114	106
1904	0,12	0,18	0,12	99	111	106

Danach weichen die Ergebnisse der letzten vier Jahre nur wenig von einander ab. Mejeri-Praktiken 1905, Nr. 15.

*** Ein neues Milchpulver.** Um Milch in ein trockenes Pulver zu verwandeln, wollen Bévenot u. De Neveu, nach l'Ind. lait., folgendes Verfahren anwenden. Die Milch wird durch eine Druckpumpe geführt, aus der sie unter einem Druck von 250 Atm. durch eine Oeffnung von 0,1 mm Durchmesser austritt; dabei wird sie in einen Nebel zerstäubt, aus welchem ihre Trockenmasse durch einen warmen Luftstrom als staubfeines Pulver niedergeschlagen wird. Das Pulver soll angeblich in kaltem Wasser ohne Zusatz von Alkalien löslich und von jedem Beigeschmack frei, der Kohlenverbrauch geringer sein, als bei irgend einem anderen der bisherigen Verfahren. Eine kleine Probeanlage sei in Asnières (Seine), Avenue Faidherbe 9, errichtet, nähere Auskunft von F. Bévenot, Rue Laffitte 7, Paris, zu erlangen.

*** Verfucht bei Ziegen** kommt nicht so selten vor, wie vielfach angenommen wird. Nach einer Zusammenstellung im „Landboten" wurden von den in den Schlachthöfen geschlachteten Ziegen verhältnismäßig gefunden im Königreich Preußen bis 0,35 v. H., im Königreich Sachsen bis 2,97 v. H.

Beobachtungen über das Abbrühen des Käsereisauers werden im Jahresbericht der bernischen Molkereischule in Rütti-Zollikofen von Direktor Albin Peter mitgeteilt. Die Pflege des Käsereisauers ist eine Aufgabe, der sich alle Käser mit großem Fleiß und aller Sorgfalt widmen. Es wird darauf geachtet, daß der Sauer immer tüchtig arbeitet, d. h. täglich wieder auf seinen bestimmten Säuregrad (40 bis 60°) kommt. Sodann muß er eine leicht grünlich gelbliche Farbe behalten. Grün darf er nicht werden, sonst arbeitet er zu wenig; er darf aber besonders auch nicht weißlich schäumend werden. Die Käser kurieren einen schäumenden Sauer regelmäßig durch das sogenannte Abbrühen, d. h. sie lassen den größten Teil des Sauers ab und schütten heiße Molke zu, bis die Temperatur des ganzen Inhalts auf 58 bis 63° C. gestiegen ist. Höher darf man nicht gehen, sonst wird der Sauer tot gebrüht, d. h. er arbeitet nachher nicht mehr. Durch das Abbrühen werden offenbar die Hefen und Säuerungs-Erreger abgetötet oder geschwächt, wogegen die Milchsäurepilze am Leben bleiben. Ueber die Wirkung dieses Abbrühens konnten wir nun ebenfalls eine interessante Beobachtung machen. Es gab am 21. April bei uns in beiden Kessi-Preßkerke, nachdem ein paar Tage vorher viel blähende Mitchen geliefert wurden. Am 22. April probierten wir die Verwendung von Labpulver und Käsereisauer, aber

Fettgehalt v. H.	Erhöht									Nicht erhöht									
	Alfa A I Modell 1899	Alfa A I Modell 1899	Alfa A I Modell 1886	Alfa A I Modell 1886	Alfa A I älteres Modell	Alfa A I älteres Modell	Wilso-Bond	Krone	Radiator	Peltice	Alfa A I Modell 1899	Alfa A I Modell 1899	Alfa A I Modell 1886	Alfa A I Modell 1886	Alfa A I älteres Modell	Alfa A I älteres Modell	Wilso-Bond	Wilso-Band	Radiator	Peltice	Eis-Verfahren
1,4 bis 1,5	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	1
1,2 „ 1,3	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	1
0,60 „ 0,69	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	5
0,50 „ 0,59	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	1	—	—	—	—	3
0,40 „ 0,49	—	—	—	—	1	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	2
0,30 „ 0,39	—	1	2	1	—	—	—	—	1	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
0,20 „ 0,29	—	2	1	5	—	—	—	—	3	1	2	1	2	2	1	2	—	—	1	1	—
0,10 „ 0,19	24	37	50	92	3	12	4	4	5	3	7	23	51	81	3	10	6	1	1	1	—
0,05 „ 0,09	4	7	13	25	2	4	1	1	—	—	1	3	2	6	—	1	—	—	—	—	—
Zusammen	28	47	64	123	6	16	5	5	9	4	10	27	55	89	4	14	6	2	1	1	12
Durchschnittsgehalt																					
1904	0,12	0,13	0,12	0,11	0,16	0,11	0,10	0,12	0,20	0,15	0,16	0,13	0,12	0,13	0,15	0,18	0,15	0,17	0,16	0,17	0,70
1903	0,11	0,12	0,11	0,11	0,13	0,11	0,09	—	0,21	0,14	0,14	0,16	0,13	0,13	0,14	0,14	0,14	—	0,24	0,15	0,64
1902	0,12	0,12	0,11	0,11	0,12	0,11	0,11	—	0,21	0,14	0,16	0,15	0,13	0,14	0,15	0,13	0,14	—	0,55	0,14	0,57
Stundenleistung																					
1904	1830	1240	1620	1050	1260	790	590	1640	900	1430	1830	1230	1600	1080	1210	650	550	300	700	1100	—
1903	1770	1330	1650	1110	1150	750	530	—	590	1600	1840	1270	1670	1080	1500	750	535	—	920	1500	—

Digitized by Google

nur mit dem Erfolg, daß der Käse noch viel stärker Preßer wurde. Jetzt wurde sämtlicher Sauer bei 60° C. abgebrüht und die Störung verschwand sofort spurlos, nachdem wir sonst der Reihe nach und in beiden Käsekesseln gesehlte Käse hatten. Offenbar wurde uns durch die Einlieferung der vielen blähenden Milch der Sauer angesteckt und dadurch die Störung so heftig. Ein neuer Beweis, daß man im Käsereibetrieb eben überall aufpassen muß, wenn es gut gehen soll, und auch eine Anbeutung darüber, wieviel die Bakteriologie zur Förderung der Käsefabrikation beitragen könnte, wenn sie nur die Erscheinungen, wie sie die große Praxis saft täglich bietet, untersuchen und erklären wollte.

* **Molkereibetrieb auf Island.** Ein in Ugeskr. f. Landm. veröffentlichter Reisebericht läßt folgende Angaben entnehmen.

Von den etwa dreißig auf der Insel gegenwärtig vorhandenen Genossenschaftsmolkereien wurde die erste vor fünf Jahren auf dem Hof Birtingaholt errichtet. Verglichen mit dänischen Verhältnissen sind alle diese Molkereien nur Kleinbetriebe geringsten Umfangs. Sie alle verarbeiten, wegen der Abgelegenheit der beteiligten Höfe, nur Rahm zu Butter, der ihnen durch Saumpferde auf schlechten, bis zu zwei Meilen*) langen Wegen zugeführt wird. Die Molkerei zu Birtingaholt, der alle übrigen nachgebildet sind, ist von Holz erbaut und mit Wellblech bekleidet, 12 Ellen lang und 10 Ellen breit*), und in vier Räume geteilt, von denen einer zur Empfangnahme und Abwägung des Rahms, ein anderer zur Abbutterung und Zurichtung der Butter, ein dritter als Lagerraum, und ein vierter der Molkerin zur Wohnung dient. Wegen der schwierigen Zufuhrverhältnisse wird der Betrieb nur in den Monaten Juni/September ausgeübt. Beteiligt sind 27 Höfe mit zusammen 120 Kühen und 1300 Milchschafen. Der sommerliche Milchertrag eines Schafes beträgt etwa 80 Pfd. (= 40 kg). Im letzten Jahr wurden 13 000 Pfd. Butter, mit einem Reinerlös von 67 Oere*) verkauft. Manche andere auf der Reise gesehene Molkereien glichen alle der beschriebenen, waren nur größer oder kleiner. Die gesamte Butterausfuhr Islands belief sich im vorigen Jahr auf rund 100 000 Pfd.; man meint, daß sie heuer sich verdoppeln werde.

Versuche über den Einfluß der Verabreichung von Sesam an die Milchkühe auf die Güte von Milch, Butter und Emmentalerkäse sind in der bernischen Molkereischule Rütti-Zollikofen gemeinsam mit der landwirtschaftlichen Schule daselbst im großen angestellt worden. Die Ergebnisse sind in einem besonderen Bericht zusammengestellt. Das Schlußergebnis läßt sich wie folgt zusammenfassen:

1. Die Milchmenge hat durch die Sesamgaben von 1 kg für den Tag und Stück befriedigend zugenommen; bei einer weiteren Steigerung der Sesamgaben auf 1¼ kg ist sie verhältnismäßig weniger gestiegen.

2. Der Fettgehalt der Milch hat Fch während der Sesamfütterung nicht wesentlich verändert; die Fettgehaltskurve verlief ziemlich genau gleich, wie sie sonst in dieser Jahreszeit verläuft.

3. Die Untersuchung der Milch auf Käsereitauglichkeit ist während der Periode stärkster Sesamgaben weniger regelmäßig gut ausgefallen als in den anderen Fütterungs-Perioden.

4. Die Versuchskäse waren bei der ersten Beurteilung ungefähr gleich wie die Käse aus der Fütterungs-Periode ohne Sesam; später bekamen sie jedoch zum Unterschied von den letzteren einen trockenen, krümeligen („sägispönigen") Teig, und es entwickelte sich ein bitterer, scharfer Geschmack.

5. Die Butter war ziemlich regelmäßig gut; immerhin ist das Urteil der Prüfer im ersten Versuchsjahr hinsichtlich der Güte der Butter während der Sesamfütterung nicht so einstimmig wie in der Fütterungs-Periode ohne Sesam. Die Frage, ob auch die Butter durch die Sesamgaben beeinflußt sei, ist deshalb noch eine offene; jedenfalls war aber in diesem Falle die Beeinflussung nur eine geringfügige.

Es empfiehlt sich deshalb, mit Rücksicht auf die Käserei die Sesamgaben für das Stück und den Tag auf höchstens 1 kg zu beschränken und alle Sorgfalt auf den Ankauf und die Aufbewahrung tadelloser Ware zu richten.

Sprechsaal.

Zur Milchprüfung im Bolleschen Laboratorium. Von Herrn Dr. G. Bolle, Teilhaber der Bolleschen Meierei, Berlin, geht uns folgende Zuschrift zu:

In Nr. 42 dieses Blattes, S. 496 befindet sich unter der Rubrik „Tagesgeschichte" ein „Klingelbolle" überschriebener Artikel, in dem von einem Urteil des Kammergerichts über die „Milchuntersuchungen bei Bolle" gesprochen und ein Teil dieses Kammergerichtsurteils aus dem Zusammenhang herausgerissen wiedergegeben wird. Ich bemerke dazu, daß das Kammergerichtsurteil dadurch zu stande kam, daß ein von mir entlassener und jetzt bei der Milchcentrale beschäftigter Chemiker unter seinem Eid ausjagte, daß einer bei mir angestellten Bakteriologin abgekochte Milch zur Untersuchung täuschungshalber untergeschoben sei. Diese Behauptung konnte ich nicht entkräften, da das Kammergericht meine Vernehmung durchaus ablehnte, weil ich Gesellschafter der Firma C. Bolle bin und daher am Ausgang des Prozesses interessiert sei. Das Landgericht, das sich vorher mit dem Vorfall beschäftigt hat und mich vernahm, kam gerade zur entgegengesetzten Ansicht als das Kammergericht und bezeichnete das Benehmen der Bakteriologin in unserer Meierei als für eine gebildete Frau unziemlich. Tatsache ist, daß die Untersuchungen in meinem bakteriologischen Laboratorium auf streng wissenschaftlicher Basis ausgeführt werden und daß nie der Versuch gemacht worden ist, einem der Untersucher oder einer Untersucherin abgekochte Milch unterzuschieben. Die ganze Angelegenheit hat auch noch das ärztliche Ehrengericht beschäftigt, daß gegen mich nach eingehendster Prüfung sämtlicher Punkte ebenso wie der Regierungsvertreter ein Einschreiten ablehnte und zu dem Resultat kam, daß die Anschuldigungen der Frau Rabinowitsch deutlich zeigten, daß sie bestrebt sei, alle möglichen Behauptungen aufzustellen, um mich herabzusetzen.

Zum Schluß bemerke ich, daß der Prozeß lediglich ein Civilprozeß war, der von Frau Rabinowitsch gegen unsere Meierei auf Gehaltszahlung angestrengt wurde, und daß es sich nicht, wie aus Ihrer Notiz zu entnehmen ist, um einen Prozeß über die Milchuntersuchungen meines Laboratoriums handelt. Frau Rabinowitsch war aus der Meierei wegen unangemessenen Benehmens entlassen und strengte einen Civilprozeß an. Nachdem sie vom Landgericht mit ihrer Klage abgewiesen, kam der Prozeß vor das Kammergericht und erhielt durch die oben erwähnte Auslage des früher angestellten Chemikers die Wendung zu unseren Ungunsten.

Marktberichte.

Abrechnungspreise zwischen Molkereien und Butterhändlern. Eigenbericht der Molkerei-Zeitung Berlin. **Berlin**, 4. November 1905. Im Großhandel an die Molkereien für feine Butter wirklich bezahlte Preise. Reines Buttergewicht, frei in Berlin oder Hamburg, also nach Abzug der Fracht reines Geld:

Berlin	bis 122 Mk.
Hamburg	„ 124 „

Berlin, 4. November 1905. Butterbericht der Firma **C. J. Wienkamp, SW., Leipzigerstr. 92 und W., Kronenstr. 29.**

Der Markt verlief diese Woche in fester Stimmung; die inländische Produktion war recht klein, das Ausland ist zum Import zu hoch und von Rußland selbst kann, wenn auch die Zufuhren bisher noch erstarken, doch größeren Störungen entgegen und hielt auf bessere Preise. Unter diesen Umständen dürften die immer noch großen Lichauvorstände sich bald räumen.

Telegramme der Molkerei-Zeitung Berlin.

Berlin, den 4 November 1905. Preisfestellung der von der ständigen Deputation gewählten Notierungs-Kommission. Mitgeteilt von der Firma **C. J. Wienkamp**, Berlin, Leipzigerstr. 92. Durchschnittspreise für die Woche vom 29. Oktober bis 4. November 1905.

		1. Nov.	4. Nov.
Hof- u. Genossenschafts-Butter:	1a per 50 kg M.	120—124	122—124
do. do.	IIa „ „	115—121	115—122
do. do.	IIIa „ „	112—115	111—117
do. do.	Abfallende „ „	105—110	102—110
	Tendenz:	fest.	fest.

Hamburg, Grimm, den 27. Oktober 1905. (Butter-Bericht von Ahlmann u. Boysen.) Notierung der Notierungskommission der am Butterhandel beteiligten Firmen zu Hamburg. In Hamburg höchstbezahlte Brutto-Preise: I. Klasse M. 123—126, II. Klasse M. 108—115 per 50 kg. Netto reine Tara. Tendenz: fest.

Ferner Privat-Notierungen: Feinste Sahne und ältere Butter per 50 kg M. 102—105. Schleswig-holsteinische und ähnliche frische Bauer-Butter M. —. Russische, Sibir. und livländ. Winterbutter (verzollt) M. 104—114. Goliysche (verzollt) M. 92—94. Finnländische Winter-Butter (verzollt) M. —. Amerikanische (verzollt) M. —.

Der Buttermarkt zeigte auch in dieser Woche ein ähnliches Aussehen wie in der Vorwoche. Feinste Butter ist zu haben und ist zu verkaufen, wenn die erzielten Preise auch nicht gerade Nutzen abwerfen. Abfallende Butter ist aber unverkäuflich. Die Zufuhren frischer russischer Butter räumten sich zu Preisen von 118—119 M. verzollt; in diesen Wochen würden neue Kontingente wohl kaum erwartet werden dürfen, da die russischen Unruhen bisjetzt wohl nicht so rasch wie sonst beigelegt werden. Unsere Notierung ist wie die in Kopenhagen unverändert geblieben.

Hamburg, Grimm, den 3. November 1905. (Butter-Bericht von Ahlmann u. Boysen.) Notierung der Notierungs-Kommission der am Butterhandel beteiligten Firmen zu Hamburg. In Hamburg höchstbezahlte Brutto-Preise: I. Klasse M. 123—128, II. Klasse M. 108—115 per 50 kg. Netto reine Tara. Tendenz: fest.

Der Butterhandel verlief genau ebenso wie in der Vorwoche. Feinste frische Butter wurde gesucht und sofort verkauft, während abfallende Qualitäten vernachlässigt bleiben. Die Zufuhren für Butter waren kleiner, als in der Vorwoche und hat sich die Nachfrage für solche infolge der Transportschwierigkeiten in Rußland belebt. Feinste Ware bedung M. 112—114 verzollt. Kopenhagen notierte unverändert, desgleichen mit.

Ferner Privat-Notierungen: Feinste und ältere Butter per 50 kg M. 102—105. Schleswig-Holsteinische und ähnliche frische Bauer-Butter M. —. Russische, Sibir. und Livländ. Winterbutter (verzollt) M. 104—114. Goliysche (verzollt) M. 92—94. Finnländische Winter-Butter (verzollt) M. —. Amerikanische (verzollt) M. —.

*) 1 Meile = 7,53 km; 1 Elle = 0,63 m; 1 Oere = 1,125 Pf.

Digitized by Google

Butternotierungen in Kopenhagen. Den 2. November 1905. **Butter:** 1. Klasse 99—100 Kr. (1 Kr. = 112,5 Pf.). Tendenz: Fester.

Berlin, 2. Nov. 1905. Amtlicher Marktbericht der städtischen Markthallen-Direktion über den Großhandel in der Central-Markthalle. **Butter.** Preise franko Berlin einschließlich Provision. Für 50 kg Ia M. 120—124, IIa M. 114—120, IIIa M. 110—114.

Käse. Import. Emmenthaler Ia p. 50 kg 85—90 M., dito IIa M. 60—80, import. Glarner Kräuterkäse M. 60——, import. Holl. Gouda Ia M. 80—85, import. Holl. Gouda IIa M. ——, import. Edamer M. 80—— import. Camembert per Dtzd. M. 7,50, import. Gervais M. —, import. Neufchatel per 100 Stück M. 20, import. Roquefort sur choix Ia per 50 kg M. 130—140, import. Parmesan, 3-4 jährig, M. ——, dito, 2—3 jährig M. 80—85, import. Chester-Viktoria M. 115—125, dito Cheshire M. 80—85, Gorgonzola per 50 kg M. 90—100. Steppenkäse M. —. Inländische. Westpr. Schweizer-Käse Ia per 50 kg M. ——, Neufchatel, do. per 100 Stück M. ——, Holländer, rheinisch, Ia per 50 kg M. ——, Edamer Ia M. ——, Limburger Alpenkäse in Pergament M. ——, Tilsiter Käse, fette Ia M. 58—60, Tilsiter Käse IIa, halbfette M. 45—50, Harzer per Kiste, 100 Stück, M. 2,10—2,30, IIa M. 0,75—1,00, Soldiner per Schock M. 6,00 Schloßkäse per Dutzend M. ——, Camembert, große I (H. Prinz), per Dtzd. M. 6,00, do. II, per Dtzd. M. 4,40, Kaiserkäse (H. Prinz) M. 2,40, Kronenkäse M. ——, Frühstückskäse per 50 Stück M. 3,75 (H. Prinz). Deutscher Gervais Dutzend M. 2,20. Briekäse, Orig.-Packung, per 1/2 kg M. 0,80.

Butter-Notierungen der Landwirtschaftskammer für die Provinz Schleswig-Holstein. Butter-Auktionen des Ost-Holsteinischen Meierei-Verbandes.

Hamburg, den 1. November 1905.

1. Klasse 5 Drittel zu 130, 4 Drittel zu 129½, 5 Drittel zu 129, 2 Drittel zu 128, 2 Drittel zu 127½, 15 Drittel zu 127, 9 Drittel zu 126½, 5 Drittel zu 126, 5 Drittel zu 125½, 5 Drittel zu 125, 4 Drittel zu 124½, 5 Drittel zu 124, 6 Drittel zu 123, 3 Drittel zu 122 M. Zusammen 1. Klasse 75 Drittel zu 126,29 M. im Durchschnitt. 2. Klasse 5 Drittel zu 119,80 M. 20 Drittel unverkauft.

Jeder Produzent in Schleswig-Holstein ist berechtigt, die Auktionen zu beschicken. Der Vorstand des Ostholst. Meierei-Verbandes.

Halle a. S., den 2. November 1905. (Bericht von Gebr. Rößler.) Nach feinsten und mittleren Qualitäten war in der vergangenen Woche bessere Nachfrage; so daß alle Eingänge zu unveränderten Preisen geräumt werden konnten.

Ausgesucht feinste gesalzene Molkereibutter	123—124	Mk.
I „	120—122	„
II „	117—119	„

in Tonnen von 100 Pfd. und Kübeln von 50 Pfd.

Königsberg i. Pr., 1. November 1905. (Butterbericht von Gyßling, Erhardt u. Co.) Eine wesentliche Aenderung der Geschäftslage brachte auch diese Woche nicht. Die Zufuhren in feinster Butter sind immer noch klein und lassen sich zu unveränderten Preisen räumen.

Wir zahlen heute für feinstes Produkt 110—116 M. für 100 Pfd. netto hier. Fehlerhafte Ware verrechnen wir nach Verkauf.

Schweine- und Ferkelmarkt. (Amtlicher Marktbericht vom Magerviehhof in Friedrichsfelde.) Mittwoch, den 1. November 1905 Es standen zum Verkauf: 3923 Schweine, 2567 Ferkel.

Verlauf des Marktes: Flottes Geschäft, Preise höher.

Im Engroshandel wurden gezahlt für: Läuferschweine, 3—5 Monate alt 32—52 M.; 6—7 Monate alt 52—69 M. für 1 Stück. Ferkel, mindestens 8 Wochen alt 18—25 M.; unter 8 Wochen alt 15—17 M. für 1 Stück.

Die Direktion des Magerviehhofs.

Städtischer Centralviehhof. Berlin, 28. Oktober 1905. Zum Verkauf standen: 3687 Rinder, 914 Kälber, 7085 Schafe, 9097 Schweine.

Bezahlt wurden für 100 Pfund oder 50 kg Schlachtgewicht in Mark (bezw. für 1 Pfund in Pfg.): Für Rinder: Ochsen: 1. vollfleischig, ausgemästet, höchsten Schlachtwerts, höchstens 7 Jahre alt 75—78; 2. junge fleischige, nicht ausgemästete und ältere ausgemästete 70—74; 3. mäßig genährte junge und gut genährte ältere 64—67; 4. gering genährte jeden Alters 60—63. — Bullen: 1. vollfleischige höchsten Schlachtwerts 74—77; 2. mäßig genährte jüngere und gut genährte ältere 69—73; 3. gering genährte 58—63; — Färsen und Kühe: 1. a) vollfleischige, ausgemästete Färsen höchsten Schlachtwerts ——; b) vollfleischige, ausgemästete Kühe höchsten Schlachtwerts, höchstens 7 Jahre alt 64—65; 2. ältere, ausgemästete Kühe und wenig gut entwickelte jüngere 61—63; 3. mäßig genährte Färsen und Kühe 58—61; 4. gering genährte Kühe und Färsen 55—57. — Kälber: 1. feinste Mastkälber (Vollmilchmast) und beste Saugkälber 89—94; 2. mittlere Mastkälber und gute Saugkälber 80—86; 3. geringe Saugkälber 65—75; 4. ältere gering genährte Kälber (Fresser) 56—63. — Schafe: 1. Mastlämmer und jüngere Masthammel 80—83; 2. ältere Masthammel 76—78; 3. mäßig genährte Hammel und Schafe (Merzschafe) 58—62; 4. Holsteiner Niederungsschafe (Lebendgewicht) 28—40 — Schweine: Man zahlte für 100 Pfd. (mit 20 pCt. Tara): vollfleischige, kernige Schweine feinerer Rassen und deren Kreuzungen, höchstens 1¼ Jahr alt, 220—280 Pfund schwer, 74——; schwere, 280 Pfd. und darüber (Käser) ——; fleischige Schweine 69—72; gering entwickelte 64—68; Sauen 69 M.

Verlauf und Tendenz des Marktes:

Das Rindergeschäft wickelte sich ruhig ab, es bleibt etwas Ueberstand. — Der Kälberhandel gestaltete sich ruhig, es wird kaum ganz ausverkauft. — Bei den Schafen war das Geschäft langsam, es wird ziemlich geräumt. — Der Schweinemarkt verlief nur in ganz guter Ware verhältnismäßig glatt, sonst ruhig und in geringer Ware langsam. Schwere und fette Schweine (280 Pfund und darüber) beachten bis 3 M. über Notiz.

In **Hamburg** wurden bezahlt: für beste Ochsen 70,50—73 M., junge fette Kühe 63—66 M., beste, reine Schweine mit 20 Proc. Tara 74—— M., Kälber I Qualität 89,50—94,50 M., Doppellender 103,50—109 M.

Um die Einführung der Milchbezahlung und Milchviehzucht auf Fettgehalt zu erleichtern und nach Möglichkeit zu fördern, übernehmen wir

Milchuntersuchungen auf Fettgehalt

zum Preise von 30 Pfg. für die Probe, (Einzelproben für 50 Pfg.)

Wir empfehlen unseren Auftraggebern, um die Genauigkeit unserer Untersuchungen selbst zu überwachen, uns bei jeder Sendung von einer oder der anderen Milchprobe zwei verschieden bezeichnete Gläschen einzusenden.

Zur Einsendung von Milchproben werden zweckmässige Verpackungen in denen sich für das einfache Packetporto bis zu 100 Proben (als Muster ohne Werth bis 4 Proben) sicher gegen Gärung und Bruch, verschicken lassen, auf Bestellung durch Postkarte leihweise von uns abgegeben.

Milchkontrol-Anstalt der Molkerei-Zeitung Berlin,
SW., Grossbeeren-Strasse 40.

Versuchsstation für Molkereiwesen Kiel.

Versand von Reinkulturen für die Ansäuerung des Rahmes. Ausbildung von Molkereipersonal.

Professor Dr. H. Weigmann.

Molkereischule in Hameln.

Institut der Landwirtschaftskammer für die Provinz Hannover.

Aufnahme von Schülern und Hospitanten. Nachweis von ausgebildetem Molkereipersonal. Auskunft und Anmeldungen bei dem **Direktor Professor Dr. P. Vieth.**

Altrenommierte erstklassige Dampf- und Molkereimaschinenfabrik sucht zum baldigen Eintritt noch einige tüchtige und sachkundige

Reisevertreter.

Reflektanten wollen Angebot mit Gehaltsansprüchen unter **H. T. 3084** an **Rudolf Mosse, Hamburg** einsenden.

Militärfreier

Molkereigehilfe

sucht zu sofort oder später Stellung als Buttermeier in einer Molkerei oder Butter-Großhandlung.

Richter, Tost, Ob.-Schl., Burgstr.

Stellen-Gesuche

Kaufmännisch gebildet. Molkereifachmann, mit allen Gebieten der Milchverwertung, des Butterhandels vertraut und durchgreifenden Kenntnissen in Molkereimaschinenbranche **sucht sich zu verändern.** Offert unt. **C. A. 18** an **Haasenstein & Vogler A.-G., Hamburg.**

Molkereigehülfe,

24 Jahre alt, Fachschule besucht und mit sämtlichen Facharbeiten vertraut, sucht zu sofort Stellung.

Grospitz, Berlin O., Schillingstr. 12

Suche für einen jungen fleißigen Mann Stellung als

Gehilfe.

Selbiger ist 22 Jahr alt und kann denselben den Herren Kollegen bestens empfehlen.

G. Wiese, Betriebsleiter, **Jersleben** bei Wolmirstedt.

Junger Mann,

Schweizer, sucht Stelle als **Verwalter** auf einer Emmenthaler- oder Tilsiter-Käserei, ev. Molkerei mit Ballbetrieb, im In- oder Ausland. Obiger hat Molkereischule Rütti-Bern mit „sehr gutem Erfolge" absolviert und ist gegenwärtig in ungekündigter Stelle als Emmenthalerkäser in einer Molkerei mit über 4000 l Milch. Antritt **1. Dezember, ev. später.**

Gefl. Offerten erbitte unter Chiffre **100** an die Expedition dieses Blattes.

Vermischte Anzeigen.

Kuhstall!

In Stettin, Pestalozzistr. 13 ist ein hygienisch, der Neuzeit entsprechend, für 15 Kühe eingerichteter Stall für 720 Mk. p. Jahr zum 1. Jan. 06 zu vermieten.

Ich versende franko unter Nachnahme in Postkollis von 9 Pfd. gute

Landbutter

mit 95 Pfg., gute

Molkereibutter

mit 1,10 Mk. pro Pfd. Bestellungen werden prompt ausgeführt.

Ostpr. Butterversandhaus
J. Rubinstein, Bodschwingken, Ostpr.

Konkurs der Molkereigenossenschaft in Wittlich.

Das beim Bahnhof gelegene

Molkereigebäude

nebst Maschine — für ca. 6000 Ltr. Milchbearbeitung — in bestem Zustande, wird demnächst verkauft. Wittlich ist aufstrebende Kreisstadt mit vielen Anstalten und Beamten **Die Umgebung rein landwirtschaftlich.**

Justizrat Rechtsanwalt **Dick, Konkursverwalter.**

5000—10 000 Ltr. Milch

für Weichkäserei gesucht, am liebsten von einer Genossenschaft im Westen oder Nordosten Deutschlands. Detaillierte Offerten bezüglich Preis und Magermilchrückgabe erbittet

W. Beth, Akt.-Ges. Gandersheim

Quarg-Gesuch.

Zu hohem Preis suche die Woche 20—30 Centner Quarg und erbitte Offerten an

W. Henning, Käserei, Schwanebeck bei Halberstadt.

Käse-Großhandlung

sucht Ia. Vertretung für eigene Rechnung in Tilsiter-, Schweizer- und Romatour- 2c. Käse. Großer Umsatz garantiert. Kasse stets sofort nach Empfang der Ware. Offerten unter **C. R. 101** an die Expedition dieser Zeitung.

In der größten Stadt Königreich Sachsens ist eine in flottem Betriebe befindliche

Molkerei,

Milch-, Käse-, Butter-, Eier-Handlung 2c. mit guter Kundschaft und einem Jahresumsatz von über 100 000 M. inkl. lebendem und totem Inventar Familienverhältnisse halber

zu verkaufen.

Offerten unter **H. K. 101** an die Expedition dieses Blattes erbeten.

Milchgeschäft und Molkerei,

Nähe Berlins, aufblühende Gegend, sehr rentabel und leicht erweiterungsfähig, direkter Umsatz v. 800—1000 Ltr. Milch an feste, gute Kundschaft, Herstellung von Spezial-Kindermilch, Motorbetrieb, Sterilisiereinrichtung 2c., ist wegen schweren Leidens sofort für 12 000 M zu verkaufen. Erforderlich 6—7000 M. Ernste Reflektanten wollen sich unter **2662** an die Expedition dieses Blattes wenden.

Molkerei

zu pachten gesucht.

Später Kauf nicht ausgeschlossen.

Offerten sub **2646** an die Expedition dieses Blattes.

Umständehalber will ich meine neuerbaute, vorzüglich eingerichtete, nahe Großstadt mit Vorortsbahnverkehr belegene

Dampf-Molkerei,

mit schönem herrschaftl. Wohnhause und 10jährig. Milchverträg. unter günstigen Bedingungen verkaufen. Anzahlung ca. 10 000 Mark.

Offerten unter **2655** an die Exped. dieser Zeitung.

Wöchentlich 10—15 Centner

ff. Molkereibutter

von **allererster Butterhandlung** Leipzigs auf Jahresschluß **gesucht.** Kasse nach Wunsch.

Offert. mit Preisangabe sub **V. A. 977** „Invalidendank" Leipzig erbeten.

Gustav Schmid,

Altdorf, Kanton Uri, Schweiz,

Sennerei - Geschirr - Fabrikation,

empfiehlt seine Spezialität in **Rahmkellen,** Schwyzer- und Berner-Façon, beliebige Größe.

Billige Preise, prompte Bedienung. **Elektrischer Betrieb. Telephon.**

Digitized by Google

Quarkfäcke

ohne und mit Naht, aus Leinen, Baumwolle und Jute, Kongreß- und Seihgazestoffe für Käsefücher, Seih-, Wisch-, Hand- u. Putztücher, billige Bindfaden für Postpakete empfiehlt

Emil Fritsche in Zittau.

Butterkisten

liefert billigst

F. W. Amtenbrink,

Kisten-Fabrik,

Detmold.

Paraffinierte **Pappverschlüsse**, sow. Fettreifen für **Milchflaschen** billigst. **Gustav Wald, Braunschweig.**

Anlagen

für Flaschen- und Kindermilch nebst Kindermilchrezepten liefert als langjährige Spezialität

Theodor Timpe, Magdeburg.

Packkisten, genagelt oder in Teilen, liefern **Lonschmit, O.-S. Glagel & Lindner.**

Kaufe jedes Quantum

feine Butter

zu den **höchsten Preisen** gegen **sofortige Kasse.**

R. Schröter,

Berlin SO. 16,

Adalbert-Straße Nr. 53.

GEBR. ROESSLER,

Butterabsatzstelle von Molkereien der Provinz Sachsen und der angrenzenden Staaten.

HALLE a. S.,

Fraiimfelderstr. 8. Fernspr. No. 856

Gust. Schultze & Sohn.

Berlin C., Gertraudten-Strasse 22.

Butter-Grosshandlung.

Gebrüder Groh,

Hoflieferanten,

BERLIN O., Blumenstr. 70,

Buttergrosshandlung.

23 eigene Detail-Geschäfte.

Ständige Abnehmer für feine Molkereibutter zu höchsten Tagespreisen bei wöchentlicher Abrechnung und Kasse. Jahres-Abschluss erwünscht.

3000 Stück Buttertonnen

einmal gebrauchte, gut verböttcherte und gereinigte, ca. 100 Pfund Inhalt, liefert prompt zum Preise von 50 Pfg. per Stück

frei Bahnhof Berlin

H. Zinke,

BERLIN N. 31, Usedom-Strasse 27a.

Versand gegen Nachnahme nicht unter 20 Stück.

Molkerei-Wagen-Fabrik

Heinr. Heine Söhne in Preetz-Holstein

hält grosses Lager ihrer bewährten, stets verbesserten

verschliessbaren

Milchverkaufswagen

in allen Grössen nebst Kannen für Pferde- und Handbetrieb eingerichtet, mit Eiskühlung.

Erste und älteste Spezialfabrik Deutschlands für verschliessbare Milchverkaufswagen mit Eiskühlung und mit Briefs's Einsatz zur Verhinderung der Aufrahmung der Milch während des Verkaufs. D. R. P. Nr. 123 123.

Fabrikation in grossem Maassstabe mit Dampfbetrieb und den neuesten Maschinen.

Erster Preis Hamburg 1903.

Stunde-leistung 55—1000 Liter. Hand- u. Kraftbetrieb.

BALANCE

Modell 1905

unerreicht!

Umtausch

veralteter Centrifugen aller Systeme gegen

BALANCE MODELL 1905.

Holler'sche Carlshütte,

RENDSBURG.

Direkte Bezugsquelle!

Butterfarbe, rötlich und gelblich,
Käsefarbe, intensiv färbend,
Labextrakt, Stärke 1 : 10000,
Labpulver, Stärke 1 : 10000,
Germanin-Tinktur, unübertroffen,
Wenckebachs haltbare Säure-Entwickler.

Chem.-techn. Laboratorium

Apoth. U. WENCKEBACH Nachfg.

Flensburg (Schlesw.-Holstein).

Milchuntersuchungen auf Fettgehalt

übernimmt zum Preise von 50 Pfg. für Einzelproben, von 30 Pfg. im Abonnement **die Milchkontrollstation der Molkerei-Zeitung Berlin.**

Berlin N. 24. Paul Wieske Oranienburgerstr. 45.

bisher Laboratoriums-Direktor in Dr. Gerber's Molkerei.

Spezial-Geschäft für Molkereihygiene. Auskunft, Beratung, Gutachten, Patente, Laboratorium. :: Untersuchung von Milch, Rahm, Käse, Butter. ::

Echte Gerber-Apparate für die Milch- etc. Untersuchung zu Original-Preisen.

General-Vertreter der Dr. N. Gerber's Acid-Butyrometrie Co. für Berlin, Brandenburg und Pommern.

Normal-Säure-Butyrometer D. R. P.

Schlitzsche. Patent. Patentwist

Farbe Lab **Oel.**

A. V. Brauth, Hamburg I

Verein. Butter-Fass u. -Kneter

„Simplex".

Allein-Verkäufer

A. V. Brauth, Hamburg N.

PERGAMENTPAPIERFABRIK SCHLEIPEN & FARKENS AKTIENGES. RATINGEN

Stanz- und Emaillierwerke,

vormals

Carl Thiel & Söhne,

Aktien-Gesellschaft,

Lübeck.

Nahtlose Milchtranspportkannen.
Halbgestanzte „
Gefalzte „
Transport-Milcheimer.
Milch-Messeimer.
Rahm- und Milchständer.
Milchsiebe, doppelt und einfach.
Bassins aus Stahlblech.
Bassins aus Doppelmetall.

Kataloge gratis und franko.

Für einige Gegenden werden noch Vertreter gesucht.

Digitized by Google

In eigener Sache

schreibt die Molkerei-Zeitung Hildesheim u. A.:

. . . . . „Wir haben aber das Recht und die Pflicht, den redaktionellen Teil „unserer Zeitung von jeder offenen oder versteckten Reklame frei zu halten, soweit „das ohne Verletzung allgemeiner Interessen überhaupt möglich ist." . . . .

. . . . . „Wie oben bemerkt, haben wir auch die nachträglich eingelaufenen, die „Alfatrommel betreffenden Einsendungen nicht veröffentlicht, weil wir das Gefühl „hatten, daß diese Einsendungen nicht der Initiative der Einsender, sondern „vielmehr dem Einfluß der an dem Vertrieb der Alfatrommel interessierten „Stellen zu verdanken waren." . . . . .

Sollte der Hildesheimer Molkerei-Zeitung nicht auch „das Gefühl" gekommen sein, dass die Anfrage in No. 35 ebenso wie die Antworten in No. 36 möglicher Weise auch von „interessierter Seite" veranlasst worden seien?

Hat die Hildesheimer Molkerei-Zeitung den Verdacht einer Beantwortung von interessierter Seite aus der **Anfrage** in No. 35 oder aus den in No. 36 mitgeteilten **Antworten** geschöpft?

Hat die Hildesheimer Molkerei-Zeitung, bevor sie die Anfrage und die Antworten aufnahm, sich nach den Persönlichkeiten der betreffenden Briefschreiber und ihren Beziehungen zu der Firma, welche die Nachahmung der Alfa-Separatoren in den Handel bringt, erkundigt? Oder genügte der Hildesheimer Molkerei-Zeitung schon der Umstand, dass für jene Nachahmung Reklame gemacht wurde, um die betreffenden Briefschreiber für objektive Kritiker zu erachten?

Und das ist das Komische bei der ganzen Sache.

Die Hildesheimer Molkerei-Zeitung hütet sich **angebilch** ängstlich davor, Urteile in ihre Zeitung zu bringen, die beeinflusst sein könnten. Hätte die Hildesheimer Molkerei-Zeitung die Absicht gehabt, wirklich objektiv und unparteiisch zu sein, so wäre es mindestens ihre Pflicht gewesen, falls sie gegen den Ursprung der für Alfa günstigen Urteile Verdacht hegte, sich zu erkundigen, ob dieselben beeinflusst seien oder nicht und dies nach Feststellung des wahren Tatbestandes den Reklameurteilen für die Nachahmungen gegenüberzustellen.

Hingegen hat sie nicht den Mut gehabt, unsere Behauptung, dass ihre Sprechsaalnotizen in No. 35 und 36 ihres Blattes nichts anderes als versteckte Reklame seien, zu entkräften, und auch nicht einmal versucht, sie zu widerlegen. Die beste und kürzeste Antwort, die sie uns hätte geben können, wäre die gewesen, den Nachweis zu führen, dass die Urteile, die in No. 36 erschienen sind, von keiner, insbesondere nicht von der Bergedorfer Seite beeinflusst waren. Statt sich von dem Verdacht, den wir **offen** gegen sie ausgesprochen hatten, zu reinigen, zieht sie es vor, uns zu **verdächtigen.**

Wir bestreiten mit Entschiedenheit, dass irgend eine Beeinflussung unsererseits stattgefunden hat.

Im Nachstehenden bringen wir wiederum zwei unbeeinflusste Urteile, die gleichfalls an die Hildesheimer Molkerei-Zeitung gesandt, von derselben aber

ihrem Leserkreis absichtlich vorenthalten

sind.

Vor ca. einem halben Jahre sah sich die hiesige Molkerei veranlasst, der Anschaffung von neuen Centrifugen näher zu treten, schwankte doch der Fettgehalt der Magermilch zwischen 0,16 und 0,20, welches entschieden als zu hoch angesehen werden musste. Wir traten mit verschiedenen Fabriken in Verbindung und entschieden uns schliesslich für Umtausch unserer alten Alfatrommeln gegen neue Alfa Modell 1904. Wir kamen auf diese Weise weitaus am billigsten weg und glaubten, dass die Entrahmung von den neueren Systemen wohl eine ziemlich gleich scharfe sein würde, sei es Astra, Alfa, Helios oder andere, da doch alle Fabriken bestrebt sein müssten, das irgend erreichbare zu liefern. Nach Untersuchungen in Kiel und Flensburg schwenkt jetzt der Fettgehalt der Magermilch zwischen 0,04–0,09. Was Gang, Bauart und Tourenleistung anbetrifft, so sind wir in jeder Weise ausserordentlich zufrieden.

In unserer nächsten Nachbarschaft wurden zu gleicher Zeit 2 Astra aufgestellt. Nach eingezogenen Erkundigungen ist dort nicht annähernd diese Entrahmungsschärfe erzielt worden. In neuester Zeit ist aber eine Alfatrommel versuchsweise dort aufgestellt. Ich möchte daher Fragesteilern raten, sich zunächst mit Alfa-Laval-Separator, G. m. b. H., Berlin, in Verbindung zu setzen, überzeugt, dass Alfa Modell 1904 die besten und billigsten Tauschtrommeln für ältere Alfa sind.

Ch. in H.

Seit 1¼ Jahr haben wir in hiesiger Molkerei einen Astra-Separator im Betrieb gehabt; dieser Separator wurde damals hauptsächlich einem Alfa-Separator vorgezogen, infolge Reklame von Seiten des Bergedorfer Eisenwerks, in welcher behauptet wurde, dass Bergedorfer-Astra mehr leisten und schärfer entrahmen sollte als der Alfa-Separator.

Leider haben wir uns zu sehr von dieser Anpreisung beeinflussen lassen, denn es zeigte sich bald im Betrieb, dass die Entrahmungsschärfe zurückblieb gegen die Resultate, welche man bis dahin mit „Alfa" zu haben gewohnt war. Auf unsere Reklamation hin, bekamen wir später eine andere Trommelkonstruktion, welche noch mehr leisten sollte; es zeigte sich aber, dass auch hier die Angaben von Seiten B übertrieben waren, denn die garantierte Leistung liess das Reguliergefäss überhaupt nicht durch und betrug der Durchlauf ca. 300 Ltr. weniger, wie angegeben; ebenfalls wurde die versprochene Entrahmungsschärfe auch nicht erreicht.

Wir können den Fragestellern nur empfehlen, sich eine Trommel anzuschaffen, die genügend geprüft ist, um so mehr, da in hiesiger Gegend mehr Molkereien sind, die mit dem Astra-Separator dieselben Kalamitäten haben wie hier.

A. L.

Welchen Wert ein derartiges Fachorgan für die Entwicklung unseres Molkereiwesens hat, darüber mögen Molkereifachleute nunmehr selbst entscheiden.

Wir sprechen hiermit in der Angelegenheit unser letztes Wort.

ALFA-LAVAL-SEPARATOR G. m. b. H.,

Berlin NW. 40, Heidestrasse 55-57.

Digitized by Google

Feierabend.

Wer sich über die Wirklichkeit nicht hinauswagt, der wird nie die Wahrheit erobern. Schiller.

Die Martinsgans.

Von Kurt Waldow.

„Herbei, herbei zur Martinsgans!
Herr Burckhardt mit den Brezeln — jubilemus,
Bruder Urban mit der Flasche — cantanus,
St. Barthel mit den Würsten — gaudeamus,
Sind alle starke Patrone zur Martinsgans",

so heißt's in einem alten Volksliede, und dieser Sang erscholl einstens aus vieltausend Kehlen am Abend jenes Tages, den die Kirche zu Ehren des heiligen Martin beging. Den einstigen frommen Bischof von Tours hat ein eigentümliches Verhängnis betroffen, indem er der Schutzpatron der Schlemmer und Prasser wurde, welche Ehre ihn selbst in den Ruf eines solchen brachte. Und oft mag man sich gefragt haben, was St. Martin mit der Gans und dem Gänsebraten zu tun habe. Es gibt der Lesarten mancherlei, die dies nachzuweisen suchen, und der deutsche Hausvater sollte, wenn er Messer und Gabel an den knusperigen und lieblich duftenden Vogel legt, Weib und Kind mit Nachdruck darauf hinweisen, daß er mit diesem Gerichte uralter Väter Brauch treulich bewahre.

Schon von altersher wurde am Abend vor dem Tage des Heiligen, zur Feier der Prävigilien, die Martinsgans gebraten; sie war das Hauptgericht bei jenem Gelage. Aber noch ehe sie zu Ehren des heiligen Martin verspeist wurde, bildete sie einen Hauptgang der Ernteschmäuse, die die heidnischen Germanen dem Wodan zu Ehren veranstalteten. In ihrem obersten Gott sahen unsere Altvordern ja nicht nur einen Gott des Krieges, sondern auch einen Gott des Friedens, der namentlich zum Gedeihen der Feldfrüchte seinen Segen spendete. Und hauptsächlich ihm zu Ehren feierte man im vorchristlichen Deutschland das große Herbstdankfest, bei dem das Gänseopfer eine Rolle spielte. Man weiß, daß die christlichen Sendboten mit der Verkündigung der Lehre vom „neuen Gott" zunächst wenig Glück hatten. Erst als sie verstanden, ihre neue Lehre den bestehenden heidnischen Anschauungen anzupassen, schenkte man ihren Worten Gehör. Und nun lernten es die Diener der Kirche auch meisterlich, uralte heidnische Sitten, Gebräuche, Feste und dergleichen aufs beste mit der Lehre von der frohen Botschaft zu verschmelzen. Altgermanische Götter wandelte man in Heilige um, die Opferfeste jener in die Gedenktage dieser. So wurde auch der oberste Gott Wodan christianisiert. Da es aber nicht so einfach war, an Stelle des obersten Gottes, der in sich so viele Eigenschaften vereinigte, nur einen Heiligen zu setzen, nahm man in diesem Falle eine Zerstückelung vor und verteilte die dem Wodan zugesprochenen Kräfte und Eigenschaften auf verschiedene Heilige. So bekamen Petrus, der heilige Michael, St. Georg und auch der heilige Martin ihren Teil; ihm wurden die mildtätigen Eigenschaften und die segnende Kraft übertragen, wie er denn mancherorts als Spender des Weines, als Patron der Freigebigkeit und namentlich in den Niederlanden als Beschenker der Kinder verehrt wird. Die Wodansopfer und Odins Minne wurden schon in merovingischer und karolingischer Zeit zum Martinsschmaus und Martinstrunk, und wie sehr diese convivia Martinalia an die Wodansopfer erinnerten, beweist ein Synodalbeschluß aus dem Jahre 590 gegen die pervigiliae, quae in honorem domini Martini observant (die Nachfeiern zu Ehren des Herrn Martinius). Jedenfalls ist die Sitte uralt, und ist wohl zu verstehen, daß man zu diesen volkstümlichen Schmausereien den volkstümlichen Vogel, der vielleicht auch der älteste Hausvogel der Deutschen ist, wählte. Schon in den schwedischen Runenkalendern ist der St. Martinstag mit einer Gans oder einem Gänsebraten bezeichnet, und so ist's heute noch in den tiroler Bauernkalendern der Fall. Die mittelalterliche Poesie kennt gar viele Loblieder auf die Martinsgans, die von den fahrenden Scholaren und den „frumben" Landsknechten vollauf gewürdigt wurde, was diese durch nimmer endendes Gänsefestehten und Gänseschlachten genugsam bewiesen. Im 16. Jahrhundert scheint das Verspeisen der Martinsgans in Deutschland allgemein verbreitet gewesen zu sein, denn Sebastian Frank berichtet (1567) in seinem „Weltbuch": „Noch dem kompt St. Martin, da isset ein jeder Hausvater mit seinem Hausgesinde eine Gans." Natürlich stand mit dem Verzehren der Martinsgans die altherkömmliche Martinsminne in unmittelbarem Zusammenhange. So heißt es in einem „Frischen Liedlein" aus jener Zeit:

„Nun zu diesen Zeiten
Sollen wir alle fröhlich sein,
Gensvögel bereiten,
Dazu trinken ein guten Wein,
Singen und hofieren
In St. Martens Ehr'!"

Und in St. Martens Ehr' wird heute noch allenthalben gesungen und „hofieret". Wie zu Michaeli in England, so prangt an Martini in Dänemark, Schweden, Norwegen und Deutschland eine Gans auf jedem Festtische. Im Havellande, wo auf Martini oft erst das Erntefest gefeiert wird, ist der Erntebraten zweifelsohne eine fette Gans. Auch in Hessen, wo alle Ortschaften, die keine Kirmes haben, einen sogenannten Martinsabend halten, d. h. einen Tag lang tanzen, essen und trinken, wird selbst von den Familien, die sich nicht bei diesen Belustigungen beteiligen, die Martinsgans verzehrt, und in Böhmen bestehen sogar in Spitälern eigene Stiftungen zum Ankauf einer Martinsgans. Ihre besondere Martinsgans aber haben die Nordhäuser, denn der Martinstag ist für diese Stadt ein Festtag im wahren Sinne des Wortes. Da ist nicht ein Haus, in dem nicht gescheuert, gebacken, geschlachtet und geputzt würde. Hat doch auf diesen Tag der Hausvater seine Gehilfen und Dienstboten, der Hauswirt seine Mieter, der Städter seine Vettern und Muhmen vom Lande zu Gaste geladen. Da gibt's ein ausgiebiges Festessen und hernach allerlei Kurzweil, so daß mancher Hausvater am anderen Morgen seufzen mag: „Das war ein schönes Fest — aber auch ein teures!" Allem voraus tut es aber die Zunft der Schuhmacher, denn ein solcher hat einst den Dr. Luther, als er mit ihm auf dem Wege von Sangerhausen nach Nordhausen zusammentraf, zu sich zu Gaste geladen. Uebrigens wird in vielen Städten Thüringens und der Harzgegend das Martinsfest mit etwas kirchlichem Anstrich gefeiert. Da gibt es Umzüge der Kinder durch die Straßen, gemeinsamen Festgang auf dem Marktplatz, Glockengeläute, Illumination und manches andere, welche Akte durch das Verzehren der Martinsgans beschlossen werden.

Die Vorliebe für die „haselnußbraune" Gans scheint dem Deutschen angestammt zu sein

Es gab auch eine Zeit, da waren gewisse Gaumen so verwöhnt, daß sie von der Gans nur noch die Leber mochten, das Fleisch aber plebejisch verschmähten, was sich mit der Ansicht des „Almanac des Gourmands" vom Jahre 1804 berührt, der die Gans etwas von oben herab als einen „gut bürgerlichen Braten" bezeichnet. Nun, dieser gut bürgerliche Braten hat die Gourmets jener Zeit und ihren aristokratischen Geschmack überlebt und bei Hoch und Niedrig die größten Freunde gefunden, ob nun Borsdorfer Aepfel und Beifußzweige oder ausgekernte Rosinen und abgezogene Mandeln oder das sog. „Testament" als Füllung dienten, welch' letzteres aus Apfelstücken, ausgekernten Backpflaumen, Sultaninen, grobgewiegten Mandeln, geriebenem Schwarzbrot und Ei besteht und von dem Heiligen als himmlisches Geheimnis in seinem Testament mitgeteilt worden sein soll. Wir wollen die Leutchen, die das leckere Füllsel verzehren, bei diesem Glauben lassen, können der Sage aber keinen historischen Wert zumessen, da von einem solchen Testament des heiligen Martin nirgends etwas bekannt ist.

Wir aber wollen am Martinsabend singen wie ehedem:

„Martin, lieber Herre, nun laß uns fröhlich sein,
Heut zu deiner Ehre und durch den Willen dein.
Die Gans sollst du uns verehren und auch den kühlen Wein;
Gesotten und gebraten: sie müssen all' herein."

Fremdwörter-Unfug.

Viele Leute brauchen Fremdausdrücke mit voller Absicht, um sich einen besonders gebildeten Anstrich zu geben, auch da, wo sie ebenso gut, oft sogar besser, weil klarer, deutsche Wörter anwenden könnten. Die meisten tun es jedoch nur aus Gedankenlosigkeit und schlechter Angewohnheit. Sie plappern sie nach, oft ohne überhaupt etwas über ihren Ursprung zu wissen, jedenfalls ohne sich klar zu machen, daß sie damit das kostbare ihnen bescherte geistige Gut der Muttersprache verunstalten. Sie ahnen nicht, daß das Einflicken von Fremdwörtern auf das reine Gewand unserer Sprache eine ebenso arge Entstellung bedeutet, wie die Verhunzung eines in reinem, eigenartigem Stile gefertigten Kunstwerks durch einen ihm künstlerisch widerstrebenden Aufputz. Und wenn manche dies vielleicht auch dumpf empfinden, so bringen sie ihr sprachliches und künstlerisches Gewissen mit der Ausrede von der Unentbehrlichkeit der Fremdwörter zum Schweigen. Gewiß sind ja zahlreiche Fremdwörter unentbehrlich, da sie sich nicht durch gute deutsche Ausdrücke zwanglos ersetzen lassen. Gegen solche unentbehrlichen Fremdwörter richtet der Allg. Deutsche Sprachverein seinen Kampf auch nicht. Bei einer gewaltigen Anzahl und gerade bei den gebräuchlichsten ist jedoch der Ersatz sehr leicht. Da ist es denn nützlich, von Zeit zu Zeit auf die guten deutschen Bezeichnungen hinzuweisen, die sich dafür finden. Und dies geschieht in den folgenden dem Gablonzer Tagblatt entnommenen Versen:

Wer sich gereizt fühlt, ist — piquiert,
Wer einfach stumpf ist, ist — blasiert,
Wer dumm, beschränkt ist, ist — borniert,
Und wer da spottet, sich — moquiert.
Wer teilnimmt, der — participiert,
Wer etwas anträgt — offeriert,
Wer etwas annimmt — acceptiert,
Wer einfach prahlt, der — renommiert,
Und wer belästigt — molestiert.
Der, welcher angreift — attaquiert,
Und wer zerstört, der — demoliert;
Wer sich verschwört, der — conspiriert,
Wer hinterlegt, der — deponiert;
Wenn einer stutzt, ist er — frappiert,
Was Eindruck macht, das — imponiert,
Wer brandmarkt, der — stigmatisiert,
Wer bloßstellt, der — compromittiert.
Richtet wer ab, ja der — dressiert,
Wer aufgeregt, ist — echauffiert.

Preis der deutschen Sprache.

Wie viel der Sprachen tönen auf Erden weit und breit,
Scheint eine doch vor allem dem Dichtergeist geweiht;
Wie viel der Sprachen redet das weite Erdenrund,
Tut keine doch wie diese den Schlag des Herzens kund.

Sie grollt im Zorn gewaltig, wie Meereswoge braust;
Sie heult und ächzt im Jammer, wie Sturm durch Klippen saust;
Und ringt nach düstrem Schweigen die Brust sich endlich frei,
So leiht sie der Verzweiflung den letzten bangen Schrei.

Sie kost wie Bachesrauschen von süßer Liebesqual,
Sie flüstert wie die Welle im holden Mondenstrahl;
Sie jauchzt in Lebenswonne von Leidenschaft durchglüht,
Sie tönt von Mund zum Herzen und greifet ins Gemüt.

Sie folget jedem Fühlen und klingt es lebenswahr,
Folgt jeglichem Gedanken und spricht ihn kühn und klar;
Sie hat für alles Worte und wehrt der Dichterkraft
Nicht, daß sie unerschöpflich sich neue Worte schafft.

Wir Deutschen haben leider das Fremde stets verehrt
Und achten, ach, so selten, was eigne Schätze wert!
Wir lernen fremde Sprachen mit Eifer und mit Fleiß,
Und doch — der deutschen Zunge gebührt vor allen Preis.

„Sprich deutsch!" So sagt man oft wohl, das heißt: sprich wahr und frei,
Und denke, wenn Du redest, nichts andres Dir dabei! —
Ja, schön ist deutsche Sprache, nur — sprecht sie deutsch und rein,
Dann wird sie auch geachtet in fremden Landen sein.

Georg Erdmann (1886).

(Aus der Sammlung „Deutscher Sprache Ehrenkranz", Berlin, Verlag d. Allg. Deutschen Sprachvereins, 1898.)

Der Leidtragende. „Sag'n S' mir einmal, Frau, wie is denn hier der Brauch, woant mer schon vom Haus weg oder erst auf'm Friedhof?" (Simplicissimus.)

Ein Verschwender. „Ich sollte ein sehr reiches Mädchen heiraten — hab' aber abgelehnt!" — „Na, hören Sie, wer wird denn das Geld so zum Fenster hinausschmeißen!" (Münch. Flieg. Blätt.)

Eine Fremdwortgeschichte erzählt die Frankf. Zeitung. Vor dem Schöffengericht einer kleinen rheinischen Stadt steht ein gewisser Joseph Schmitz. Er ist angeklagt, unberechtigterweise gefischt zu haben. Auf die Frage des Vorsitzers, weshalb er an dem Bache geangelt habe, erklärt Schmitz, daß er sich als Einwohner des Dorfes dazu berechtigt geglaubt habe. — Vorsitzer: „Also Sie fischten mit bona fides?" — Schmitz: „Nä, Herr Präsident, mit nem Wurm." — Vorsitzer: „Sie verstehen mich nicht. Ich meine, ob Sie in gutem Glauben fischten?" — Schmitz: „Dat versteht sich, römisch-katholisch!"

Einsilbigkeit. Im Kaffeekränzchen einer kleinen süddeutschen Stadt wird eine Mitschwester von einer andern über die Redefertigkeit einer neuen Bekannten ausgeforscht. „Sie scheint sehr einsilbig zu sein!" klopft die Neugierige auf den Busch und erhält die überzeugende Antwort: „Ach, Sie meinen die Eisenbahnbetriebssekretariatsassistentin? Ja, die ist sehr einsilbig!"

Blüten amerikanischen Humors.

Mrs. Draw: „Henry, als ich heute in Deiner Bibliothek abstäubte, fand ich in einem der Bücherkästen eine Menge leerer Weinflaschen." — Mr. Draw: „Davon weiß ich nichts. Du kannst dich darauf verlassen, daß ich nie in meinem Leben leere Flaschen gekauft habe." —

Der Gefängnisschließer: „Sagen Sie mal, welche Beschäftigung Sie vor Ihrer Verhaftung hatten. Wir trachten nämlich, aus Humanitätsrücksichten jeden nach Möglichkeit in seinem Fache zu beschäftigen." — Der Gefangene: „Es ist mir sehr angenehm, dies zu hören, Herr Schließer, ich bin Weinreisender." —

Er hatte ein wenig reichlich gekneipt und stand an der Telephonstation des Hotels. „Rufen Sie meine Frau zum Apparat," rief er der Centrale zu. — „Es tut mir leid," sagte das Mädchen nach wiederholten Versuchen, keine Antwort zu bekommen, „aber es scheint niemand zu Hause zu sein." — „Da ist nichts zum Leidtun," erwiderte der angeheiterte Ehemann, „weiter wollte ich nichts wissen, jetzt kann ich unbesorgt nach Hause gehen."

(Münchener Neueste Nachrichten.)

Digitized by Google

Ein **wirklich brauchbares** Milchsieb ist unser

Kegel-Milchsieb, D. R. P.

für ländliche Verhältnisse berechnet: **einfach, praktisch, wirksam**, wie hundertfältige Lieferungen beweisen; u. A. geliefert an Molkerei-Genossenschaft **Davos** Schweiz 50 Siebe, **Gross-Rambin** 41 Siebe, Hauptgenossenschaft **Hannover** 96 Siebe etc.

Nr.	5	4	3	2
Kubzahl über	50	bis 50	bis 20	bis 10
Preis mit 2 Siebtüchern Mk.	12,—	10,—	8,—	6,—

Alexanderwerk A. von der Nahmer A.-G

Abteilung für hygienische Milchbehandlung u. Kühlanlagen, **Patent Heim.**

Berlin N., Neue Jakobstrasse 6.

Eisernal gebrauchte **Butter-tonnen** in ausgezeichnet bester Qualität für Molkereien, da solche 100 Pfund enthält, liefert **sofort** und stets **umgehend** **O. Thomack,** Böttchermeister, **BERLIN SO. 36,** Harzer Strasse 32. Anfragen sind stets sicherer und stets **schnelle Bezugsquelle** für Butterfässer. Fernspr.: Amt 4, No. 2947 Gegründet 1879.

Kolstein'sche **Buttermaschinen** *verschiedener Bauarten mit Räder- und oberem Antrieb.*

Specialität:

Victoria-Buttermaschinen

Dierks & Möllmann, Osnabrück.

13 Molkereimaschinenfabrik.

Funkes Original-Flachbutyrometer
ist nach dem Urteil allererster Autoritäten Konkurrenzfabrikaten und Nachahmungen weit überlegen.
Funkes Untersuchungsapparate Perplex für Kleinbetrieb, **Spiral, Rapid** und **Matador** für Betriebe aller Grössen sind heute unbestritten die besten, technisch vollendetsten und billigsten.
Man verlange kostenfreie Zusendung aller Prospekte von
Paul Funke & Co. Berlin NW. 4. Chausseestrasse 24.

Flensburger Eisenwerk Aktien-Gesellschaft.

Nachdem wir beschlossen haben, unsere Molkerei-Maschinen- und Centrifugen-Abteilung zu **liquidieren** — um unseren anderen Abteilungen erhöhte Aufmerksamkeit zuwenden zu können — stellen wir

zu Spottpreisen zum Verkauf:

Dampfmaschinen, 6–8 Pf., 10 Pf., 15 Pf.,
Kaltwasserpumpen in allen Grössen,
Butterkneter, Milchvorwärmer,
Milchpumpen, Handbutterfässer,
je in allen Grössen vorrätig,
Spritzböcke, Riemenscheiben, Wellen, Lagerböcke, Wandkonsolen und anderes mehr.

Ferner unsere **Germania-Separatoren**

in allen Grössen für Hand- und Kraftbetrieb.

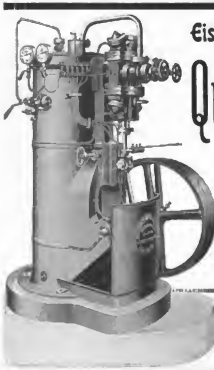
Zur Lieferung von Ersatz- und Reserveteilen zu unseren Centrifugen hat sich die Firma **R. Bönig,** Maschinenfabrik, **Hamburg, Münzplatz II,** verpflichtet, welche auch etwa erforderliche Reparaturen ausführt.

Eine sich selten bietende Gelegenheit für Händler und Konsumenten zum billigsten Einkauf.

Anfragen sind ausschliesslich zu richten an das

Flensburger Eisenwerk Akt.-Ges., Flensburg.

Digitized by Google



Eismaschinen-Fabrik

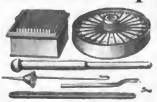
Quiri & Co.

Schiltigheim
(Els.),
Zweigniederlassung:
Köln a. Rh., Friesenplatz 19
liefert als Specialität

Kühl-Anlagen
für
Molkereien.

550 Anlagen.

Lactoskop



Original-Milchuntersuchungs-Apparat
D. R.-P. 134 245,
ist nur durch mich zu beziehen.
Andere als durch mich und meine Vertreter bezogene sind nur Nachahmungen.
Flensburger Maschinenfabrik
Inhaber: Jürgen Jacobsen
Flensburg.

Hartung Polygon **Hohl**

Spar-Roststäbe
D. R. P. 80 689
aus Spezial-Metall.
Haben fast unbegrenzte Dauer, Verbiegen sich nicht, Verschlacken nicht, Ersparen bis 30% Material, Putzen leicht geringstes Brennmaterial rationell aus.
Lieferung nach Einsendung der Masse oder alten Roststäbes.
Feinste Referenzen zu Diensten.
Berliner
Gusseisenfabrik und Eisengiesserei
Hartung Aktiengesellschaft,
Berlin SO., Prenzlauer Allee 46.

Was schert uns

unsere Pferde am besten und billigsten?
Die Hauptner-Schermaschine
mit biegsamer Triebwelle, D. R. G.-M. vom 15. 11. 95.
Kataloge gratis!
Neu! Pferde-Putzmaschine, D. R.-P.,
putzt ein Pferd tadellos sauber in 5 Minuten!
Kataloge kostenfrei von
H. Hauptner, Berlin,
Luisenplatz 5.

Alt, Eberhardt & Jäger, Ilmenau i. Thür.
Glas-Instrumente und Apparate aller Art und in jeder Ausführung für die technische Milchuntersuchung.
Grösstes Lager Thüringens in Laktodensimetern, Aräometern, Messgeräten (Cremometer, Mensuren, Büretten, Pipetten usw.) u. Hohlglas aller Art. Butyrometer (unter Gewähr für Genauigkeit!). Butterwasserprüfer, Laktobutyrometer, Centrifugen u. Centrifugenröhrchen aller Art. Milchfett- usw. -Bestimmungs-Apparate, Abmessvorrichtungen.
Thermometer aller Art
für Molkerei- und Landwirtschafts-Zwecke, z. B. Brutthermometer, Kontaktthermometer für Feuersignal- und Kontrolluhrwecke, Psychrometer in allen Ausführungen.
Feuchtigkeitsmesser, Regenmesser.
Preisliste auf Verlangen.

Briefl. Kursus in **Molkerei-Buchführung,** techn. u. kaufmänn. **Gründlichste Ausbildung.**
Völliger Ersatz für mündlichen Unterricht.
Prospekte kostenfrei! Probebrief à M. 1.—!
C. Blank, Berlin - Gr. - Lichterfelde W. 33,
Staatl. konzess. Lehrinstitut f. Molkerei-Buchführung.

Milchfiltrations-Watten
aus chemisch reiner und hygroskopischer Baumwolle
in allen Grössen und Formaten
Wagner & Wolff, Wattenfabrik,
BERLIN SW. 47, Hagelsberger Strasse 50.

Neueste Erfolge! Neueste Erfolge!
Magdeburg 1905
2 erste Auszeichnungen
Goldene Medaille
Ehrenpreis
der Milchhändler-Vereine der Stadt Frankfurt

Dr. N. Gerber's Acid-Butyrometrie-Co., G. m. b. H., Leipzig.
Statistik über die Verbreitung von:
Dr. N. Gerber's Original-Apparaten
zur Untersuchung von Milch und Milchprodukten

1893
ca. 400 Apparate verkauft
3 erste Auszeichn.

1895
ca. 3000 Apparate verkauft
16 erste Auszeichnungen

1901
ca. 9000 Apparate verkauft
28 erste Auszeichnungen

1905
ca. 20 000 Apparate verkauft
43 erste Auszeichnungen

Aufsehen erregt
Schönemann's offener Hochdruck-Milcherhitzer
„Blank"
mit Berieselungs-Wärmeaustausch,
weil er das Problem gelöst hat,
Voll- oder Magermilch bei ständig freier Abdünstung **in offenem Gefässe** bis auf 105° C. zu erhitzen, ohne dass sie zu sieden beginnt, und hierzu **keiner Milchpumpe** und **keines belasteten Austrittsventils** bedarf.
Ungeheure Vereinfachung des Molkerei-Betriebes.
Rückkühlung auf 35 bis 40° C. — Unerreichte Dampfersparnis! — Anbrennen unmöglich!
Wer eine sichere und billige Milcherhitzung einführen will, erhält kostenfrei Anschlag und Beschreibung von
A. Schönemann & Co., Schöningen i. Brschwg.
Filiale: BERLIN N., Oranienburgerstrasse 60/63.
Prospekte auf Verlangen gratis und franko.

Digitized by Google

Ein **wirklich brauchbares** Milchsieb ist unser

Kegel-Milchsieb, D. R. P.

für ländliche Verhältnisse berechnet: **einfach, praktisch, wirksam**, wie hunderttältige Lieferungen beweisen; u. A. geliefert an Molkerei-Genossenschaft **Davos** Schweiz 50 Siebe, **Gross-Rambin** 44 Siebe, Hauptgenossenschaft **Hannover** 96 Siebe etc.

Nr.	5	4	3	2
Kuhzahl über	50	30	20	10
Preis mit 2 Siebtüchern Mk.	12,—	10,—	8.—	6,—

Alexanderwerk A. von der Nahmer A.-G.
Abteilung für hygienische Milchbehandlung u. Kühlanlagen, Patent Holm.
Berlin S., Neue Jakobstrasse 6.

Einmal gebrauchte **Butter-tonnen** in ungewöhnlich hoher Qualität für Molkereizwecke, ca. 100 Pfund Inhalt, **tadellos** dicht, **sofort** und stets **lieferbar** in jeder Anzahl **sowie** Bottiche **O. Thonack,** Böttchermeister, **BERLIN SO. 36,** Harzer Strasse 32. **Aeltestes** und stets **älteres Bezugsquelle für Butterfässer.** Fernspr.: Amt 4, No. 9147 Gegründet 1859.

Kolstein'sche **Buttermaschinen** *verschiedener Bauarten mit Räder- und oberem Antrieb.*
Specialität:
Victoria-Buttermaschinen
Dierks & Möllmann, Osnabrück.
Molkereimaschinenfabrik.

Funkes Original-Flachbutyrometer
ist nach dem Urteil allererster Autoritäten Konkurrenzfabrikaten und Nachahmungen **weit überlegen.**
Funkes Untersuchungsapparate Perplex für Kleinbetrieb, **Spiral, Rapid** und **Matador** für Betriebe aller Grossen sind heute unbestritten die besten, technisch vollendetsten und billigsten.
Man verlange kostenfreie Zusendung aller Prospekte von
Paul Funke & Co. Berlin NW. 4, Chausseestrasse 2d.

Flensburger Eisenwerk Aktien-Gesellschaft.

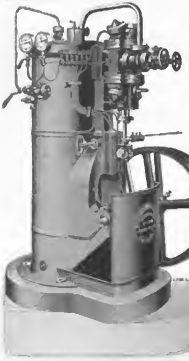
Nachdem wir beschlossen haben, unsere Molkerei-Maschinen- und Centrifugen-Abteilung zu **liquidieren** — um unseren anderen Abteilungen erhöhte Aufmerksamkeit zuwenden zu können — stellen wir

zu Spottpreisen zum Verkauf:

Dampfmaschinen, 6–8 Pf., 10 Pf., 15 Pf.,
Kaltwasserpumpen in allen Grössen,
Butterkneter, Milchvorwärmer,
Milchpumpen, Handbutterfässer,
je in allen Grössen vorrätig,
Spritzböcke, Riemenscheiben, Wellen, Lagerböcke, Wandkonsolen und anderes mehr.

Ferner unsere **Germania-Separatoren**
in allen Grössen für Hand- und Kraftbetrieb.
Zur Lieferung von Ersatz- und Reserveteilen zu unseren Centrifugen hat sich die Firma **R. Bönig,** Maschinenfabrik, **Hamburg, Münzplatz 11,** verpflichtet, welche auch etwa erforderliche Reparaturen ausführt.
Eine sich selten bietende Gelegenheit für Händler und Konsumenten zum billigsten Einkauf.
Anfragen sind ausschliesslich zu richten an das
Flensburger Eisenwerk Akt.-Ges., Flensburg.

Digitized by Google



Eismaschinen-Fabrik

Quiri & Co.

Schiltigheim
(Els.),

Zweigniederlassung:
Köln a. Rh., Friesenplatz 19

liefert als Specialität

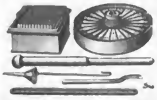
Kühl-Anlagen

für

Molkereien.

550 Anlagen.

Lactoskop



Original-Milchuntersuchungs-Apparat
D. R.-P. 134 245,
ist nur durch mich zu beziehen.
Andere als durch mich und meine Vertreter bezogene sind nur Nachahmungen.

Flensburger Maschinenfabrik
Inhaber: **Jörgen Jacobsen**
Flensburg.

Hartung Polygon **Hohl**

Spar-Roststäbe
D. R. P. 80689
nur Special-Retail,
Bahren fett aufgegrenzte Quer,
Verstäben hohl,
Verstopfen nicht,
Verbrennen bis 50% Material,
Bahren frühl geringere Brennmaterial rationell aus.
Lieferung nach Einsendung der Masse oder eines Roststabes.
Feinste Referenzen zu Diensten.
Berliner
Gussstahlfabrik und Eisengiesserei
Hartung Aktiengesellschaft,
Berlin SO., Prenzlauer Allee 46.

Was schert uns

unsere Pferde am besten und billigsten?

Die Hauptner-Schermaschine
mit biegsamer Triebwelle, D. R. G.-M. von 85 M an.
Kataloge gratis!

Neu! Pferde-Putzmaschine, D. R.-P.,
putzt ein Pferd tadellos sauber in 5 Minuten!
Katalog kostenfrei von

H. Hauptner, Berlin,
Luisenplatz 5.

Alt, Eberhardt & Jäger, Ilmenau i. Thür.
Glas-Instrumente und Apparate aller Art und in jeder Ausführung für die technische Milchuntersuchung.
Grösstes Lager Thüringens in **Laktodensimetern, Aräometern, Messgeräten** Cremometer, Mensuren, Büretten, Pipetten usw. u. Hohlglas aller Art. **Butyrometer** (unter Gewähr für Genauigkeit), **Butterwasserprüfer,**
Laktobutyrometer, Centrifugen u. Centrifugenröhrchen aller Art.
Milchfett- usw. -Bestimmungs-Apparate, Abmessvorrichtungen.
Thermometer aller Art
für Molkerei- und Landwirtschafts-Zwecke, z. B. Brutthermometer, Kontaktthermometer für Feuersignal- und Kontrollwecke, Psychrometer in allen Ausführungen.
Feuchtigkeitsmesser. Regenmesser.
Preisliste auf Verlangen.

Brieft. Kursus in Molkerei-Buchführung,
techn. u. kaufmänn. **Gründlichste Ausbildung.**
Völliger Ersatz für mündlichen Unterricht.
Prospekte kostenfrei! Probebriefe à M. 1,—!
C. Blank, Berlin - Gr. - Lichterfelde W. 33,
Staatl. konzess. Lehrinstitut f. Molkerei-Buchführung.

Milchfiltrations-Watten
aus chemisch reiner und hygroskopischer Baumwolle
in allen Grössen und Formaten
Wagner & Wolff, Wattenfabrik,
BERLIN SW. 47, Hagelsberger Strasse 50.

Neueste Erfolge! Neueste Erfolge!
Magdeburg 1905
2 erste Auszeichnungen
Goldene Medaille
Ehrenpreis
der Milchhändler-Vereins der Stadt Frankfurt.

Dr. N. Gerber's Acid-Butyrometrie-Co., G. m. b. H., Leipzig.

Statistik über die Verbreitung von:
Dr. N. Gerber's Original-Apparaten
zur Untersuchung
von Milch und Milchprodukten

1903: ca. 300 Apparate verkauft, 3 erste Auszeichn.
1895: ca. 3000 Apparate verkauft, 16 erste Auszeichnungen
1900: ca. 9000 Apparate verkauft, 28 erste Auszeichnungen
1905: ca. 20 000 Apparate verkauft, 43 erste Auszeichnungen

Aufsehen erregt

Schönemann's offener Hochdruck-Milcherhitzer

„Blank"

mit Berieselungs-Wärmeaustausch,

weil er das Problem gelöst hat,

Voll- oder Magermilch bei ständig freier Abdünstung **in offenem Gefässe** bis auf 105° C. zu erhitzen, ohne dass sie zu sieden beginnt, und hierzu **keiner Milchpumpe** und **keines belasteten Ausblaseventils** bedarf.

Ungeheure Vereinfachung des Molkerei-Betriebes.

Rückkühlung auf 35 bis 40° C. — Unerreichte Dampfersparnis! — Anbrennen unmöglich!

Wer eine sichere und billige Milcherhitzung einführen will, erhält kostenfrei Anschlag und Beschreibung von

A. Schönemann & Co., Schöningen i. Brschwg.

Filiale: BERLIN N., Oranienburgerstrasse 60/63.

Prospekte auf Verlangen gratis und franko.

Digitized by Google

Bergedorfer Eisenwerk, W. Bergner, Bergedorf

Filialen in

Berlin — Kiel — Hamm/W. — Kassel — Nürnberg — Königsberg/Pr. — Wien.

Renommierteste und weitaus bedeutendste Spezialfabrik

für den Bau von

Molkereimaschinen aller Art

insbesondere

Astra-Separatoren.

Wer irgend eine Molkerei-Maschine, eine komplette Molkerei- oder Kühlanlage anzuschaffen beabsichtigt, sollte unsere Preise einholen und unsern Rat in Anspruch nehmen, der in jedem Falle kostenlos zur Verfügung steht.

Die modernsten und in der Praxis am besten bewährten Molkerei-Maschinen und Geräte liefert

Eduard Ahlborn, Maschinenfabrik,

Danzig Hildesheim München.

Verlangen Sie Angebot auf:

Ahlborn's Dampfspar-Milcherhitzer,
Ahlborn's Reform-Milch- und Rahmpumpen,
Ahlborn's Reform-Butterkneter,
Ahlborn's Teakholz-Butterfässer,
Ahlborn's Kesselspeise- und Spülwasservorwärmer,
sowie sonstige Neuheiten auf milchwirtschaftlichem Gebiete.

Franz Maager, Molkerei-Maschinen-Fabrik, Breslau.

Lieferung sämtlicher

Molkerei-Maschinen, -Geräte und Bedarfs-Artikel.

Molkereien verlieren Geld

wenn sie bei Trommel-Reparatur oder -Tausch nicht darauf bestehen, dass sie eine

Original-Alfa-Trommel

erhalten.

Es werden von anderer Seite nachgemachte Trommeln in denselben Dimensionen geliefert. Wir können derartige Nachahmungen später nicht in Tausch nehmen, bei einer später gewünschten Umänderung oder Reparatur müsste dann also eine neue Trommel gekauft werden, ohne dass die alte Trommel angenommen wird.

Der Preis-Unterschied ist dabei erheblich zum Schaden der Molkerei, **deshalb bestehe man von vornherein immer auf Original-Alfa-Trommeln.** Man verwende auch stets nur **Original-Alfa-Reserveteile,** gekennzeichnet durch die allein Garantie bietende Fabrik-Marke VARU MÄRKE, welche nur durch uns und unsere legitimierten Vertreter zu beziehen sind.

Alfa-Laval-Separator G. m. b. H.,
BERLIN 54a.

Verantwortlicher Redakteur: H. Lasch in Berlin. — Druck u. Kommissionsverlag von J. Harrwitz Nachf. G. m. b. H., Berlin SW., Friedrichstr. 16.

Digitized by Google

Molkerei-Zeitung

Geschäftsstelle: Berlin SW., Großbeeren-Straße Nr. 40.

Berlin.

Telephon: Amt VIa., 11 859. Telegrammadresse: Molkereizeitung Berlin.

Wochenschrift für Gewinnung, Verarbeitung und Verwertung der Milch.

Erscheint jeden Donnerstag. Durch die Post oder Buchhandel bezog. vierteljährlich 1 Mk. 50 Pfg. Von der Geschäftsstelle direkt unter Kreuzband vierteljährlich 2 Mk., Ausland Mk. 2,50. Einzel-Nummern gegen 20 Pfennig in Briefmarken.

Anzeigenblatt des Westpreussischen Butterverkaufsverbandes.

Unter Mitwirkung von Prof. Dr. Adametz in Wien, Dr. Gerber in Zürich, Dr. Kollwitz in Berlin und Prof. Dr. Siats in Hildesheim, herausgegeben von L. Laeslia, Berlin SW., Großbeerenstraße 40.

Anzeigen werden für die 5/4 cm breite Spaltzeile mit 30 Pf. (Stellungs-Gesuche frei) berechnet und von unserer Geschäftsstelle, Berlin SW., Großbeerenstraße 40 sowie von allen Anzeigen-Geschäften entgegengenommen. Die Gebühr für Beilagen im Gewicht bis 5 gr beträgt für je 1000 Stück 10 Mk.

Nr. 45. Berlin, 11. November 1905. 15. Jahrg.

Inhalt:

Untersuchungen über Sauermilchkäse. Von C. H. Eckles, Columbia, Missouri, U. S. A.

Die Zufuhrung der zu verkäsenden Milch.

Tagesgeschichtliche Rundschau. Deutschland. Städtische Fürsorge für die Ernährung von Säuglingen. — Bestrafte Milchfälschung. — Erhöhung des städtischen Milchpreises. — Dänische Milch nach Süd-Deutschland. — Ueber die derzeitige Milchverwertung in Genossenschafts-Molkereien. — Neue Molkereien. — Milchgänger Molkereibetrieb in Württemberg. — Dänische und deutsche Bauern in der Versorgung der Meierei Bolle. — Eine Tierausstellerei. — Milchversorgung der Städte in Großbetrieb. — Gegen die zollfreie Einfuhr dänischer Milch. — Gefälschte niederländische Butter. — Schweiz. Milchpreise. — Dänemark. Heims Viehschlußvorrichtung. — Die Abrechnung des nach Deutschland getieferten Rahms. — Niederland. Vereinigter Milchverkauf. — Ausfuhr friesischen Zuchtviehs. — Schweden. Die Bildung einer Butterausfuhrgesellschaft Schwedens. — Ein Molkereiverband für Kreisianstadt tän.

Maschinen und Geräte. Viehställ-Einrichtungen für Milchkur-Anstalten und städtische Kuhhaltungen.

Erfindungen, Versuche, Erfindungen. Ueber den Wert hochgradig erhitzter Milch für die Ernährung von Säuglingen. — Ergebnisse der Butterprüfung in Chemnitz i. J. 1904. — Leistungsverbindungen im Gebiet des schweizer Fleckviehs.

Marktberichte.

Feierabend.

Nachdruck ist nur mit genauer Quellenangabe gestattet.

Untersuchungen über Sauermilchkäse.

Von C. H. Eckles, Columbia, Missouri, U. S. A.

Arbeit aus dem bakteriologischen Laboratorium der schweiz. landw. Versuchs- und Untersuchungsanstalten auf dem Liebefeld bei Bern.

(Vorsteher: Dr. Ed. v. Freudenreich)

Die von mir hier ausgeführten Untersuchungen sind eine Fortsetzung ähnlicher Forschungen, die ich im milchwirtschaftlichen Laboratorium in Göttingen begonnen hatte. Letztere hatten die Reifung der wohlbekannten Harzer Sauermilchkäse zum Gegenstand. Diese werden aus Milch hergestellt, die der Selbstsäuerung überlassen wird, und es findet kein Labzusatz statt. Während der Reifung verschwindet allmählich der hohe Säuregrad, den der Teig anfänglich aufweist und bald zeigt die Oberfläche eine alkalische Reaktion (Lakmuspapier). Dieselbe geht allmählich über auf die inneren Teile, bis am Ende der Reifung, nach ungefähr zwei Wochen, die Reaktion des ganzen Käses eine alkalische ist.

Mehr als 80 Przg. des Stickstoffes waren während dieser zwei Wochen in lösliche Form übergeführt worden, aber Ammoniak fand sich nur in geringer Menge vor.

Im Anfang der Reifungsperiode bestand die Bakterienflora natürlich größtenteils aus Milchsäurebakterien. Indessen fanden sich auch Hefen und Oidium lactis in geringer Menge vor. Während der Reifung vermehrten sich die zwei letzteren Arten in ungeheurem Maße, die Zahl der Milchsäurebakterien dagegen blieb ungefähr die gleiche. Nach ungef. einer Woche begann der charakteristische gelbe, schleimige Ueberzug auf der Oberfläche zu erscheinen, und es machte sich der starke Geruch des gereiften Harzer Käses bemerkbar. In diesem Ueberzuge fanden sich außer Hefen und Oidium lactis noch zahlreiche Bakterien. Am stärksten vertreten war ein gelber Mikrokokkus, welcher die Gelatine sehr langsam verflüssigt.

Abgesehen von demselben wurden keine verflüssigende Bakterien gefunden. Schimmelpilze entwickelten sich nicht.

Das Hauptergebnis war, daß das Oidium lactis der Hauptfaktor bei diesem Vorgange war, sowohl um die Säure zu neutralisieren, als auch um das Kasein in eine lösliche Form überzuführen.

Weitere Untersuchungen von Sauermilchkäsen.

Im hiesigen Laboratorium habe ich vier andere Arten von Sauermilchkäsen deutscher Herkunft und zwei Arten schweizer Sauermilchkäse chemisch und bakteriologisch untersucht.

Mainzer Sauermilchkäse.*) Ein Mainzer Käse von sehr guter Qualität wurde auf dem hamburger Markt gekauft. Es ist diese eine der besten Marken und dem Harzer Käse sehr ähnlich. Der betreffende Käse war gerade verbrauchsreif. Die Reaktion des schleimigen Ueberzuges und der Speckschicht war alkalisch, während der kleine innere Kern noch sauer war.

Mecklenburger Sauermilchkäse. Dieses war ein runder Käse, ungef. 2,5 cm dick, in Hamburg gekauft. Er war durch und durch gereift und zeigte überall alkalische Reaktion. Der schleimige Ueberzug war nicht so gelb wie beim Harzer und Mainzer Käse und hatte stärkeren Geruch.

Thüringer Stangen. Ein länglicher, rechteckiger Käse, ungefähr 20 cm lang und 4 cm breit und dick. In Berlin gekauft. Derselbe war in Pergamentpapier eingewickelt, unter dem Papier fand sich eine dünne gelbliche Schleimschicht vor, die auch an den unbedeckten Enden bemerkbar war. Der Käse war ganz durchgereift, hatte aber wenig Geruch. Die Reaktion war alkalisch.

Berliner Kuhkäse. Dieser war, was Form und Größe anlangt, dem Thüringer Käse ähnlich, war aber nicht in Papier eingewickelt. Er war ganz gereift und hatte alkalische Reaktion.

Die chemische Analyse erstreckte sich auf die Bestimmung des Gesamtstickstoffes (G. N.), des Stickstoffes der löslichen stickstoffhaltigen Substanzen (löslicher Stickstoff = L. N.) und des Stickstoffes der eigentlichen Zersetzungsprodukte (Zersetzungsstickstoff = Z. N.) sowie des Ammoniaks (A. N.). Dabei wurden die im hiesigen Laboratorium gebräuchlichen Methoden benutzt. Der zu untersuchende Käse wurde zunächst zerkleinert und in einem Mörser verrieben. Proben wurden dann abgewägt zur Bestimmung der Trockensubstanz, des Gesamtstickstoffes, des löslichen Stickstoffes und des Ammoniakstickstoffes.

Der Gesamtstickstoff wurde in ungefähr 1 g Käse nach der Methode von Kjeldahl bestimmt. Zur Bestimmung des löslichen Stickstoffes wurden 10 g Käse in 40° C. warmem Wasser gut verrieben und in einem Meßkolben bis auf 250 kbcm aufgefüllt. Nach Zusatz von etwas Formalin verblieb die Flasche 24 Stunden bei Zimmerwärme unter häufigem Durchschütteln. Darauf wurden 25 kbcm des Filtrates nach Kjeldahl verbrannt. Für die Bestimmung des Zersetzungsstickstoffes wurden 50 kbcm des gleichen Filtrates mit 30 kbcm Schwefelsäure 1:4 und 20 kbcm Phosphorwolframsäure versetzt, nach 24 Stunden filtriert, und 50 kbcm nach Kjeldahl verbrannt.

Folgende Tabelle enthält das Ergebnis dieser Analysen. Der lösliche Stickstoff, der Zersetzungsstickstoff und der Ammoniakstickstoff

*) Fleischmann, Lehrbuch der Milchwirtschaft, S. 360. 3. Aufl.

Digitized by Google

sind in v. H. des Gesamtstickstoffes angegeben, die zwei letzteren auch in v. H. des löslichen Stickstoffes.

Name der Käse	Trockenmasse in Proz.	G. N.	In Proz. des G. N.			In Proz. des L. N.	
			L. N.	Z. N.	A. N.	Z. N.	A. N.
Mainzerkäse	49,47	5,38	92,93	11,71	3,71	12,38	3,92
Mecklenburger Käse .	45,76	4,87	97,63	16,38	5,62	16,85	5,79
Berliner Kuhkäse . .	40,32	4,34	92,55	6,77	4,54	7,33	4,91
Thüringer Stangen .	48,36	5,49	96,72	11,48	3,20	11,86	3,31

Sauermilchkäse aus dem Kanton St. Gallen.

Es wurden vier solche Käse verschiedenen Alters untersucht. Dieselben werden aus Magermilch ohne Labzusatz hergestellt. Die abgerahmte Milch wird bei ungef. 30° C. in den Kessel gebracht, überdeckt und stehen gelassen, bis sie dick ist, was ungefähr 8 bis 10 Stunden in Anspruch nimmt. Nach dem Gerinnen wird die ganze Masse erwärmt und umgerührt, bis die Temperatur von 30° wieder erreicht ist, worauf der Käse in Formen gebracht wird, in welchen er 2 bis 3 Tage verbleibt. Die Käse werden 4 bis 5 Tage bei Zimmerwärme gehalten, bis die Oberfläche einen schleimigen Ueberzug bekommt, und dann je nach der Größe der Käse zwei- bis dreimal gesalzen. Darauf werden sie 4 bis 5 Wochen noch bei Zimmerwärme gehalten, während welcher Zeit sie sich mit einer Schicht von Schimmelpilzen überziehen. Diese letztere wird nun durch Waschen mit Salzwasser entfernt und das Waschen zeitweise wiederholt, bis der Käse reif ist. Die Dauer der Reifung hängt von der Größe des Käses ab, die zwischen 1 und 10 kg wechselt.

Ich lasse nun eine kurze Beschreibung der vier untersuchten Proben hier folgen:

Fünf Tage alter Käse. Aussehen eines gewöhnlichen sauren Kälebruches. Stark sauer. Oberfläche reichlich mit Oidium lactis bedeckt.

Vier Wochen alter Käse. Beinahe gleiches Aussehen wie der vorige. Keine gereifte Zone bemerkbar, aber nahe bei der Oberfläche ist der Käse weicher und saftiger und schmeckt ganz anders als im Innern.

Drei Monate alter Käse. Ungefähr 4 mm dicke, gereifte Speckschicht. Geschmack nahe bei der Oberfläche viel gereifter als im Innern. Der Geschmack des Innern erinnert stark an Hefegärung.

Sechs Monate alter Käse. Ungefähr 2 cm dicke, gereifte Speckschicht. Inneres weiß. Dünne, gelbe Schleimschicht auf der Oberfläche. Geschmack und Geruch viel stärker hervortretend als in den jüngeren Käsen.

Chemische Analyse dieser Käse.

Alter der Käse	Trockenmasse in Proz.	G. N.	In Proz. des G. N.			In Proz. des L. N.	
			L. N.	Z. N.	A. N.	Z. N.	A. N.
Fünf Tage	31,05	3,55	5,12	1,58	0,08	34,0	1,53
Ein Monat	42,32	4,33	4,30	1,64	0,1	30,2	2,30
Drei Monate	46,21	5,25	7,48	2,14	0,4	28,5	5,35
Sechs Monate	46,49	4,29	36,19	6,59	3,3	18,7	9,12

Sauermilchkäse aus dem Kanton Appenzell.

Diese Käse sind nicht ganz echte Sauermilchkäse, weil bei ihrer Herstellung auch Lab benutzt wird, obwohl die verwendete Milch sauer ist. Der Käser machte über die Fabrikation folgende Angaben: Die Käse werden aus abgerahmter Milch hergestellt und zwar nur in der warmen Jahreszeit. Die frische Milch wird im Keller aufbewahrt, nach drei Tagen abgerahmt und im Kästessel auf 25° C. erwärmt. Man setzt Labpulver zu, erwärmt bis 35° C. und rührt ungefähr ¼ Stunde lang. Nach 10 Minuten langem Stehenlassen bringt man die Käse in Formen und preßt vier Stunden lang. Sie werden dann bei ungef. 10° C. im Keller aufbewahrt und bis zur vollendeten Reife (6 bis 9 Monate) einmal wöchentlich mit Salzwasser abgewaschen. Dieses Verfahren scheint etwas abzuweichen von derjenigen, die für die „Appenzellerkäse" gewöhnlich angegeben wird.[1]) Der untersuchte Käse war 8 Monate alt.

Chemische Analyse des Appenzellerkäses.

	Trockenmasse in Proz.	G. N.	In Proz. des G. N.			In Proz. des L. N.	
			L. N.	Z. N.	A. N.	Z. N.	A. N.
Aeußeres	54,27	4,96	55,04	14,53	3,28	26,41	5,93
Inneres	69,20	5,15	74,40	13,42	1,79	18,45	2,41

Die chemische Analyse der hier deutschen Käse zeigt im Vergleich mit Camembert- und Limburgerkäsen[2]) einen hohen Prozentsatz von löslichem Stickstoff; in dieser Beziehung stehen sie über den Brie-Käsen. Im Vergleiche mit Emmentaler- und Edamer-Käsen ist die Menge des löslichen Stickstoffes drei- bis viermal höher. Im Vergleiche mit anderen Weichkäsen ist der Zersetzungsstickstoff im Verhältnis zu dem Gesamtstickstoff eher hoch, aber niedrig im Vergleiche mit Emmentaler-, Roquefort- oder Brie-Käsen. Der Ammoniakgehalt ist ebenfalls eher niedrig im Vergleich mit den Analysen der Camembert-, Brie- und Limburger-Käse. Die Reifung der kleinen Sauermilchkäse verläuft sehr rasch, aber die Zersetzung ist nicht eine so tiefe wie bei der Reifung der Hartkäse. Die Reifung der kleinen Käse ist in 2 bis 3 Wochen vollendet. Die Schnelligkeit dieses Reifungsvorganges ist wohl zum größten Teil der geringen Größe und der daher verhältnismäßig großen Oberfläche dieser Käse zuzuschreiben, sowie vielleicht auch dem Umstande, daß gewöhnlich während der Reifung die Oberfläche nicht gesalzen wird, wie dieses bei den schweizer Sauermilchkäsen geschieht. Das Waschen mit Salzwasser dürfte das Wachsthum des Oidium lactis genügend verhindern, um die Reifung zu verzögern.

Die die Analysen zeigen, vollzog sich die Reifung der St. Galler Sauermilchkäse verhältnismäßig langsam, und bezüglich des löslichen Stickstoffes stehen selbst die alten Sauermilchkäse dieser Art den harten Labkäsen näher, als den weichen Sauermilchkäsen.

Die Analysen des Appenzellerkäses zeigen eine ausgebehntere Reifung im Inneren als im Aeußeren, aber die Reifung ist eine tiefere (im Sinne Bondzynski's[3]) im Aeußeren.

Bakteriologische Untersuchung.

Genau 0,2 g des Käses wurden in kleinen Stückchen aus verschiedenen Partien einer Schnittfläche des Käses entnommen und in 5 kbem sterilem Wasser mit einem ausgeglühten Glasstabe verrieben. Mit dieser Emulsion stellte man noch die weiteren nötigen Verdünnungen her. Für die Platten wurde Peptonschokoladegelatine verwendet. Auch anaerobe Schichtkulturen nach Burri wurden in Peptonschokoladeagar angelegt. Eine Verdünnung von 1:100 wurde auch auf 80° erwärmt und wurden damit Platten aus gewöhnlicher Nährgelatine gegossen, um das Wachstum der Tyrothrix-Arten zu begünstigen. Die Kolonien wurden später gezählt und die gefundenen Mikroorganismen näher untersucht.

Mainzer Käse. Im Mittel 87 000 000 Kolonien auf ein Gramm; gefundene Mikroorganismen: Hefe und Oidium lactis zahlreich, gelber Mikrokokkus sehr zahlreich, Milchsäurebakterien (E. und M.) zahlreich. Keine Schimmelpilze und keine Tyrothrix. Die nähere Beschreibung dieser Mikroorganismen folgt weiter unten.

Mecklenburger Käse. Im Mittel 8000000 Mikroorganismen auf ein Gramm; Hefe und Oidium lactis, aber nicht zahlreich, gelber Mikrokokkus äußerst zahlreich, Milchsäurebakterien (BE. B. BF.) zahlreich. Weder Schimmelpilze noch Tyrothrix.

Thüringer Stangen. Im Mittel 366 000 000 Mikroorganismen auf ein Gramm; Hefe und Oidium lactis nicht zahlreich, gelber Mikrokokkus sehr zahlreich, Mikrokokkus O. häufig, D K. nicht zahlreich, Milchsäurebakterien (M. BE.) zahlreich. Weder Schimmelpilze noch Tyrothrix.

Berliner Kuhkäse. Im Mittel 105 000 000 Mikroorganismen auf ein Gramm; Hefe, Oidium lactis, gelber Mikrokokkus zahlreich, Milchsäurebakterien (E. DB.) zahlreich. Weder Schimmelpilze noch Tyrothrix.

St. Galler Sauermilchkäse. Fünf Tage alter Käse. Im Mittel 396 000 000 Mikroorganismen auf ein Gramm; Oidium lactis und Hefe zahlreich, gelbe Mikrokokken sehr wenige, Milchsäurebakterien (E.) sehr zahlreich. Einige Penicillien, keine Tyrothrix.

Ein Monat alter Käse. 87 500 000 Mikroorganismen auf ein Gramm; Oidium lactis und Hefe bilden mehr als die Hälfte aller Kolonien, Milchsäureformente (E. EL.) zahlreich, citronengelber Mikrokokkus und gelber Mikrokokkus nicht zahlreich, keine Tyrothrix, einige Penicillien.

Drei Monate alter Käse. 58 000 000 Mikroorganismen auf ein Gramm; zum größten Teil Hefe, Oidium lactis zahlreich, wenige Bakterien, gelbe Mikrokokken nicht viele, Milchsäurebakterien (EL.), Streptothrix eine Kolonie.

Sechs Monate alter Käse. 55 000 000 Mikroorganismen auf ein Gramm; Hefe und Oidium lactis zahlreich, gelber Mikrokokkus zahlreich, Mikrokokkus O. nicht zahlreich, Milchsäurebakterien (E. EL.). Weder Schimmelpilze noch Tyrothrix.

Appenzeller Käse. Aeußeres: 2 200 000 Mikroorganismen auf ein Gramm; Hefe und Oidium lactis vorhanden, Milchsäurebakterien (E. B.) zahlreich, gelber Mikrokokkus zahlreich. Weder Schimmelpilze noch Tyrothrix.

Inneres: Im Mittel 1 500 000 Mikroorganismen auf ein Gramm; alles Milchsäurebakterien (E. B.). Weder gelber Mikro-

[1]) Sugling, Handbuch für die praktische Käserei, S. 249.
[2]) Zum Vergleiche sind die Analysen von Dr. Orla Jensen, landw. Jahrbuch der Schweiz, 1904, S. 324, sowie diejenigen von Dr. Ed. v. Freudenreich und Thöni, landw. Jahrbuch der Schweiz, 1904, S. 531, herangezogen worden.
[3]) Landw. Jahrb. der Schweiz, 1894, Bd. VIII, S. 389.

Digitized by Google

kokkus, noch Oidium lactis vorhanden. Hefe nicht zahlreich. Keine Schimmelpilze, keine Tyrothrix.

Aus Vorstehendem läßt sich entnehmen, daß Oidium lactis, Hefe, Milchsäurebakterien und ein gelber Mikrokokkus in jedem der untersuchten Käse zu finden waren. Dieses scheint also die typische Flora der Sauermilchkäse zu sein. Einzelne Käsesorten enthielten natürlich außerdem noch einige andere Arten. In den anaëroben Röhren wurden keine Arten gefunden, die nicht auch auf den gewöhnlichen Platten gewachsen waren.

Penicillium wurde nur in zwei Proben gefunden, beide Male im St. Galler Käse. In keinem Falle wurden Tyrothrix-Arten gefunden. Bacterium lactis acidi wurde nur in frischen Käsen gefunden. Die Milchsäurebakterien der gereiften Käse gehörten den stäbchenförmigen Arten an, wie sie von Freudenreich unter dem Namen Bac. casei α, ε, ζ beschrieben hat. Es ist möglich, daß das Bacterium lactis acidi den hohen Säuregrad in dem ersten Teil der Reifungsperiode nicht vertragen kann, der als Milchsäure berechnet 2,5 Proz. oder noch mehr erreichen kann.

Hefen. Es wurden runde, ovale und lange Zellen gefunden.

Oidium lactis. Es wurden zwei verschiedene Varietäten gefunden, deren Unterschiede leicht auf allen Nährböden sichtbar waren. Ihre Einwirkung auf Milch war auch eine ganz verschiedene, wie wir später sehen werden.

Milchsäurebakterien.

E. Dieses Bakterium entspricht dem Bac. casei α Freudenreich.

B. Stäbchenförmige Milchsäurebakterien, ähnlich dem Bac. cas. ε Freudenreich, aber viel kleinere Zellen.

M. Diese zahlreich auftretende Varietät hat im allgemeinen Aehnlichkeit mit dem B. casei ζ Freudenreich, ist aber ein viel kleineres Stäbchen.

BF. und EJ. sind ebenfalls stäbchenförmige Milchsäurebakterien, verwandt mit B. casei α.

BE. Ebenfalls ein Stäbchen vom Typus Bac. casei ζ.

DB. Kleines ovales Bakterium oder Kokkus, bildet Säure, bringt aber die Milch nicht zur Gerinnung. Kein Wachstum auf Peptonnährböden, wächst dagegen sehr gut auf milchzuckerhaltigen Nährböden.

Mikrokokken. Der gelbe Mikrokokkus, der in allen Proben gegenwärtig war, findet sich nur in dem schleimigen Ueberzuge und in der Speckschicht in der Nähe der Oberfläche. Er scheint am nächsten der verflüssigenden Staphylokokkengruppe zu stehen. Derselbe erzeugt ein bräunliches, fast goldgelbes Pigment, verflüssigt die Gelatine langsam und färbt die Milch leicht gelblich, bringt sie aber nicht zu Gerinnung.

O. Ein Mikrokokkus, dessen Merkmale ihn als nahe verwandt erscheinen lassen mit den meisten Staphylokokken.

DK. Ein nicht verflüssigender Mikrokokkus, vielleicht Micrococcus candicans Flügge.

Versuche mit Oidium lactis und Hefen.

Die augenscheinliche Wichtigkeit von Oidium und Hefen für den Reifungsvorgang veranlaßte mich, Versuche zu machen, um festzustellen, ob diese Mikroorganismen Veränderungen, wie sie im Käse beobachtet werden, hervorzurufen im stande sind. Die erste Serie wurde in einer Weise veranstaltet, die soviel wie möglich unter sterilen Verhältnissen die in Sauermilchkäsen vorhandenen Bedingungen nachahmen sollte.

Erlenmeyer-Kolben, die 750 kbcm Milch enthielten, wurden im Autoklaven sterilisiert und mit folgenden Mikroorganismen geimpft:

1. B. lactis acidi.
2. B. lactis acidi und Oidium lactis A.
3. „ „ „ „ „ B.
4. Oidium lactis A.
5. „ „ B.
6. B. lactis acidi und Hefe Nr. 33.
7. „ „ „ „ „ 42.
8. „ „ „ „ „ 58.

Diese Hefen und die zwei Oidium-Arten waren aus Sauermilchkäse isoliert worden. Die Milch wurde unter ähnlichen Temperatur-Bedingungen wie die Käse gehalten. Sie wurde zunächst für 24 Stunden bei 30° C., dann 36 Stunden bei 36° C. aufgestellt, bis Gerinnung in den mit Milchsäurebakterien geimpften Kolben eingetreten war. Am dritten Tage wurden die Kolben während 1½ Std. auf 45° C. erwärmt, wie dieses bei Harzer Käsen geschieht. Inzwischen setzt sich das Kaseïn in einer gedrungten Masse auf den Boden des Kolbens ab. Darauf wurden die Molken unter Vermeidung einer Ansteckung aufgegossen. Die Milch der zwei Kolben mit Oidium wurden durch starke Ansäuerung mit Milchsäure zur Gerinnung gebracht, sonst wurden sie in gleicher Weise behandelt. Die Kolben wurden nach 6 Wochen lang bei 20° C. gehalten und dann auf Gesamt-Löslichen, Zersetzungs- und Ammoniak-Stickstoff untersucht. Nach Entfernung der Molken stellt das Gerinnsel in den Flaschen die gleiche Masse dar, wie wir sie in den Sauermilchkäsen haben, mit der Ausnahme, daß es mehr Molken enthält. Um den löslichen Stickstoff zu bestimmen, wurden 50 g des Gerinnsels in einem Meßkolben mit Wasser vermischt, bis auf 250 kbcm gebracht und filtriert. Fünfundzwanzig Kubikcentimeter vom Filtrat wurden dann nach Kjeldahl verbrannt. Es war leicht, ein klares Filtrat zu erhalten.

Folgendes mag über die Beschaffenheit des Inhalts der Kolben zur Zeit der Analyse hier beigefügt werden:

Nr. 1. Kein säuerlicher Geschmack und Geruch. Keine sichtbare Auflösung des Kaseïns.

Nr. 2. Kaseïn fast ganz aufgelöst. Geruch und Geschmack stark bitter; gelbbräunliche Farbe.

Nr. 3. Kaseïn teilweise aufgelöst. Geruch und Geschmack stark, aber nicht so schlecht wie in Nr. 2.

Nr. 4. Gelbbräunliche Farbe. Kaseïn scheint ganz aufgelöst zu sein, starker Geruch, starker und bitterer Geschmack.

Nr. 5. Kaseïn größtenteils aufgelöst, gelblich, starker und etwas bitterer Geschmack.

Nr. 6. Geruch und Geschmack stark an Hefegärung erinnernd. Farbe unverändert.

Nr. 7. Feste Haut auf der Oberfläche, sehr starker Geruch nach Hefegärung, aber verschieden von Nr. 6.

Nr. 8. Starker Geruch nach Hefegärung. Farbe unverändert.

In keinem Kolben war Ammoniakgeruch bemerkbar. Natürlich wurden vom Inhalt eines jeden Kolbens Gelatineplatten angefertigt, um die Reinheit der Kultur sicher zu stellen.

		G. S.	In Proz. des G. S.			In Proz. des L. S.	
			L. N.	Z. N.	A. S.	Z. N.	A. N.
Nr. 1	B. lactis acidi	0,72	0,55	1,94	0,12	35,00	2,10
„ 2	B. lact. ac. + Oidium lact. A.	0,75	59,73	13,81	0,45	23,14	0,75
„ 3	B. lact. ac. + Oidium lact. B.	0,66	16,54	4,65	0,08	28,20	0,51
„ 4	Oidium lact. A. + Milchsäure	0,74	90,82	47,00	0,11	52,00	0,13
„ 5	Oidium lact. B. + Milchsäure	0,84	53,79	28,94	0,71	53,80	1,13
„ 6	B. lact. ac. + Hefe 33	0,88	8,90	2,86	0,81	33,10	9,31
„ 7	B. lact. ac. + Hefe 42	0,89	11,10	2,50	0,06	20,50	0,51
„ 8	B. lact. ac. + Hefe 58	0,84	8,00	2,00	0,03	12,50	0,42

Vorstehende Uebersicht zeigt, daß Oidium befähigt ist, das Kaseïn in ausgiebiger Weise in eine lösliche Form überzuführen, daß aber große Unterschiede zwischen den zwei verwendeten Abarten bestehen. Daß Oidium Kaseïn in lösliche Form überführen kann, ist zuerst von Lang und v. Freudenreich[1]) gezeigt worden. Dieser Vorgang war bei beiden Arten ein sehr rascher, wenn das Nährmittel mit Milchsäure stark angesäuert worden war.

Eine zweite Versuchsreihe wurde veranstaltet, um die Einwirkung der gleichen Hefen allein auf die Milch zu untersuchen. Kolben mit ungefähr 750 kbcm Milch wurden im Autoklaven sterilisiert und in folgender Weise geimpft: Nr. 1 Kontrolle, Nr. 2 Hefe 33, Nr. 3 Hefe 58, Nr. 4 Hefe 42. Dieselben wurden 7 Wochen lang bei 20° C. gehalten und dann analysiert. Folgende Uebersicht zeigt die Ergebnisse:

Nr.	Impfungen mit	G. N.	In Proz. des G. N.			In Proz. des L. N.	
			L. N.	Z. N.	A. N.	Z. N.	A. N.
1	Kontrolle	0,514	1,6	0,54	0,00	0,003	0,00
2	Hefe 33	0,522	43,2	7,50	0,21	15,85	0,53
3	„ 58	0,471	26,7	5,35	1,78	20,00	0,66
4	„ 42	0,497	15,2	3,38	0,00	22,20	0,00

Es ist klar, daß die Hefen in hohem Maße befähigt sind, das Kaseïn in lösliche Form überzuführen, und daß dieser Vorgang in Abwesenheit der Milchsäurebakterien rascher verläuft. Man sieht auch, daß sowohl Hefen wie Oidium lactis wenig Ammoniak bilden. Die Hefen haben auch eine kleine Menge löslichen Stickstoffs in Gegenwart der Milchsäurefermente bilden können. Bedingungen, die sich bei der Reifung der Sauermilchkäse finden. Hier wird aber die Säure in hohem Maße durch das Wachstum des Oidium lactis zerstört.

Am Ende dieser Arbeit angelangt, möchte der Verfasser den Herren Dr. v. Freudenreich, Vorsteher des Laboratoriums, und Dr. Jensen, Vorsteher der milchwirtschaftlichen Versuchsanstalt, seinen Dank für die Teilnahme, die sie seiner Arbeit entgegenbrachten, und für ihre Ratschläge bei der Ausführung derselben aussprechen.

Schlußfolgerungen.

Nach Ansicht des Verfassers lassen sich aus den vorstehenden Untersuchungen folgende Schlüsse ziehen:

Die Sauermilchkäse erhalten nach ihrer Herstellung besonders Milchsäurebakterien und zeigen einen hohen Säuregrad. Oidium

[1]) Landw. Jahrbuch der Schweiz, 1893, S. 229.

Digitized by Google

lactis beginnt sogleich auf der Oberfläche zu wachsen und zerstört allmählich die gebildete Säure. Gleichzeitig entwickeln sich die Hefen, namentlich in den Teilen, in welchen die Säure teilweise abgesumpft ist. Beide zusammen führen das Kasein in eine lösliche Form über, aber Oidium ist die wichtigere und wirksamere Ursache. Im gereiften Käse verschwindet das Bacterium lactis acidi, aber viele stäbchenförmige Milchsäurebakterien bleiben am Leben. Der starke Geruch und der schleimige Ueberzug sind wahrscheinlich das Werk der Bakterien, unter denen der gelbe Kokkus wohl der wichtigere ist. Ueber seine Rolle hofft Vers. später weitere Untersuchungen machen zu können.

Die Ansäuerung der zu verkäsenden Milch.

Um festzustellen, welche Wirkung die Ansäuerung der zu verkäsenden Milch überhaupt ausübe und inwieweit die Wirkung mit verschiedenen Ansäuerungsmitteln wechsle, stellte Dr. v. d. Zande in der mit der landw. Untersuchungsanstalt zu Hoorn, Niederland, verbundenen Versuchsmolkerei vergleichende Versuche an mit Milch, die teils angesäuert gelassen, teils durch Zusätzung von Langer Wei und von zwei sogenannten Reinkulturen des Handels, nämlich einer für Käse und einer für Butter, angesäuert worden war. Zu den Versuchen wurde stets das gleiche Gemenge frischer Morgen- und gut gekühlter Abendmilch verwendet. Von der Ansäuerung abgesehen, war das übrige Bereitungsverfahren in allen Fällen gleich. Um persönlichen Einfluß auszuschließen, wurden die bei den Probefällungen beschäftigten Leute gewechselt. Im Endergebnis waren die gewonnenen Versuchskäse in allen Fällen einander so gut wie gleich. Ein Unterschied zeigte sich nur bei den frischen Käsen, insofern als die aus angesäuerter Milch hergestellten minder wasserhaltig und infolgedessen leichter waren; später aber verdunsteten die anderen ihren Ueberschuß an Feuchtigkeit, so daß nach 3/4 Wochen der Gewichtsunterschied als ausgeglichen angesehen werden konnte. Dagegen bildeten die Käse aus angesäuerter Milch schneller eine bessere Rinde, zeigten fast gar keine Rindenfehler, reiften schneller durch und wurden schneller schmelzig und gleichmäßig in der Farbe. Gährungserscheinungen traten bei den Käsen aus angesäuerter Milch nicht auf, auch nicht aus Milch, die ohne Ansäuerung gebliebe Käse gab.

Da in diesen Wirkungen die drei gebrauchten Ansäuerungsmittel sich gleich verhielten, so müsse, sagt Dr. v. d. Z., geschlossen werden, daß ihre Wirkung nur auf der von ihnen verursachten, die Entwicklung anderer, insbesondere der nachteiligen Gärungserreger unterdrückenden Säurebildung beruhe. Ob durch die Ansäuerungsmittel auch ein Einfluß auf die Reifung ausgeübt werde, lasse sich nicht mit Sicherheit sagen, doch gehe ein solcher Einfluß wahrscheinlich nur nebenher.

Bei gleicher Besolgung verschiedener Käsungsverfahren trat die Wirkung der Säuerungsmittel je in gleicher Weise auf; so erhielt v. d. Z. nach dem Boxelschen Verfahren eine dichte Käsekrume mit nur wenigen, bisweilen ganz runden Löchern, noch dem alten Verfahren dagegen, wobei der Brunzel in der Molke weniger lange bearbeitet, dagegen nachher trocken zertrümelt und geknetet wird, eine Krumme mit vielen kleinen unregelmäßigen Oeffnungen.

Müsse hiernach die Ansäuerung der zu verkäsenden Milch durch irgend eins der in den Versuchen angewandten Mittel insofern als sehr vorteilhaft bezeichnet werden, weil dadurch der Erfolg gesichert, insbesondere das Auftreten mancher Käsefehler ausgeschlossen werde, so dürfe doch nicht unerwähnt bleiben, daß die Fortentwicklung der Langen Wei bisweilen mißlinge. Um diesem Uebelstand zu begegnen, hat v. d. Z. ein Verfahren der Zubereitung eines anderen Säurerlings erfunden. Ausgehend von einem Gemenge der beiden in den Versuchen benutzten Reinkulturen, versetzte er gut erhitzte frische Milch mit 5 v. H. des Säuerlings vom vorigen Tag und gewann so fort und fort einen Säuerling, der in der Versuchsmolkerei nun mehr schon seit zwei Jahren bei Bereitung von Edammer Käs erfolgreich angewendet werde. Von hier aus habe das Verfahren auch schon in einigen anderen Käsereien Eingang gefunden. Man bedürfe dazu weiter nichts, als einen einfachen kleinen Dampfkocher, einige überschmelzte Gefäße von 1 l Inhalt, einen Wärmemesser und ein Wegglas. Die Menge des angewendenden Säuerlings sei auf 0,15 v. H. der zu verkäsenden Milch zu bemessen.

Ein derartig hergestellter Säuerling unterscheide sich von der Langen Wei wesentlich dadurch, daß bei ihm, unter vorsichtiger Behandlung, Ansteckung mit unerwünschten Gärungserregern so gut wie ausgeschlossen ist, während bei der Uebertragung der Langen Wei alle in der Milch vorhandenen Bakterien mit übertragen werden und den Erfolg in Frage stellen. Redcrl. Wochbl. v. Zuivelbereid.

Tagesgeschichtliche Rundschau.

Deutschland.

Städtische Fürsorge für die Ernährung von Säuglingen. In Magdeburg befindet sich, wie die „Magdeb. Ztg." unterm 2. Nov. berichtet, die städtische Anstalt zur Herstellung keimfreier Milch mehrmehr in vollem Betrieb. Die Milch wird in 19 Ausgabestellen verabreicht. Trotz der vorgeschrittenen Jahreszeit werden über 500 Kinder, deren Zahl noch fortwährend steigt, mit der Milch versorgt.

In München begann, laut einer Angabe der „Allg. Ztg.", die „Säuglingsmilchküche" in der Veltenhofstraße Nr. 34 am 2. November ihre ärztliche Beratung und Abgabe von Säuglingsnahrung, die zunächst die Neuhauser Anstalt in hochberziger Weise zur Verfügung stellt. Anfangs Dezember wird der eigene Herstellungsbetrieb eröffnet. Die Säuglingsberatungsstelle erteilt Müttern gesunder Säuglinge oder deren Kostfrauen unentgeltlich ärztliche Anweisung zu Ernährung des Kindes, berät Mütter und ob und wie sie nach Maßgabe der Verhältnisse ihre Kinder selbst stillen können. Für künstlich zu Ernährende wird in der Säuglingsmilchküche die Nahrung in geeigneter Zusammensetzung und Menge in keimfreien trinkfertigen Einzelflaschen täglich abgegeben gegen eine mäßige Vergütung und einen einmaligen Einsatz für die anvertrauten Geräte. Kinder, die in Behandlung eines Arztes stehen, können von diesem mit Anweisungs-Formularen auf eine bestimmte Nahrung zur Abholung an die Milchküche gewiesen werden. Auch an Ernährungsstörungen leidende Kinder erhalten für sie passende Nahrung; andere als Ernährungs-Verordnungen erteilt die ärztliche Beratung jedoch nicht. Die Mütter und Kostfrauen verpflichten sich durch den Nahrungsbezug, die Kinder alle vierzehn Tage zu bestimmter Stunde vorzuführen. Die ärztliche Beratung ist dem Kinderarzt Herrn Dr. Spiegelberg anvertraut, dem ein Aushelfe und freiwillig mitarbeitende Damen zur Seite stehen. Die Anstalt hat als jüngste unter ihren Schwestern bis zu ihrer Entstehung mit größten, ihr Werden unliebsam hinauszögernden Schwierigkeiten zu kämpfen gehabt und ist auch weiter zu gedeihlicher Entwicklung noch sehr auf Förderung mit Geldmitteln angewiesen.

In Köln ist auf dem dortigen Schlachtviehhof unter städtischer Verwaltung ebenfalls eine Säuglingsmilchanstalt errichtet worden, die auch dem Minderbemittelten die Beschaffung gesunder Kindermilch ermöglicht. Die Nahrung wird, nach Vorschrift oller aufgrund der gegenwärtigen Erkenntnis gebotenen Maßnahmen, auch hier trinkfertig in Portionsflaschen hergestellt und abgegeben. Täglich können 12 000 Flaschen zubereitet, also etwa 2-/3000 Kinder verlorgt werden.

Bestrafte Milchfälschung. Der Milchhändler Peter H. zu Bleiwäsche bei Mülfroth verkaufte zu Mettmonn mit Wasser verdünnte Milch als Vollmilch. Hierfür muß H. eine Geldstrafe von 40 M. bezahlen oder für je 5 M. einen Tag Gefängnis absitzen.

Der Milchhändler Kreß aus Langenfeibold wurde vom Schöffengericht wegen Milchfälschung zu 100 M. Geldstrafe verurteilt. Er hatte seiner Magermilch bis zu 33 Proz. Wasser und seiner sog. Vollmilch bis zu 17 Proz. Wasser beigemengt.

Der Milchhändler Jakob Schneider von Gräfenhausen wurde vom Schöffengericht in Darmstadt wegen wissentlicher Entrahmung von Milch (§ 10 des Nahrungsmittelgesetzes) zu einer Geldstrafe von 150 M. oder 30 Tagen Gefängnis verurteilt. Der Zeitgehalt der Milch war durch die vorgenommene Verfälschung auf 2,04 v. H. herabgemindert worden.

* **Erhöhung des städtischen Milchpreises.** Zu der an vielen Orten angestrebten Steigerung des Milchpreises lassen verschiedene Tageszeitungen neuerdings folgende Nachrichten entnehmen. In Beuthen (Oberschlesien) wurde der Preis von 16 auf 18 Pf. für das Liter, in Heppens (Oldenburg) von 14 im Sommer und 18 im Winter auf 16 und 20 Pf. erhöht. Am letztgenannten Ort sollen nicht die Händler, sondern die Landwirte den Aufschlag veranlaßt haben; in einer Frauen-Versammlung wurde beschlossen, auf die Landwirte einen Druck auszuüben, erforderlichenfalls die Milch-Versorgung selbst in die Hand zu nehmen; 2-/3000 Leiter bereits zu 15 Pf. angeboten. Auch in dem oldenburgischen Städtchen Vont ist ein Milchkrieg ausgebrochen, jedoch sei gute Aussicht vorhanden, daß genügend Milch von auswärts eingeführt werden könne. In Landau (Rheinpfalz) beabsichtigten die Händler ebenfalls einen Aufschlag von 2, nämlich von 18 auf 20 Pf.; eine zu dem Zweck einberufene Versammlung verlief jedoch wegen zu schwachen Besuchs ergebnislos. In Mannheim wurde der Milchpreis um 2 Pf. auf 22 Pf. für das Liter erhöht.

In Reutlingen (Württemberg) beschloß eine zahlreich besuchte Versammlung am 24. Oktober, die Milchhändler zu Zurücknahme des kürzlich beliebten Preisaufschlags von 16 auf 18 Pf. dadurch zu veranlassen, daß man sich der frischen Milch enthalte und statt ihrer sich eingedickter bediene. Die Folge war, daß die Händler

Digitized by Google

schon im Lauf der nächsten Woche nachgaben und auf den früheren Preis zurückgingen. In Seligenstadt (Grh. Hessen) sträubte sich fortgesetzt ein großer Teil der Bevölkerung gegen die vom dortigen Bauernverein angeregte und von den Landwirten ziemlich allgemein durchgeführte Verteuerung der Milch von 15 auf 18 Pf. Jetzt faßte eine große Versammlung den Beschluß, den Milchbedarf von auswärts zu decken. Ein Unternehmer erklärte sich sofort zum Einzelverkauf der Milch für 16 Pf. bereit. In Saarbrücken konnte eine von den Landwirten beabsichtigte Erhöhung des Milchpreises gegen den einmütigen Willen der Milchhändler nicht durchgesetzt werden.

* **Dänische Milch nach Süd-Deutschland.** Wie die „N. Bad. Landes-Ztg." erfährt, habe der Vertreter einer großen dänischen Molkerei, die täglich 100 000 l Milch zum Preis von 13,1 Pf., einschließlich Fracht, nach Berlin liefere, in Mannheim einen Abschluß von 30 000 l gemacht und weitere 50 000 l in Frankfurt a. M. zum Preis von 10,5 Pf. angeboten, so daß hier durch die Fracht das Liter würde auf 14,5 Pf. zu stehen kommen, das ist, wie die „Frankf. Ztg." hinzufügt, 0,5 Pf. wohlfeiler als der früher von den Landwirten verlangte Preis von 15 Pf. Da die Landwirte wieder mit 14 Pf. zufrieden seien, so habe der Däne in Frankfurt keine Geschäfte machen können, doch habe man hier seine Adresse sich gemerkt.

* **Ueber die derzeitige Milchverwertung in Genossenschafts-Molkereien** liegen folgende Angaben vor:

In Holstein zahlte die Molkerei zu Lasbek-Barkhorst im September für 1 l Vollmilch 9,2 Pf., die Molkerei zu Bankendorf im Oktober 9,5 Pf., die Molkerei zu Hammer bei Bargteheide 8,6 Pf., die Molkerei zu Stüteln, nach Abzug eines Kostenpfennigs und nach Rückgabe der Mager- und der Buttermilch, 9,3 Pf. aus.

Im Herzogtum Lauenburg zahlten die Molkereien: zu Lüchow nach Abzug von 1 Pf. für Betriebskosten und nach Rückgabe von 95 v. H. Mager- und Buttermilch im September 8,5 Pf. für 1 kg, zu Nusse abzüglich des gleichen Pfennigs und bei 90 v. H. zurückgegebener Mager- und Buttermilch 8 Pf. für 1 l, zu Sirksrade-Düchelsdorf ebenso bei 96 v. H. Rückgabe 9 Pf. für 1 l, zu Linau-Bentorf-Sirksfelde ebenso bei Rückgabe sämtlicher Mager- und Buttermilch 2,36 für 1 v. H. Fett im Kilogramm, zu Schönberg-Grandorf nach Abzug von 0,3 Pf. für Betriebskosten bei 96 v. H. Rückgabe 9,3 Pf.

In Mecklenburg empfingen die Genossen der Molkerei zu Schlagsdorf (Kr. Ratzeburg) 11,8 Pf. für 1 kg Vollmilch.

Im Herzogtum Oldenburg konnte die Genossenschafts-Molkerei zu Grüppenbühren, die es in den vier Monaten ihres Bestehens schon auf eine täglich zu verarbeitende Milchmenge von 20 000 l gebracht hat, für 1 v. H. Fett 2,7 Pf. ausgahlen, so daß einzelne Genossen, deren Milch einen durchschnittlichen Fettgehalt von 3,5 v. H. hatte, für 1 kg 9,45 Pf. erlösten.

* **Neue Molkereien.** Neu errichtet wurden und den Betrieb eröffneten die Molkereien zu Tramm (Mecklenburg-Schwerin) am 1. November, zu Mauche (Provinz Posen) am 3. November. Die letztgenannte soll zunächst täglich 1000/1100 l Milch verarbeiten und die daraus gewonnenen Erzeugnisse sollen nach Dresden verschickt werden. Der Genossenschaft gehören bis jetzt 51 zumeist bäuerliche Wirte an. Zu besserer Milchgewinnung schaffen die Genossen oldenburger Kühe an.

In Modrehna (Prov. Sachsen) ist in der Nähe des dortigen Bahnhofs der Bau einer Molkerei in Angriff genommen, die am 1. April k. J. ihren Betrieb beginnen soll.

Rückgängiger Molkereibetrieb in Württemberg. Die im Bezirk Brackenheim gegründeten Molkereien haben wenig Glück. Im Oktober hat die gut eingerichtete Molkerei zu Frauenzimmern ihren Betrieb eingestellt. Die Milchanlieferung war zu gering und infolge der kostspieligen Zufuhr von den benachbarten Orten her allzu erschwert, als daß noch von einem Gewinn die Rede sein konnte. Im Bezirk bestehen jetzt nur noch in Pfaffenhofen eine und in Massenbach zwei Molkereien. Von den letzteren zwei Unternehmungen wird sich wohl auf die Dauer auch nur eine halten können.

Dänische und deutsche Bauern in der Wertschätzung der Meierei Volle. Man schreibt uns, so berichtet die „Deutsche Tageszeitung":

In einer Klagesache Volle contra Gadow stand vor dem Königlichen Landgericht I Berlin am 19. Oktober d. J. Termin an. Der Vertreter der Firma C. Volle, Justizrat Dr. Zeidler, erklärte wörtlich:

„Der Verdienst der Klägerin beträgt nach Ausweis der Bücher, die einem Bücherrevisor vorgelegt werden können, 3 Pf. für das Liter, und zwar nicht bloß an jedem als Vollmilch verkauften Liter Milch verdient Kläger 3 Pf., sondern an jedem ihm eingelieferten Liter Milch."

Hierzu sei bemerkt, daß die Firma Volle unter dem 19. Aug. 1905 an Herrn Ortsvorsteher Engelmann in Martin b. Kasekow, dem Volle 12 Pf. für das Liter Milch ab Berlin geboten hatte, wörtlich schreibt:

„Der Milchmarkt liegt augenblicklich so, daß es unmöglich ist, einen höheren Preis für die Milch zu zahlen, wenn man nicht direkt mit Verlust arbeiten will."

Bekanntlich hatte der Milchhandel im vorigen Jahre für die Milch ab Berlin 13½ Pf. bezahlen müssen. In diesem Jahre hat die Firma Volle den Bauern nicht mehr als 12, bezw. 12¼ Pf. für das Liter bewilligt. Trotzdem hatte die Firma Volle am 25. September 1905 an eine große Anzahl Genossenschafter wörtlich geschrieben:

„Ich betone hiermit nochmals ausdrücklich, daß ich über 12¼ Pf. ohne Schwindemaß, bezw. 12½ Pf. mit Schwindemaß (½ l auf die Kanne) frei Bahnhof Berlin auf keinen Fall antegen kann und werde."

Dabei bezahlt Volle, wie bekannt ist, an die Dänen freiwillig bedeutend mehr: etwa 15/16 Pf. für das Liter.

* **Eine Tierzuchtlerei** ist es, nicht nur ein Betrug, auf Märkten feilgebotene Milchkühe dadurch wertvoller erscheinen zu lassen, daß man sie eine Zeit lang vorher ungemolken läßt und auf diese Weise Schwellung des Euters veranlaßt. Die „Erfurter Abendpost" bemerkt zu diesem in neuerer Zeit wieder mehrfach beklagten Unfug, daß er bereits in manchen Bezirken Deutschlands unter Strafe gestellt sei. So sei z. B. im preußischen Regierungsbezirk Düsseldorf seit 1890 verordnet: „Sämtliches Melkvieh muß an dem Morgen des Marktages, bevor es auf den Viehmarkt aufgetrieben wird, abgemolken werden," und § 6 der badischen Ministerial-Verordnung bestimmt: „Es ist untersagt, die Euter der Kühe, welche zum Verkauf auf die Märkte gebracht werden, durch Unterlassen des Melkens, durch Brennen oder andere künstliche Mittel zu spannen." — Weiteren Kreisen zu Nachfolge empfohlen!

* **Milchversorgung der Städte in Großbetrieb** wird immer mehr, neuerdings wie es scheint auch in den Kreisen der Milchhändler, als das einzige Mittel erkannt, haltbare Zustände auf diesem Gebiet herbeizuführen. So hat sich kürzlich in Kassel, wie die dortige „Allgemeine Zeitung" berichtet, unter der Firma „Hygienische Molkerei und Schweizer Milchkuranstalt, e. G. m. b. H." eine Vereinigung von größeren Milchgeschäften gebildet, welche eine mit allen Hilfsmitteln der Neuzeit ausgerüstete Molkerei und in Verbindung mit ihr einen größeren, mit schweizer Kühen zu besetzenden Kuhstall errichten will, um die Stadt mit einwandfreier, insbesondere auch der Kinderernährung dienlicher Milch zu versorgen.

Auch in Königsberg, O.-Pr., ist eine Aktiengesellschaft in Bildung begriffen, welche sich die Aufgabe stellen will, der städtischen Bevölkerung den Bezug gesundheitlich einwandfreier Milch zu mäßigem Preis zu sichern.

* **Gegen die zollfreie Einfuhr dänischer Milch** tritt die Vereinigung der nach Dresden und seinen Vororten liefernden Milchwirte auf. Sie hielt, laut den „Leipziger Neuesten Nachrichten", am 28. Oktober eine Vollversammlung ab, in welcher über die Lage des dresdener Milchmarkts, über die Gefahr der Einführung dänischer Milch nach Deutschland und über die neugegründete Genossenschaftsmolkerei Vorträge gehalten wurden. Die Einführung dänischer Milch nach Deutschland betreffend, nahm man folgenden Antrag an, welcher an den Sächsischen Landeskulturrat gerichtet werden soll: „Der Landeskulturrat wolle geeignete Schritte unternehmen, daß auf Milch und Sahne, welche jetzt unverzollt nach Deutschland gelangt, ein geeigneter Zoll gelegt werde."

* **Gefälschte niederländische Butter.** Nach dem Jahresbericht der Handelskammer zu Mülheim a. R. waren unter 28 Proben eingelieferter niederländischer Butter nur 3 (= 10,7 b. H.), die als unverfälscht konnten angesehen werden.

Gegen gefälschte Butter dieser Herkunft sollte mit den härtesten Strafen angekämpft werden, da ja jedem redlichen Händler die Möglichkeit gegeben ist, niederländische Butter zu erwerben, deren Echtheit durch die bekannten Butterprüfstellen verbürgt und durch den ihr aufgeklebten Reichsstempel bezeugt ist.

Schweiz.

* **Milchpreise.** Der von den Käsern für das Jahr 1905/06 bewilligte Milchpreis stellt sich meist auf 14/14,5 Rappen für das Kilogramm neben entsprechendem Hüttenzins; ausnahmsweise wurden für den Winter nur 12,5, für den Sommer nur 13,5 R. bedungen. Die Milchsiederei zu Cham zahlt für den Winter 14, für den Sommer 13,5, die zu Stalden für das ganze Jahr 14,5 R. ab Fabrik bei monatlicher Zahlung. In St. Gallen traten am 27. Oktober über 150 Milchlieferer zu einem Verein mit dem Beschluß zusammen, vom 1. November ab den Milchpreis von 20 auf 22 R. für das Liter zu erhöhen. Die gleiche Erhöhung ist seit dem 1. November im Kleinhandel des ganzen Kantons Zürich eingetreten. Schon seit Jahresfrist in Aussicht gestellt, wurde sie von der laufenden Bevölkerung

Digitized by Google

mit der Gegenmaßregel bedroht, die Milchversorgung genossenschaftlich zu regeln; augenblicklich steht die Ausführung der Maßregel noch dahin.

Niederland.

* **Vereinigter Milchverkauf.** Unter dem Namen „Zaanlandia" haben sich gegen fünfzig Milchhalter und Milchhändler um und in Zaandam verbunden, diese Stadt mit Milch, Molkereierzeugnissen und Eis zu versorgen. In dem Unternehmen ist fast der gesamte Milchhandel des Orts körperschaftlich vereinigt. Milchverfälschungen der Mitglieder sind mit hohen Bußen belegt, das Milchvieh ist unter fortwährende tierärztliche Aufsicht gestellt, in einem eigenen Laboratorium wird die Milch täglich untersucht.

(Nederl. Weekbl. v. Zuivelbereid.)

* **Ausfuhr friesischen Zuchtviehs.** Mittels Sonderzugs wurde kürzlich eine Ladung von 145 Stück friesischen Zuchtviehs, Bullen, Kühe und Kälber, nach Kratau befördert, das von drei galizischen Vertrauensmännern persönlich eingekauft worden war.

Durch Vermittlung des Großhändlers Sem Carlo zu Mailand wurden in letzter Zeit wieder 350 Stück friesischen Zuchtviehs von Beeuwarden nach Italien versandt. Genannter Händler beziehe seit mindestens zwanzig Jahren alljährlich rund 400 Stück, woraus sich ein Schluß auf die Ausbreitung des friesischen Viehs in Italien ziehen lasse. Nederl. Landb.-Weekbl.

Dänemark.

* **Helms Tiefkühlvorrichtung** soll, wie Nord. Landtm.-Tidn. zu berichten weiß, nach einem mit dem Vorsteher des Vereins der Sammelmolkereien und der Landwirtschaftsschule für Veile, Herrn Petersen, getroffenen Uebereinkommen nunmehr auch in dänischen Molkereien eingeführt werden.

* **Die Abrechnung des nach Deutschland gelieferten Rahms** finde, nach einer in demselben Blatt wiedergegebenen Auslage des vorstehend genannten Herrn Petersen, in folgender Weise statt: Der dänische Rahmlieferer zahle der Molkerei, die seinen Rahm verbuttere, 3,5 Oere (= 3,94 Pf.) für jedes Kilogramm daraus gewonnener Butter; diese aber und die nachständige Buttermilch werde für Rechnung des Dänen verkauft. Anfänglich habe man versucht, den Rahm nach seinem Fettgehalt zu bezahlen, wofür jeder der beiden Teile das Ergebnis seiner nach Gerber angestellten Ermittlungen für maßgebend angesehen wissen wollte. Man habe sich dahin geeinigt, daß abwechselnd drei Tage lang die einen und drei Tage lang die andern Angaben gelten sollten. Bestremdlicherweise aber sei der Rahm nach den dänischen Ermittlungen immer fettreich, nach den deutschen immer fettarm gewesen. Der Zwiespalt habe zu dem vorher angegebenen Verfahren geführt.

Schweden.

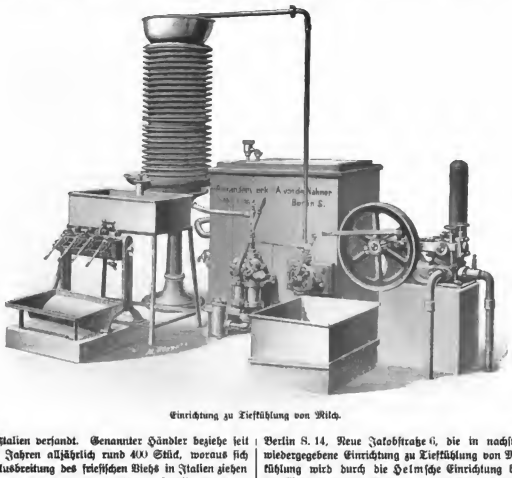
* **Die Bildung einer Butterausfuhrgesellschaft Schonens** wurde in einer am 31. Oktober zu Malmö abgehaltenen Versammlung von Vertretern der Land- und der Milchwirtschaft beschlossen. Ein vorläufiger Ausschuß wurde gewählt mit dem Auftrag, die Satzungen auszuarbeiten und demnächst eine Versammlung zu Gründung der Gesellschaft einzuberufen. Man hofft, die Gründung im Dezember vollziehen und mit der Butterausfuhr am 1. Februar beginnen zu können. Nord. Mejeri-Tidn.

* **Ein Molkereiverband für Kristianstads län** zu dem Zweck gemeinsamen Verkaufs der Erzeugnisse, insbesondere von Butter und Rahm, gemeinsamen Einkaufs von Bedarfsgegenständen, und zum Zweck gemeinsamer Ueberwachung und Feststellung der Betriebsergebnisse soll nach einer am 28. Oktober zu Kristianstadt abgehaltenen vorbereitenden Versammlung demnächst ins Leben gerufen werden.

Nord. Landtm. Tidn.

Maschinen und Geräte.

Tiefkühl-Einrichtungen für Milchkur-Anstalten und städtische Kuhhaltungen. Auf der Milchhygienischen Ausstellung zu Magdeburg führte das Alexanderwerk A. von der Nahmer, Akt.-Ges.,



Einrichtung zu Tiefkühlung von Milch.

Berlin S. 14, Neue Jakobstraße 6, die in nachstehender Abbildung wiedergegebene Einrichtung zu Tiefkühlung von Milch vor. Die Tiefkühlung wird durch die Helmsche Einrichtung besorgt. In den in der Mitte stehenden Generator wird Eis, gemischt mit wenig Salz, getan, durch Bewegung der Pumpen die Milch gehoben und, über den Kühler fließend, tiefgradig abgekühlt. Eine Besonderheit ist im vorliegenden Fall die Einrichtung des Antriebs durch einen Wasser-Motor. Dieser Motor wird einfach mit der Haus-Wasserleitung in Verbindung gesetzt und entwickelt dann genügend Kraft, um die Soole-Pumpe und die Milch-Hebevorrichtung in Betrieb zu halten. Die Betriebskraft wird ungemein billig dadurch, daß das Abwasser des Motors zur Vorkühlung der Milch in dem Kühl-Apparat benutzt wird. Die tiefgradig abgekühlte Milch fließt in ein Sammelbecken und von diesem in einen darunter stehenden Flaschen-Füllapparat, so daß die aus dem Kuhstall kommende Milch binnen kürzester Zeit in haltbarer Form auf Flaschen gegeben ist. Die vom Ingenieur Helm angegebene Anordnung hat sich in der Milchkur-Anstalt des Viktoriaparks bestens bewährt; auf der Ausstellung zu Magdeburg wurde sie mit dem Staatspreis, der höchsten Auszeichnung für technische Einrichtungen, ausgezeichnet. — Anfragen sind an das oben genannte Alexanderwerk zu richten.

Beobachtungen, Versuche, Erfindungen.

* **Ueber den Wert hochgradig erhitzter Milch für die Ernährung von Säuglingen.** Bekanntlich pflegen in ärztlichen Kreisen die Meinungen über die Verdaulichkeit mancher Nähr- und mancher Heilmittel modeähnlich zu wechseln. So war es seit einigen Jahren

Digitized by Google

üblich geworden, das früher hoch gelobte Verfahren der Kindermilch-Abtötung gänzlich zu verdammen, indem man es nicht nur für unnatürlich ansah, sondern ihm auch die Verursachung von mancherlei Krankheitszuständen zuschrieb.

Dieser Auffassung ist neuerdings der Franzose Variot entgegengetreten, der seit 1892 mehr als 3000 mit keimfrei gemachter Milch ernährte Kinder zu beobachten Gelegenheit hatte. Die frische Milch wurde täglich für 150/200 Kinder in Halbliterflaschen auf 108° erhitzt; die aus Mangel an Muttermilch damit aufgezogenen Kleinen wurden allwöchentlich gewägt und genau beobachtet, die Ergebnisse gebucht. V. gelangt danach zu folgenden Schlüssen:

1. Die auf 108° erhitzte Milch behält ihren vollen Nährwert; sie steht weder der auf 80°, noch der im Soxhlet-Kocher auf 100° erhitzten nach.

2. Weder die durch die Wärme bewirkte Zerstörung der Enzyme, noch die teilweise Veränderung des Milchzuckers, noch die Fällung des citronensauren Kalks, noch die Veränderung der Lecithine haben einen merklichen Einfluß auf die Ernährung; in keinem Fall wurde Skorbut der Kinder beobachtet.

3. Mit derartiger Milch konnten nicht nur die gesunden, sondern auch infolge von Durchfällen in der Entwicklung zurückgebliebene Kinder aufgezogen werden.

4. Rhachitis hat sich bei den Kindern nicht entwickelt; nur in Fällen von Ueberernährung oder bei Verabreichung zu vielen Mehlbreis od. dgl. war die Knochenbildung gestört.

5. Von 3000 Kindern waren nur 3/4 v. H. unfähig, die erhitzte Milch mit Nutzen zu genießen.

6. Verstopfung und Bleichsucht kamen bisweilen vor; dagegen waren die sommerlichen Durchfälle stark vermindert.

Compt. rend.

* **Ergebnisse der Butterprüfung in Chemnitz i. J. 1904.** Von 577 auf ihren Wassergehalt untersuchten Proben enthielten Wasser

unter 16 v. H.	483 =	83,71	v. H.
16/17 „	37 =	6,41	„
17/18 „	22 =	3,81	„
18/19 „	19 =	3,29	„
19/20 „	7 =	1,21	„
über 20 „	9 =	1,56	„

Der Salzgehalt betrug von 254 Proben mehr als 3 v. H. bei 122 = 48,03 v. H. Zu Beanstandungen gab am meisten Veranlassung die sogenannte Bauernbutter; beanstandet wurden von 329 Proben solcher Butter 93 = 29 v. H., und da überhaupt nur 603 Proben untersucht wurden, so macht die beanstandete Bauernbutter allein 15,5 v. H. aller untersuchter Proben aus.

Mitteil. aus d. chem. Untersuchungsamt d. Stadt Chemnitz.

* **Leistungserhebungen im Gebiet des schweizer Fleckviehs** führten, nach der Deutsch. Landw. Tierz., im Jahr 1904 bei 62 Kühen zu folgenden Ergebnissen, je von 1 Kuh

		mindestens	höchstens	Durchschnitt
Milch der ganzen Zwischenkalbezeit	kg	2 102,9	6 714,2	4 119
„ in 365 Tagen	„	2 424,8	5 849	3 798
Gehalt an Fett	v. H.	3,35	4,43	3,85
„ „ Trockenmasse	„	12,15	14,40	12,97
Fettertrag in 365 Tagen	kg	88,79	217,10	146,3
Ertrag an Trockenmasse in 365 Tagen	„	321,11	746,30	492,6

Wenn hieran die Bemerkung geknüpft wird, daß laut vorstehender Zahlen die Simmentaler eine nach Menge und Gehalt sehr befriedigende Milchleistung aufweisen, so scheint man ganz zu übersehen, daß es nicht darauf ankommt, wieviel Milchbestandteile eine Kuh überhaupt erzeugt, sondern darauf, welche Futtermengen sie in Milch zu verwandeln und wieviel Milchbestandteile sie daraus zu gewähren vermag. Darüber enthalten die vorstehenden Zahlen keine Angaben. Haben die geprüften Kühe, wie in den gerühmteren Zuchten jetzt meistens, ein Lebendgewicht von 600/700 kg gehabt, so muß ihr durchschnittlicher Ertrag, verglichen mit demjenigen von Kühen leichterer Schläge, doch als sehr mäßig bezeichnet werden.

Marktberichte.

Abrechnungspreise zwischen Molkereien und Butterhändlern. Eigenbericht der Molkerei-Zeitung Berlin. **Berlin,** 11. November 1905. Im Großhandel an die Molkereien für feine Butter wirklich bezahlte Preise. Reines Buttergewicht, frei in Berlin oder Hamburg, also nach Abzug der Fracht reines Geld:

Berlin	bis 122 Mk.
Hamburg	„ 124 „

Berlin, 11. November 1905. Butterbericht der Firma **C. F. Wienstruck,** SW., Leipzigerstr. 82 und W., Kronenstr. 32.

Auch in dieser Woche ist von einem festen Markt zu berichten. Die Eingänge feinster Butter sind klein, da leider sehr viel unter dem Futterwechsel leidende Qualitäten eintrafen. Erstere räumten sich schlank, während letztere, denen von guter Kühlhausbutter erfolgreiche Konkurrenz gemacht wird, schwerer zu plazieren waren.

Telegramme der Molkerei-Zeitung Berlin.

Berlin, den 11. November 1905. Preisfeststellung der von der ständigen Deputation gewählten Notierungs-Kommission. Mitgeteilt von der Firma C. F. Wienstruck, Berlin, Leipzigerstr. 82. Durchschnittspreise für die Woche vom 5. bis 11. November 1905.

			8. Nov.	11. Nov.
Hof- u. Genossensch.-Butter:		Ia per 50 kg M.	122—124	122—124
do.	do.	IIa „ „ „	116—120	117—122
do.	do.	IIIa „ „ „	106—112	113—117
do.	do.	Abfallende „ „	———	102—112
		Tendenz:	Fest.	Fest.

Hamburg, Grimm, den 10. November 1905. (Butter-Bericht von Ahlmann u. Boysen.) Notierung der Notierungs-Kommission der am Butterhandel beteiligten Firmen zu Hamburg. In Hamburg höchstbezahlte Brutto-Preise: I. Klasse M. 123—128, II. Klasse M. 108—115 pr. 50 kg. Netto reine Tara. Tendenz: Fest.

Der Markt zeigte auch in dieser Woche das gewohnte Bild der Ruhe, allerfeinste Butter ist nicht reichlich und räumt sich zu unveränderten Preisen, abfallende Ware dagegen bleibt vernachlässigt und ist nur mit großen Verlusten unterzubringen. Russ. Butter kam nicht an und ist einiges vom Lager verkauft worden zu Preisen von 106—112 M. verzollt. Kopenhagen notierte 3 Kr. höher, wogegen unsere Notierung unverändert geblieben ist.

Ferner Privat-Notierungen: Fehlerhafte und ältere Butter pr. 50 kg M. 102—105. Schleswig-Holsteinische und ähnliche frische Bauer-Butter M. ———. Russische, Sibir. und Livländ. Winterbutter (verzollt) M. 104—114, Galizische (verzollt) M. 92—94. Finnländische Winter-Butter (verzollt) M. ——. Amerikanische (verzollt) M. ———.

Butternotierungen in Kopenhagen. Den 9. November 1905. Butter: I. Klasse 102—103 Kr. (1 Kr. = 112,5 Pf.). Tendenz: Fester.

Butter-Notierungen der Landwirtschaftskammer für die Provinz Schleswig-Holstein. Butter-Auktionen des Ost-Holsteinischen Meierei-Verbandes.

Hamburg, den 8. November 1905.

1. Klasse 5 Drittel zu 130, 9 Drittel zu 129½, 9 Drittel zu 128, 5 Drittel zu 127½, 11 Drittel zu 127, 6 Drittel zu 126½, 8 Drittel zu 126, 2 Drittel zu 125½, 7 Drittel zu 125, 4 Drittel zu 124½, 6 Drittel zu 124, 5 Drittel zu 123, 1 Drittel zu 121½, 1 Drittel zu 121 M. Zusammen 1. Klasse 79 Drittel zu 126,51 M. im Durchschnitt, 2. Klasse 17 Drittel zu 119,88 M. 4 Drittel unverkauft.

Jeder Produzent in Schleswig-Holstein ist berechtigt, die Auktionen zu beschicken. Der Vorstand des Ostholst. Meierei-Verbandes.

Halle a. S., den 9. November 1905. (Bericht von Gebr. Rößter.) Bei ruhigem, aber stetigem Geschäfte blieben die Preise unverändert.

Ausgesucht feinste gesalzene Molkereibutter	123—124 Mk.
I „	120—122 „
II „	117—119 „

in Tonnen von 100 Pfd. und Kübeln von 50 Pfd.

Königsberg i. Pr., 8. November 1905. (Butterbericht von Gyßling, Ebhardt u. Co.) Der Absatz in allen Qualitäten läßt zu wünschen übrig. Feinste Qualitäten lassen sich zwar räumen, sind aber immer noch wenig zugeführt und resultieren daher keine belangreichen Geschäfte.

Wir zahlen heute für feinstes Produkt 110—116 M. für 100 Pfd. netto hier. Fehlerhafte Ware verrechnen wir nach Verkauf.

Hamburg, 7. November 1905. (Bericht von Cölle u. Gliemann.) Kraftfuttermittel: Unser Markt verkehrt unverändert in sehr fester Haltung, und haben Preise für nahezu alle Artikel eine weitere Steigerung erfahren. Es hat bei der bestehenden regen Frage den Anschein, als ob wir schon in nächster Zeit in manchen Artikeln ohne jegliche Bestände sein werden, und dürfte eine prompte Eindeckung des Bedarfes in den nächsten Monaten ratsam sein.

Erdnußkuchen 149—164 M., Kokoskuchen 131—148 M., Amerik. Baumwollsaatkuchen und -Mehl 133—141 M., Sesamkuchen 127—142 M., Rapskuchen aus inländischer Saat 115—130 M., Palmkernkuchen 123—126 M., Leinkuchen 152—155 M., Amerik. Maisölkuchen 135—140 M. für 1000 kg ab hier.

Schweine- und Ferkelmarkt. (Amtlicher Marktbericht vom Magerviehhof in Friedrichsfelde.) Mittwoch, den 8. November 1905. Es standen zum Verkauf: 3478 Schweine, 3020 Ferkel.

Verlauf des Marktes: Flottes Geschäft.

Im Engroshandel wurden gezahlt für: Läuferschweine, 3—5 Monate alt 32—52 M.; 6—7 Monate alt 52—69 M. für 1 Stück. Ferkel, mindestens 8 Wochen alt 18—25 M.; unter 8 Wochen alt 15—18 M. für 1 Stück.

Die Direktion des Magerviehhofes.

Berlin, 9. Nov. 1905. Amtlicher Marktbericht der städtischen Markthallen-Direktion über den Großhandel in der Central-Markthalle. **Butter.** Preise franko Berlin einschließlich Provision. Für 50 kg Ia M. 122—124, IIa M. 115—122, IIIa M. 111—114.

Käse. Import. Emmenthaler Ia p. 50 kg 85—90 M., dito IIa M. 60—80, import. Glarner Kräuterkäse M. 60——, import. Holl. Gouda Ia M. 80—85, import. Holl. Gouda IIa M. ———, import. Edamer M. 80——— import. Camembert per Dtzd. M. 7,50, import. Gervais M. —, import., Neufchatel per 100 Stück M. 20, import. Roquefort sur choix Ia per 50 kg M. 130—140, import. Parmesan, 3-4 jährig, M. ———, dito, 2—3 jährig M. 80—85, import. Chester-Viktoria M. 115—125, dito Cheshire M. 80—85, Gorgonzola per 50 kg M. 90—100. Steppenkäse M. —. Inländische. Westpr. Schweizer-Käse Ia per 50 kg M. ———, Neufchatel, do. per 100 Stück M. ———, Holländer, rheinisch, Ia per 50 kg M. ———, Edamer Ia M. ———, Limburger Alpenkäse in Pergament M. ———, Tilsiter Käse, fette Ia M. 58—60, Tilsiter Käse IIa, halbfette M. 45—50, Harzer per Kiste, 100 Stück, M. 2,10—2,30, IIa M. 0,75—1,00, Soldiner per Schock M. 6,00, Schloßkäse per Dutzend M. ———, Camembert, große I (H. Prinz), per Dtzd. M. 6,00, do. II, per Dtzd. M. 4,40, Kaiserkäse (H. Prinz) M. 2,40, Kronenkäse M. ———, Frühstückskäse per 50 Stück M. 3,75 (H. Prinz). Deutscher Gervais Dutzend M. 2,20. Briekäse, Orig.-Packung, per ½ kg M. 0,80.

Städtischer Centralviehhof. Berlin, 4. November 1905. Zum Verkauf standen: 3707 Rinder, 1022 Kälber, 5955 Schafe, 9093 Schweine.

Bezahlt wurden für 100 Pfund oder 50 kg Schlachtgewicht in Mark (bezw. für 1 Pfund in Pfg.): Für Rinder: Ochsen: 1. vollfleischig, ausgemästet, höchsten Schlachtwerts, höchstens 7 Jahre alt 75—78; 2. junge fleischige, nicht ausgemästete und ältere ausgemästete 70—74; 3. mäßig genährte junge und gut genährte ältere 64—67; 4. gering genährte jeden Alters 60—63. — Bullen: 1. vollfleischige höchsten Schlachtwerts 73—77; 2. mäßig genährte jüngere und gut genährte ältere 68—72; 3. gering genährte 58—63; — Färsen und Kühe: 1. a) vollfleischige, ausgemästete Färsen höchsten Schlachtwerts ———; b) vollfleischige, ausgemästete Kühe höchsten Schlachtwerts, höchstens 7 Jahre alt 63—64; 2. ältere, ausgemästete Kühe und wenig gut entwickelte jüngere 61—62; 3. mäßig genährte Färsen und Kühe 58—61; 4. gering genährte Kühe und Färsen 55—57. — Kälber: 1. feinste Mastkälber (Vollmilchmast) und beste Saugkälber 85—91; 2. mittlere Mastkälber und gute Saugkälber 80—84; 3. geringe Saugkälber 64—73; 4. ältere gering genährte Kälber (Fresser) 56—62. — Schafe: 1. Mastlämmer und jüngere

Digitized by Google

Masthammel 81—84; 2. ältere Masthammel 77—79; 3. mäßig genährte Hammel und Schafe (Merzschafe) 56—62; 4. Holsteiner Niederungsschafe (Lebendgewicht) 30—41. — Schweine: Man zahlte für 100 Pfd. (mit 20 pCt. Tara): vollfleischige, kernige Schweine feinerer Rassen und deren Kreuzungen, höchstens $1^1/_4$ Jahr alt, 220—280 Pfund schwer, 74——; schwere, 250 Pfd. und darüber (Käfer) ———; fleischige Schweine 70—73; gering entwickelte 65—69; Sauen 69 M.

Verlauf und Tendenz des Marktes:

Das Rindergeschäft wickelte sich ruhig ab, es bleibt etwas Ueberstand. — Der Kälberhandel gestaltete sich ruhig. — Bei den Schafen war der Geschäftsgang glatt, es wird ausverkauft. — Der Schweinemarkt verlief ziemlich glatt und wurde geräumt. Schwere, fette Schweine von 280 Pfd. und darüber brachten Preise über Notiz.

In Hamburg wurden bezahlt: für beste Ochsen 72—74 M., junge fette Kühe 63—$66^1/_2$ M., beste, reine Schweine mit 20 Proc. Tara 73—74 M., Kälber I. Qualität $91^1/_2$—96 M., Doppellender 104—109 M.

Um die Einführung der Milchbezahlung und Milchviehzucht auf Fettgehalt zu erleichtern und nach Möglichkeit zu fördern, übernehmen wir

Milchuntersuchungen auf Fettgehalt

zum Preise von 80 Pfg. für die Probe, (Einzelproben für 50 Pfg.)

Wir empfehlen unseren Auftraggebern, um die Genauigkeit unserer Untersuchungen selbst zu überwachen, uns bei jeder Sendung von einer oder der anderen Milchprobe zwei verschieden bezeichnete Gläschen einzusenden.

Zur Einsendung von Milchproben werden zweckmässige Verpackungen in denen sich für das einfache Packetporto bis zu 100 Proben (als Muster ohne Werth bis 4 Proben) sicher gegen Gärung und Bruch, verschicken lassen, auf Bestellung durch Postkarte leihweise von uns abgegeben.

Milchkontrol-Anstalt der Molkerei-Zeitung Berlin,
SW., Grossbeeren-Strasse 40.

Versuchsstation für Molkereiwesen Kiel.

Versand von Reinkulturen für die Ansäuerung des Rahmes. Ausbildung von Molkereipersonal.

Professor Dr. H. Weigmann.

Molkereischule Fulda für Molkereigehilfen und Meier.
Molkereischule Lauterbach, Hessen für Meierinnen.
Gemeinsame Direktion
unter Aufsicht der Kgl. preuß. und Großherzl. hess. Regierung.
Ausbildung junger Leute unter sehr günstigen Bedingungen. Stellenvermittelung!

Altrenommierte erstklassige Dampf- und Molkereimaschinenfabrik sucht zum baldigen Eintritt noch einige tüchtige und fachkundige

Reisevertreter.

Reflektanten wollen Angebot mit Gehaltsansprüchen unter H. T. 3084 an Rudolf Mosse, Hamburg einsenden.

Stellen-Gesuche.

Kaufmännisch gebildet. Molkereifachmann, mit allen Gebieten der Milchverwertung, des Butterhandels vertraut und durchgreifenden Kenntnissen in Molkereimaschinenbranche sucht sich zu verändern. Offert. unt. C. A. 18 an Haasenstein & Vogler A.-G., Hamburg.

Molkereigehülfe,
24 Jahre alt, Fachschule besucht und mit sämtlichen Facharbeiten vertraut, sucht zu sofort Stellung.
Groipitz, Berlin O., Schillingstr. 12.

Suche für einen jungen fleißigen Mann Stellung als

Gehilfe.

Selbiger ist 22 Jahr alt und kann denselben den Herren Kollegen bestens empfehlen.
G. Wiese, Betriebsleiter, Jersleben bei Wolmirstedt.

Militärfreier
Molkereigehilfe
sucht zu sofort oder später Stellung als Buttermeier in einer Molkerei oder Butter-Großhandlung.
Richter, Tost, Ob.-Schl., Burgstr.

Junger Mann,
Schweizer, sucht Stelle als Verwalter auf einer Emmenthaler- oder Tilsiter-Käserei, ev. Molkerei mit Vollbetrieb, im In- oder Ausland. Obiger hat Molkereischule Rütti-Bern mit „sehr gutem Erfolge" absolviert und ist gegenwärtig in ungekündigter Stelle als Emmenthalerkäser in einer Molkerei mit über 4000 l Milch. Antritt 1. Dezember, ev. später.
Gefl. Offerten erbitte unter Chiffre 100 an die Expedition dieses Blattes.

Vermischte Anzeigen.

Eine wirtschaftliche Vereinigung in Dessau sucht einen

Lieferanten

für 300—400 Ltr. Vollmilch täglich.
Offerten unter F. K. 25 an Weniger & Co. erbeten.

5000—10 000 Ltr. Milch

für Weichkäserei gesucht, am liebsten von einer Genossenschaft im Westen oder Nordosten Deutschlands. Detaillierte Offerten bezüglich Preis und Magermilchrückgabe erbittet
W. Beth, Akt.-Ges. Gandersheim.

Wegen Aufgabe der Molkerei ist eine kompl. Molkereieinrichtung m. Gaggenauer Dampfmotor zu verkaufen.
Samattu, Wehlau, Ostpr., Kirchenst. 24.

Umständehalber will ich meine neuerbaute, vorzüglich eingerichtete, nahe Großstadt mit Vorortsbahnverkehr belegene

Dampf-Molkerei,

mit schönem herrschaftl. Wohnhause und 10jährig. Milchverträg. unter günstigen Bedingungen verkaufen. Anzahlung ca. 10 000 Mark.
Offerten unter 2655 an die Exped. dieser Zeitung.

Wöchentlich 10—15 Centner ff. Molkereibutter

von allererster Butterhandlung Leipzigs auf Jahresschluß gesucht. Kasse nach Wunsch.
Offert. mit Preisangabe sub V. A. 977 „Invalidendank" Leipzig erbeten.

Eine grössere Genossenschafts-Molkerei

sucht noch regelmäßige Abnehmer für prima Sahne. Preis nach Fettgehalt. Dieselbe ist in der Lage, mehrere 100 Ltr. täglich liefern zu können, gibt jedoch auch in kleinen Posten ab und übernimmt jede Garantie für gute Ankunft ihrer Sahne. Ev. sauer gewordene Sahne wird anstandslos zurückgenommen. Gefällige Offerten unter N. 19 an Max Gerstmann, Berlin, Alexanderplatz 1 erb.

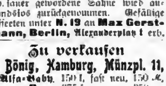
Zu verkaufen
R. Bönig, Hamburg, Münzpl. 11,

1 Alfa-Baby,	150 l,	fast neu,	150 M.,
1 „ B	375 l,	„ „	350 „
1 „ Pony,	600 l,	„ „	400 „
2 Babcock,		„ „	à 60 „

2 Vorwärmer, 2400 l und 3600 l, 70 M. und 90 M., auch fast neu.

Futterrüben!

3—400 Zentner hat billig abzugeben
Alb. Bäcker, Kl.-Kreuz b. Brandenburg a. H.



Gustav Schmid,
Altdorf, Kanton Uri, Schweiz,
Sennerei - Geschirr - Fabrikation,
empfiehlt seine Spezialität in Rahmkellen, Schwyzer- und Berner-Façon, beliebige Größe.
Billige Preise, prompte Bedienung.
Elektrischer Betrieb. Telephon

Konkurs der Molkereigenossenschaft in Wittlich.

Das beim Bahnhof gelegene

Molkereigebäude

nebst Maschine — für ca. 6000 Ltr. Milchbearbeitung — in bestem Zustande, wird demnächst verkauft. Wittlich ist aufstrebende Kreisstadt mit vielen Anstalten und Beamten. Die Umgebung rein landwirtschaftlich.
Justizrat Rechtsanwalt Dick Konkursverwalter.

Milchgeschäft und Molkerei,
Nähe Berlins, aufblühende Gegend, sehr rentabel und leicht erweiterungsfähig, direkter Umsatz v. 800—1000 Ltr. Milch an feste, gute Kundschaft, Herstellung von Spezial-Kindermilch, Motorbetrieb, Sterilisiereinrichtung 2c., ist wegen schweren Leidens sofort für 12 000 M. zu verkaufen. Erforderlich 6—7000 M. Ernste Reflektanten wollen sich unter 2662 an die Expedition dieses Blattes wenden.

Ich versende franko unter Nachnahme in Postkollis von 9 Pfd. gute

Landbutter

mit 95 Pfg., gute

Molkereibutter

mit 1,10 Mk. pro Pfd. Bestellungen werden prompt ausgeführt.
Ostpr. Butterversandhaus J. Rubinstein, Badschwingken, Ostpr.

Quarg-Gesuch.

Zu hohem Preis suche die Woche 20—30 Centner Quarg und erbitte Offerten an
W. Henning, Käserei, Schwanebeck bei Halberstadt.

Käse-Großhandlung

sucht Ia. Vertretung für eigene Rechnung in Tilsiter-, Schweizer- und Romatour- 2c. Käse. Großer Umsatz garantiert. Kasse stets sofort nach Empfang der Ware. Offerten unter C. R. 101 an die Expedition dieser Zeitung.

In der größten Stadt Königreich Sachsens ist eine in flottem Betriebe befindliche **Molkerei,** Milch-, Käse-, Butter-, Eier-Handlung 2c. mit guter Kundschaft und einem Jahresumsatz von über 100 000 M. inkl. lebendem und totem Inventar Familienverhältnisse halber **zu verkaufen.**
Offerten unter H. K. 101 an die Expedition dieses Blattes erbeten.

Einmal gebrauchte **Buttertonnen** in ausgesucht bester Qualität für Molkereien, ca. 100 Pfund Inhalt, fast verbleibt 1. unter garantirt liefert sofort und stets umgehend **O. Thonack,** Böttchermeister, BERLIN SO. 36, Harzer Strasse 82. Aelteste und stets sichere Bezugsquelle für Buttertonnen. Fernspr.: Amt 4, No. 9147. Gegrü ndet 1889.

Verbesserte Milchlieferungsbücher!
F. Kahm. Frankenberg i. H.

Butterkisten • Käsekisten
in fertig geschnittenen Brettern od. genagelt lief. jed. Quantum billigst
C. Hartmann, Reichenstein i. Schles.
Dampfsägewerk und Kistenfabrik.

Bestes echtes **Pergamentpapier,** auch schön bedruckt, empfehlen preiswert
Schleipen & Eichhorn G. m. b. H., Pergamentpapier-Fabrik, Emmerich am Rhein.

Buttertonnen

in den gangbarsten Dimensionen, in weißer Waare und sauberster Ausführung empfehlen billigst
W. Stange & Co., Stettin, Faßfabrik.

Gust. Schultze & Sohn,
Berlin C., Gertraudten-Strasse 22.
Butter-Grosshandlung.

Gebrüder Groh,
Hoflieferanten,
BERLIN O., Blumenstr. 70,
Buttergrosshandlung.
23 eigene Detail-Geschäfte.
Ständige Abnehmer für feine Molkereibutter zu höchsten Tagespreisen bei wöchentlicher Abrechnung und Kasse.
Jahres-Abschluss erwünscht.

GEBR. ROESSLER,
Butterabsatzstelle von Molkereien der Provinz Sachsen und der angrenzenden Staaten.
HALLE a. S.,
Freiimfelderstr. 8. Fernspr. No. 858.

Stalleinrichtungen
für Schweine, Rinder und Pferde.
Selbsttränkeanlagen.
Transport- [illegible] Ferkeltröge.
Alles [illegible] der Praxis bestbewährtesten Systemen.
Uebernahme kompletter Stallbauten.
Franz Hüttenrauch, Apolda, 9
Spezial-Geschäft für Stalleinrichtungen.
Tausende von Anlagen in Benutzung.
Prospekt gratis.

Digitized by Google

Feierabend.

Nur zu einem fest entschlossen,
Sei es Dulden, Tat, Genuß!
Aus dem Zweifel, träg verdrossen
Stets beglückend hebt dich der Entschluß.

Gottfr. Kinkel.

Durchgerungen.

Ein Ehegeschichtchen von P. Pilz.

Nachdruck verboten.

Jetzt endlich waren sie soweit! Zehn Jahre hatten sie aus der Gewißheit einer dauernden Vereinigung die Kraft zum Lebenskampf geschöpft, aus dem sie mit einer bescheidenen Summe zu Begründung der gemeinsamen Häuslichkeit hervorzugehen sich abmühten. Viel war's nicht, was ihnen dabei als Notwendigkeit erschien! Denn jenes tiefe Gefühl, das ihnen den armseligen Hausrat zur goldschimmernden Herrlichkeit machte, wuchs mit dem Näherkommen ihres Ehrentages zur schäumenden Seligkeit. Die Liebe, die damals bei dem 80jährigen Stiftungsfest des alten, feudalen Korps aus den dunklen Augen des schlanken Studenten zu dem blondhaarigen Mädchen flammte, war ihnen zur moralischen Schutzwand geworden, aufgebaut aus den unzerbrechlichen Steinen der Lebensnot und Entbehrung, die geformt und gebrannt wurden in dem reinen Empfindungsfeuer ihrer jungen, heißen Herzen.

Beide waren sie ohne Eltern und Liebe — in strenger Zucht aufgewachsen — und was sie nun von der Zukunft als ihr gutes Recht — gleichsam als Ersatz für die entbehrte Jugend forderten ... war der Erfolg und ... sich selbst. Doch jener ist ein unzuverlässiger Kamerad — heute verheißend, um morgen zu widerrufen; und wie das blonde Mädchen in der finsteren kleinen Giebelstube auch mit ihm rang — er blieb für sie der schmale blasse Geselle, der ihr gerade das gab — was sie zur Selbsterhaltung benötigte.

Wenn die engbeschriebenen Blätter mit den graziösen Feuilletons aus den schmalen Mädchenhänden auf der Kritiker Schreibtische flatterten, so brachten sie ihr noch beifälliges Nicken und das übliche Honorar ein — aber das, was sie sich in stillen Stunden, wenn der Kopf und die Augen vor Müdigkeit schmerzten, als etwas Unausbleibliches geträumt habe — das Reich- und Bekanntwerden nämlich — das blieb aus. Aber wenn's auch nur monatlich ein paar Mark waren, die sie erübrigte ... es summte sich doch zusammen ... denn er half ja mit. Aus dem dunkeläugigen Studenten mit der übersprudelnden Kraft war ein ernster, überlegter Referendar geworden, der durch Fürsprache und gutes Examen 10 Studenten im 6. Semester Repetitionen gab. Und als die Welt in Duft und Blüten stand — just 10 Jahre nach dem Tage, wo sich bei den jauchzenden Klängen des alten Burschenliedes „doch die Eine — doch die meine — das bist Du ...“ ihre Hände zu einander gestohlen hatten ... da konnte er ihr schreiben: „Jetzt ... endlich ... sind wir soweit!“

Ein Tag im Mai war's ... sonnenhell und frühlingsschön .. da tönten die Glocken der grauen Dreifaltigkeitskirche mit ehernem, weihevollen Klang in die lachende Pracht und die Hand des greisen Priesters, die schon einmal — am Tage der Einsegnung auf dem blonden Scheitel der jetzigen Braut gelegen hatte — ruhte auf den jungen Häuptern in tiefer Ergriffenheit. ... Kein stolzer Hochzeitszug — kein Mutterherz — das für sie betete — kein Vaterauge, das sich befeuchtete — nur über ihnen in flimmernden Sonnenstrahlen der Segen dessen, der ihnen bis hieher half. ... Und vom Chor her eine tiefe, weiche Altstimme — die der Künstlerin gehörte, die Wand an Wand mit der jungen Braut gerungen hatte um die Kunst ... „Und wo Du hingehst ... da geh' auch ich hin ...“

Das war ihr Hochzeitstag gewesen.

Nun saßen sie in ihrem traulichen Nest, das ihnen das Höchste und Heiligste geben sollte — dicht beieinander — der Mond tauchte ihr Stübchen in seine Silberwellen und leise jauchzte im Gebüsch irgend wo da unten eine Nachtigall das Brautlied.

Doch nach Erfüllung gefundener Sehnsucht kam der Werktag wieder — 24 lange Stunden hat ja so ein grauer Wicht .. und 12 gehörten der Arbeit! — Er hatte bereits das Thema für die Nr. 1 zur großen Staatsprüfung und daneben seine weisheitshungrigen Studenten. Aber trotzdem sie schafften und einnahmen, kam doch die böse Stunde, wo das junge Hausmütterchen das letzte Geldstück der kleinen Börse entnahm. Der Mietszins hatte all die blanken Kameraden verschlungen und das häßliche Gespenst, mit dem sie endlich fertig zu sein meinten, war wieder da. Sie biß die Zähne zusammen und mühte sich ab, den jungen Ehemann, der todmüde heimkam, nichts merken zu lassen ... denn sie hatte die Kassenverwaltung übernommen.

„Na, kleiner Finanzminister woher stammt eigentlich die tiefe Falte hier zwischen den beiden Augensternen,“ fragte er eines Tages aber doch ganz ängstlich. —

Sie flog ihm nicht wie sonst lachend ans Herz; sondern senkte still den Kopf.

„Liebling, was hast Du,“ ... meinte er angstvoll und hob ihr Köpfchen zu sich empor ...

„Kein Geld ... Franzel ... keinen roten Heller ...“ sagte sie ganz leise und zwei helle Tropfen fielen auf seine Hand.

„Hm ... der Schulze kann nicht bezahlen bis der Monatswechsel vom Alten kommt ... dem Stär hab' ich diesmal das Honorar geschenkt ... denn dem armen Kerl knurrt fortwährend der Magen ...“

Sie seufzte: „mir auch ...“ dann aber wurde sie plötzlich ganz übermütig. „I was ... der da oben — unser großer, gnädiger Speisemeister, wird schon weiter für uns sorgen ... gerad' wie er's bis hierher tat!“

Und er nahm sie fest in die Arme und küßte ihren Mund. „Gertrud“ — sagte er feierlich, „bist doch ein Prachtweib ... und den wollt' ich sehen, der reicher wär' — als ich ...“

Zwei Stunden später ertönte hell und scharf die Korridorklingel — die Bäckerfrau von unten, deren 8 Flachsköpfe sich um die Ehre — Frau Gertrud — das Frühstück bringen zu dürfen, allmorgendlich balgten, schob sich verlegen in das dunkle Entree.

„Nischt für ungut, Frau Welker“, meinte sie auf der jungen Frau hastige Frage nach ihrem Begehr, — „aber Se haben schon seit drei Dagen keen Frühstück mehr bei de Jören bestellt .. und da dacht ick ... meint' ick ... s' Jeld sei vielleicht knapp jeworden ...“

Frau Gertrud war blutrot geworden. Eine abweisende Antwort schwebte ihr auf der Zunge — aber ein Blick in das gute, ehrliche Gesicht, dessen Augen in herzlicher Teilnahme die ihren suchten, ließ sie schweigen. Wenn's auch nur eine einfache Frau aus dem Volke war — 's war doch der erste Mensch, der sich um ihr Ergehen gekümmert hatte — — ein Herz, das für sie sorgte und ihrer gedachte. Und sie zog die sauber gekleidete Frau in ihr Stübchen — sie saßen zusammen — die vornehme und die geringe ... und die großen, roten Hände der älteren tasteten liebkosend an dem feinen blonden Köpfchen herum.

„Still — still — Frauchen ... ick kenn dat .. als mein Seliger starb ... un ick mit de 8 Würmer alleen — un keener, der se futterte ... da hab' ick't durchjemacht“ ...

Und sie nahm die kleine Hand der jungen Frau und schob ihr ein Geldstück hinein.

„Fürt Erschte“ ... sagte sie ordentlich schüchtern — „un wenn't wieder mal alle is ... Frau Welkern — dann wisse t' ja — wo die Lehmann ... wohnt!“

Frau Gertrud konnte nicht anders — sie beugte sich zu der guten Frau herunter und küßte sie — gerade auf den Mund. „Vergelt's Gott“, sagte sie leise, .. dann schieden sie.

Der gefürchtete Tag der Assessorprüfung kam langsam näher. Doktor Franz Welker arbeitete, bis ihm sein Frauchen die Bücher aus der Hand nahm. Frau Gertrud fürchtete nichts so sehr, als das kleine, abgegriffene, das sich „Zwangsversteigerung“ nannte, und das ihrer Ansicht nach bei längerem Studium mehr verwirrend wie erhellend wirkte.

Zu Frau Lehmann hatte sie als Bittende — Gottlob — nicht wieder anzuklopfen brauchen. Zwei größere, so recht aus dem innersten Empfindungsleben herausgeschriebene Novellen hatten ihr neben der Sympathie des weißhaarigen Meisters mit den hellen Augen unter der hohen Stirn — zwei blaue Scheine eingetragen ... Daneben gab sie englische Stunden, und das war ihr Geheimnis, ein einträgliches zwar, aber doch ein sehr drückendes, denn wenn man sich zehn Jahre und sechs Monate alles gesagt hat, dann macht das Verschweigen unsicher. Aber es waren so vornehme, gute Menschen, in deren Haus sie wöchentlich zweimal ging, daß sie sich ordentlich auf jene Stunden freute. Namentlich auf die Plauderminuten mit dem alten, geistreichen Herrn, der ihr, ohne jede Neugierde, in seiner herzenswarmen Teilnahme ihre trübe Lebensgeschichte abgerungen hatte. v. Trütschler hieß die Familie, die an all ihren kleinen und großen Sorgen das lebhafteste Interesse nahm — und auch über den Tag des Examens genau orientiert wurde.

Ein kalter, heller Dezembertag war's — Doktor Welker nahm Abschied von seiner Gertrud — — Examensqualen ... wer vom „starken Geschlecht“ hätte sie nicht durchgemacht ..., Stunden, welche den Frack zu brennenden Eisenzangen und die tadellosen Lackstiefel zu Folterwerkzeugen machen. — Ohne viele Worte und Wünsche schieden sie — ein fester Händedruck und ein langer Kuß .. und langsamen Schrittes ging er zur Schreckenskammer, die man das Justizministerium heißt.

Oben in ihrem hellen Zimmer lag Frau Gertrud auf den Knien und betete: „Führ's zum guten Ende, Herr, mein Gott“ ...

Ihre ganze Jugend flog in diesen Stunden an ihr vorüber ... und die Liebe zu dem Manne, der um ihretwillen gedarbt und gespart hatte, verwob sich mit der heißen Angst, zu einer sicheren Hoffnungsfreudigkeit.

„Um 4 Uhr bin ich bei Dir“, hat er ihr gesagt — und nun holte die kleine Stutzuhr auf dem Sims bereits zum fünften Schlage aus, ohne daß er nahte ... Tick ... tack ... tim ... tam — — ging es ganz regelmäßig — doch noch viel lauter und schneller pochte ihr Herz ...

Da ... endlich ... ein Klingelton ... so heftig und schrill — daß es ihr wie Jubel überkam ... „Franzel“ ... „Gertrud“ ...

„Durch ... und mit gut bestanden“ ...

Und er nahm sie ans Herz und sah sie an, wie man etwas Heiliges ansieht ...

„Du Einzige“ .. flüsterte er ...

„Weißt Du, Gertrud .. wer unten auf mich wartete? ... Herr v. Trütschler — unser Präsident ... er läßt Dich tausendmal grüßen, und denk' Dir — — bei vier Wochen hab ich ein Kommissarium, das voraussichtlich dauernd wird“ ...

Die junge Frau hatte still die Hände gefaltet ... „Hat er Dir auch mein Geheimnis verraten, Franzel?“ ...

Er nickte und küßte ihre Hände. „Durchgerungen — mit Gott durch die Liebe und die Arbeit —“ sagte er leise.

Und unten steht mit hochroten Backen die Lehmannen die aus Doktors Welkers strahlendem Gesicht die Freudenbotschaft las:

„Langt mir't Staatskleid runter und die Tarte — Kinner — denn ick muß ruff un jratulieren,“ sagte sie wichtig und wischte sich mit der Schürze das verräterische Naß aus den guten Augen! —

Der Wert des Beistrichs (Kommas). Ein Schulinspektor erschien bei dem Bürgermeister einer kleinen Stadt und bat ihn um seine Begleitung auf einem Rundgange durch die Schulen. Der Bürgermeister war schlechter Laune, und während er in das Nebenzimmer trat, um sich zum Ausgehen bereit zu machen, brummte er, so daß es der Schulinspektor hören konnte, vor sich hin: „Möchte wissen, was der Esel schon wieder will!“ Der Inspektor sagte zunächst nichts, sondern wartete den geeigneten Augenblick ab und begab sich mit dem Bürgermeister auf den Rundgang. In der ersten Schule wünschte er die Fortschritte der Schüler in der Zeichensetzung (Interpunktion) zu sehen. „Wir fragen nicht viel nach dem Komma und solchen Kleinigkeiten“, brummte der Bürgermeister. Der Schulinspektor schickte einen Knaben an die Wandtafel und befahl ihm zu schreiben: „Der Bürgermeister von Ritzebüttel sagt, der Inspektor ist ein Esel“. Dann befahl er dem Schüler, den Beistrich auszulöschen, ihn hinter Ritzebüttel und einen zweiten hinter das Wort „der Inspektor“ zu setzen, worauf der Knabe schrieb: „Der Bürgermeister von R., sagt der Inspektor, ist ein Esel“. Wahrscheinlich hat der Bürgermeister daraufhin seine Ansicht über den Wert des Beistrichs und solcher Kleinigkeiten geändert.

Eingebildete Ausbildung. Der Hauptmann der fünften Kompagnie eines badischen Regiments war, so erzählt der „Lahrer Hinkende Bote“, etwas eitel und bezog alles Lob, das er von weitem hörte, auf sich. Bei seiner Kompagnie diente als Einjähriger ein Vikar unter großem Seufzen sein Heldenzeitalter ab. Da sollte im Manöver, an Großherzogs Geburtstag, Feldgottesdienst gehalten werden, und weil sonst kein Geistlicher da war, ließ der Oberst den Vikar den Gottesdienst abhalten, und es geschah zu jedermanns herzlicher Erbauung. Nachher ließ der Oberst den Vikar in den Kreis der Offiziere bitten, drückte ihm gerührt die Hand und dankte ihm für die schöne Predigt. „Herr Vikar, Sie haben für Ihr Amt eine vorzügliche Ausbildung erhalten“, so lobte der Regimentskommandeur. Da stürzte, die Hand am Helm, der Hauptmann Wichtigmacher hervor: „Danke gehorsamst, Herr Oberst! Ausgebildet bei der fünften Kompagnie!“

Beruhigt. Mann: „Du willst doch diese Nacht ein Geräusch im Nebenzimmer gehört haben?“ — Frau: „Allerdings?“ — Mann: „Nun, eben entdecke ich, daß Einbrecher dagewesen sind, und unser ganzes Silberzeug gestohlen haben.“ — Frau: „Gott und ich habe Todesangst ausgehalten ... ich dachte, es wäre eine Maus gewesen.“

(Lustige Blätter.)

Einwand. Lehrer: „Dein Vater hat doch nicht an dem Aufsatz mitgearbeitet?“ — Schüler: „I wo, der ist doch Rentier und arbeitet überhaupt nichts!“ (Meggend. Blätter.)

Treffend. „Sehen Sie nur, Herr Pfarrer, wie sich Ihre Kirchenbesucherinnen alle geputzt haben?“ — „Ja, Verehrter, ganz lassen sich Kirche und Staat nie trennen!“ (Berl. Lustige Gesellschaft.)

Ein Kenner. Feuerwehrmann (beim Brande einer Cigarrenfabrik, als er als Erster eine Abteilung betritt, in der es sehr stark qualmt und sehr übel riecht): „Det scheint mir nu die Drei-Pfennig-Abteilung zu sind!“

Moderne Ehe. Mann: „Nach Norderney willst Du? Das erlauben meine Mittel nicht!“ — Frau: „Faule Ausrede; an die Riviera könntest Du mich schicken ... ich habe mich im Auskunftsbureau über Dich erkundigt!“

Liebe Jugend! Der Ewerführer Krischan Tuves aus Darum tritt mit bekümmerter Miene in die Stube seines Herrn Pastors. „Nun, mein lieber Tuves, was führt Sie zu mir?“ fragt ihn der Geistliche voll Teilnahme. „Herr Pastor“, antwortet Krischan, „ick wull Se man vertellen — wat min Swiegermudder is, de is'r dod blewen. Un nu wull ick Se bidden, wat Se nich so god sin wollen un de Festrede holen.“

Feine Firma. Weinreisender (der sofort nach dem Vorstellen ohne weiteres hinausgeworfen wird): „Pardon! ich wußte ja nicht, daß Sie schon mal von uns gekauft haben!?“

Digitized by Google

Alt, Eberhardt & Jäger, Ilmenau i. Thür.
Glas-Instrumente und Apparate aller Art und in jeder Ausführung für die technische Milchuntersuchung.
Grösstes Lager Thüringens in **Laktodensimetern, Aräometern, Messgeräten** (Cremometer, Mensuren, Büretten, Pipetten usw.) u. Hohlglas aller Art. **Butyrometer** (unter Gewähr für Genauigkeit). **Butterwasserprüfer, Laktobutyrometer, Centrifugen** u. **Centrifugenröhrchen** aller Art.
Milchfett- usw. -Bestimmungs-Apparate, Abmessvorrichtungen.
Thermometer aller Art
für Molkerei- und Landwirtschafts-Zwecke, z. B. **Brutthermometer, Kontaktthermometer** für Feuersignal- und Kontrollzwecke, **Psychrometer** in allen Ausführungen.
Feuchtigkeitsmesser. Regenmesser.
Preisliste auf Verlangen.

3000 Stück Buttertonnen
einmal gebrauchte, gut verböttcherte und gereinigte, ca. 100 Pfund Inhalt, liefert prompt zum Preise von 50 Pfg. per Stück
frei Bahnhof Berlin
H. Zinke,
BERLIN N. 31, Usedom-Strasse 27a.
Versand gegen Nachnahme nicht unter 20 Stück.

Milchuntersuchungen auf Fettgehalt
übernimmt zum Preise von 50 Pfg. für Einzelproben, von 30 Pfg. im Abonnement **die Milchkontrolanstalt der Molkerei-Zeitung Berlin.**

Butterprüfungen auf Fett- u. Wassergehalt.
Wir übernehmen die Feststellung des Fettgehalts oder die Wasserbestimmung in Butter zu 1 Mk. für die Probe.
Zweckmässige Versandtschachteln, in denen sich die Proben sicher gegen Wasserverlust als Muster ohne Wert einsenden lassen, werden leihweise von uns abgegeben.
Milch-Kontrollanstalt der Molkerei-Zeitung Berlin.
SW., Grossbeerenstrasse 40.

Post-Butterkisten, Käsekisten, Tilsiter Käserollen.
Preislisten gratis und franko.
F. Wurm, Bartenstein, O.-Pr.
Dampfsägewerk, Holzhandlung, Kistenfabrik.

Paraffinierte **Pappverschlüsse**, sow. **Etiketten für Milchflaschen** billigst.
Gustav Wold, Braunschweig.

Quarksäcke
ohne und **mit Naht**, aus Leinen, Baumwolle und Jute. Kongreß- und Hardangerstoffe für **Käsetücher. Seih-, Wisch-, Hand-** u. **Putztücher,**
billige Bindfaden für Postpakete empfiehlt
Emil Fritsche in Zittau.

Stanz- und Emaillierwerke,
vormals
Carl Thiel & Söhne,
Aktien-Gesellschaft,
Lübeck.

Nahtlose Milchtransportkannen.
Halbgestanzte „
Gefalzte „
Transport-Milcheimer.
Milch-Messeimer.
Rahm- und Milchständer.
Milchsiebe, doppelt und einfach.
Bassins aus Stahlblech.
Bassins aus Doppelmetall.
Kataloge gratis und franko.
Für einige Gegenden werden noch Vertreter gesucht.

Flensburger Eisenwerk Aktien-Gesellschaft.

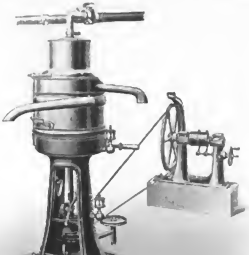
Nachdem wir beschlossen haben, unsere Molkerei-Maschinen- und Centrifugen-Abteilung zu **liquidieren** — um unseren anderen Abteilungen erhöhte Aufmerksamkeit zuwenden zu können — stellen wir

zu Spottpreisen zum Verkauf:

Dampfmaschinen, 6–8 Pf., 10 Pf., 15 Pf.,
Kaltwasserpumpen in allen Grössen,
Butterkneter, Milchvorwärmer,
Milchpumpen, Handbutterfässer,
je in allen Grössen vorrätig,
Spritzböcke, Riemenscheiben, Wellen, Lagerböcke, Wandkonsolen und anderes mehr.

Ferner unsere **Germania-Separatoren**
in allen Grössen für Hand- und Kraftbetrieb.
Zur Lieferung von Ersatz- und Reserveteilen zu unseren Centrifugen hat sich die Firma
R. Bönig, Maschinenfabrik, **Hamburg, Münzplatz 11,**
verpflichtet, welche auch etwa erforderliche Reparaturen ausführt.
Eine sich selten bietende Gelegenheit für Händler und Konsumenten zum billigsten Einkauf.
Anfragen sind ausschliesslich zu richten an das
Flensburger Eisenwerk Akt.-Ges., Flensburg.

Digitized by Google



„Westfalia“

Milchcentrifugen für Hand- und Kraftbetrieb

von 20—2000 Liter Stundenleistung.

Ramesohl & Schmidt, Aktien-Gesellschaft, Oelde i. Westf.

Zeugnis.

Auf Ihre gefällige Anfrage vom 4./6. Mts. sind wir recht gern bereit, Ihnen unsere Ansicht über die in unserer Genossenschafts-Molkerei seit dem 12. Januar 1901 in Betrieb befindliche „Westfalia“-Centrifuge mitzuteilen, und können nur das beste Zeugnis darüber ausstellen.

Mit der Centrifuge ist fast täglich regelmässig gearbeitet worden und können wir unsere vollste Zufriedenheit über die Maschine aussprechen. Das garantierte Quantum von 1000 Liter Stundenleistung wird voll und ganz erreicht. Der Gang ist leicht, absolut ruhig und geräuschlos, die Maschine ist unempfindlich und arbeitet überhaupt tadellos. Der Oelverbrauch ist sehr gering. Die Entrahmung, worauf es ja besonders ankommt, ist die denkbar beste. Die ziemlich oft und regelmässig genommenen Proben der Magermilch ergaben nur im Durchschnitt einen Fettgehalt von 0,09 bis 0,10%. Die Konstruktion der ganzen Maschine ist nach unserer Meinung vollendet, die Handhabung und speziell die Reinigung so einfach und leicht, wie sie bei keinem uns bekannten Centrifugensystem bis heute vorhanden ist. Wir können daher vorstehend Gesagtes zusammen und ist nach unserer Ueberzeugung die „Westfalia“ die beste Centrifuge der Gegenwart, die wir somit jeder Molkerei auf das Angelegentste empfehlen können.

Hochachtungsvoll

Ewing i. W., den 7. Januar 1902 ges. Bocke, Insp. ges. Holkard Ewing, G. m. u. H.

Grosse Vorteile

beim Milch-Verkauf

erreicht man durch Anwendung unserer bewährten **hygienischen Transport- und Verkaufseinrichtungen:**

Blockkannen (sog. Holmkannen) 20 u. 40 Ltr., **Zapfdeckel, Kipper** für 20 u. 40 Liter. Kannen werden stets am Lager gehalten. Grössere Ladeneinrichtungen werden in **einfacher**, sowie auch **vornehmster** Ausstattung schnell geliefert.

Alexanderwerk A. von der Nahmer A.-G.

Abteilung für hygienische Milchbehandlung und Kühlanlagen **nach Patent Heim**

Berlin S., Neue Jacobstrasse 6.

BURMEISTER & WAIN, MASCHINEN- U. SCHIFFSBAU A/G. BERLIN, S.W. 48.

PERGAMENTPAPIERFABRIK SCHLEIPEN & FÄRKEN RATINGEN

Schlaubche. Farbe Lab Oel. Hamburg 8.

Verein. Butter-Fass u. -Kneter **„Simplex“,** Allein-Verkäufer **A. V. Branth, Hamburg 8.**

Hartung Polygon Hohl

D. R. P. 90 689

Spar-Roststäbe

D. R. P. 90 689

Aus Special-Hartguss.

Haben fast unbegrenzte Dauer, Verziehen sich nicht, Verschleissen nicht, Verbrennen bis 25% Material, Backen frisch gefangene Brennmaterial entlang aus.

Lieferung nach Einsendung der Maasse oder alten Roststabes.

Feinste Referenzen in Menge.

Berliner Gussstahlfabrik und Eisengiesserei

Hartung Aktiengesellschaft,

Berlin NO., Prenzlauer Allee 46.

Bücher und Formulare für Molkerei-Buchführung

in Bezug auf praktische Brauchbarkeit das Vollkommenste, was es in dieser Hinsicht giebt, empfiehlt

C. Blank, Berlin-Gr. Lichterfelde W. 33.

Reichhaltige Auswahl! Passend für jeden Betrieb!

Preislisten und Mustermappen portofrei!

Um ein Haar

zu schneiden, brauchen Sie sich keine

Schermaschine

anzuschaffen. Wenn Sie nur einige **Pferde** und **Rinder** haben und denselben die Wohltat der Schur angedeihen lassen wollen, tun Sie dies am besten und billigsten mit der

Hauptner-Schermaschine

D. R. G.-M. [2

Kataloge kostenfrei von

H. Hauptner, Berlin NW. Luisenplatz 5.

Dr. Blumenthal's reines Naturlab,

Butter- und Käsefarbe,

offeriren **Chemische Werke** vorm. **Dr. Heinrich Byk, Berlin NW.**

Stundenleistung 35—2000 Liter. Hand- u. Kraftbetrieb.

BALANCE

Modell 1905

unerreicht!

Umtausch

vorhandener Centrifugen aller Systeme gegen

BALANCE MODELL 1905.

Holler'sche Carlshütte, RENDSBURG.

Preussischer Beamten-Verein in Hannover.

(Protektor: Seine Majestät der Kaiser.)

Billigste Lebensversicherungs-Gesellschaft für alle deutschen Reichs-, Staats- und Kommunalbeamte, Geistliche, Lehrer, Lehrerinnen, Rechtsanwälte, Aerzte, Zahnärzte, Tierärzte, Ingenieure, Architekten, Molkereibeamte, kaufmännische und sonstige Privat-Beamte.

Versicherungsbestand 267 407 350 Mk.,

Vermögensbestand 89 750 000 Mk.,

Ueberschuss im Geschäftsjahre 1904: 2 656 815 Mk.

Alle Gewinne werden zu Gunsten der Mitglieder der Lebensversicherung verwendet. Die Zahlung der Dividenden, die von Jahr zu Jahr steigen und bei Versicherungen aus dem Jahre 1877 bereits 80 bis 90%, der Jahresprämie betragen, beginnt mit dem ersten Jahre. Betrieb ohne drückende Agenten und deshalb die niedrigsten Verwaltungskosten aller deutschen Gesellschaften.

Wer rechnen kann, wird sich davon überzeugen, daß der Verein unter allen Gesellschaften die günstigsten Bedingungen bietet.

Zusendung der Drucksachen erfolgt auf Anfordern kostenfrei durch

Die Direktion

des Preussischen Beamten-Vereins in Hannover.

Bei einer Drucksachen-Anforderung werde man auf die Anführung in diesem Blatte Bezug nehmen.

Digitized by Google

Bergedorfer Eisenwerk, W. Bergner, Bergedorf

Filialen in

Berlin — Kiel — Hamm W. — Kassel — Nürnberg — Königsberg/Pr. — Wien.

Renommierteste und weitaus bedeutendste Spezialfabrik

für den Bau von

Molkereimaschinen aller Art

insbesondere

Astra-Separatoren.

Wer irgend eine Molkerei-Maschine, eine komplette Molkerei- oder Kühlanlage anzuschaffen beabsichtigt, sollte unsere Preise einholen und unsern Rat in Anspruch nehmen, der in jedem Falle kostenlos zur Verfügung steht.

Eduard Ahlborn

Danzig **Hildesheim** München

Nahtlose Milchtransportkannen

Nahtlose Milchsiebe mit herausnehmbaren Sieb-Böden.

Nahtlose Rahmständer

Milchfilter, Milchbehälter u. s. w.

in bester Ausführung.

Franz Maager, Molkerei-Maschinen-Fabrik, Breslau.

Lieferung sämtlicher

Molkerei-Maschinen, -Geräte und Bedarfs-Artikel.

Molkereien verlieren Geld

wenn sie bei Trommel-Reparatur oder -Tausch nicht darauf bestehen, dass sie eine

Original-Alfa-Trommel

erhalten.

Es werden von anderer Seite nachgemachte Trommeln in denselben Dimensionen geliefert. Wir können derartige Nachahmungen später nicht in Tausch nehmen, bei einer später gewünschten Umänderung oder Reparatur müsste dann also eine neue Trommel gekauft werden, ohne dass die alte Trommel angenommen wird.

Der Preis-Unterschied ist dabei erheblich zum Schaden der Molkerei, **deshalb bestehe man von vornherein immer auf Original-Alfa-Trommeln.** Man verwende auch stets nur **Original-Alfa-Reserveteile,** gekennzeichnet durch die allein Garantie bietende Fabrik-VARU MÄRKE Marke, welche nur durch uns und unsere legitimierten Vertreter zu beziehen sind.

Alfa-Laval-Separator G. m. b. H.,

BERLIN 54a.

Verantwortlicher Redakteur: H. Lorisch in Berlin. — Druck u. Kommissionsverlag von J. Harrwitz Nachf. G. m. b. H., Berlin SW., Friedrichstr. 16.

Digitized by Google

Molkerei-Zeitung

Berlin.

Geschäftsstelle: Berlin SW., Großbeeren-Straße Nr. 40.

Telephon: Amt VIa., 11 859. Telegrammadresse: Molkereizeitung Berlin.

Wochenschrift für Gewinnung, Verarbeitung und Verwertung der Milch.

Erscheint jeden Donnerstag. Durch die Post oder Buchhandel bezog. vierteljährlich 1 Mk. 50 Pfg. Von der Geschäftsstelle direkt unter Kreuzband vierteljährlich 2 Mk., Ausland Mk. 2,50. Einzel-Nummern gegen 15 Pfennig in Briefmarken.

Anzeigenblatt des Westpreussischen Butterverkaufsverbandes.

Unter Mitwirkung von Prof. Dr. Adametz in Wien, Dr. Gerber in Zürich, Dr. Kollwitz in Berlin und Prof. Dr. Stats in Hildesheim, herausgegeben von R. Laeffke, Berlin SW., Großbeerenstraße 40.

Anzeigen werden für die 5,4 cm breite Spaltzeile mit 20 Pf. (Stellungs-Gesuche frei) berechnet und von unserer Geschäftsstelle, Berlin SW., Großbeerenstraße 40 sowie den alten Anzeigen-Geschäftlern entgegengenommen. Die Gebühr für Beilagen im Gewicht bis 5 gr beträgt für je 1000 Stück 10 Mk.

Nr. 46. Berlin, 18. November 1905. 15. Jahrg.

Inhalt:

Einige Angaben über den Fettgehalt der Milch in Mecklenburg. Von Johs. Siedel, Proskau.

Ueber die Käsekrunze und ihre Behandlung. Von Dr. G. Bugge, Vorsteher der bakteriologischen Tierseuchen-Anstalt der Landwirtschaftskammer für Schleswig-Holstein.

Tagesgeschichtliche Rundschau. Deutschland. Milchwirtschaft auf städtischen Rieselgütern. — Neuwahlen in der berliner Kaufmannschaft. — Die dänischen Milch-Zanlwogen. — Erhöhung des Milchpreises. — Städtische Milchversorgung in Großbritein. — Städtische Fürsorge für die Ernährung von Säuglingen. — Die gemeinnützige Gesellschaft für Milchausschank in Rheinland und Westfalen. — Bestrafte Milchfälschungen. — Eine neue Polizeiverordnung über den Handel mit Milch. — Gewinnst aus großstädtischer Milchversorgung. — Milchverwertung in holsteiner Molkereien. — Verfälschte holländische Butter. — Neue Molkereien. — Aufgelöste Molkereibetriebe in Thüringen. — Unterscheidung der im Milchhandel gebrauchten Gefäße. — Personalien. — Schweiz. Milchpreiserhöhung. — Maul- und Klauenseuche. — Oesterreich. Gegen eine Steigerung des Milchpreises.

Vereinswesen. Westpreußischer Butterverkaufsverband. — Deutscher Milchwirtschaftlicher Verein.

Beobachtungen, Versuche, Erfahrungen. Die Behandlung des ansteckenden Scheidenkatarrhs der Kühe.

Handel und Verkehr. Die Geschäfts-Ordnung der Ständigen Deputation der berliner Butter-, Margarine-, Käse-, Speisefett- und Schmalzhändler. — Wochenbericht vom Buttermarkt.

Marktberichte.

Feiertabend.

Nachdruck ist nur mit genauer Quellenangabe gestattet.

Einige Angaben über den Fettgehalt der Milch in Mecklenburg.

Von Johs. Siedel, Proskau.

Wenn auch die nachstehenden Angaben auf Vollständigkeit keinen Anspruch machen können, so dürfen sie sich doch auf eine so große Anzahl von Aufzeichnungen, daß ihre Zusammenstellung mindestens einen ziemlich zutreffenden Anhalt zur Beantwortung der Frage bietet, wie hoch sich der durchschnittliche Fettgehalt der an genossenschaftliche Molkereien in Mecklenburg gelieferten Milch stellt.

Meine Aufzeichnungen erstrecken sich auf die Zeit von 1891 bis Mitte 1904 und umfassen 37 verschiedene Molkereien, bezw. 114 Molkereien, wenn man die in den verschiedenen Jahren in Betracht gezogenen Molkereien einzeln zählt, mit 3102 Milchlieferanten. Diese 114 Molkereien bekamen in jener Zeit in 244 940 679 kg Milch 811 273 408 Zetteinheiten geliefert, mithin eine Milch mit einem durchschnittlichen Fettgehalt von 3,31 v. H. In den einzelnen Jahren war der durchschnittliche Fettgehalt folgender:

Es lieferten:

1891/94	an	21	Molk.	493	Güter	zus.	44	103	272	kg	Milch	m. durchschn. 3,24 v. H. Fett
1895	„	4	„	81	„	„	„	8	101	671	„	„ „ „ 3,24 „ „
1896	„	9	„	202	„	„	„	22	053	173	„	„ „ „ 3,28 „ „
1897	„	9	„	182	„	„	„	14	813	463	„	„ „ „ 3,30 „ „
1898	„	11	„	294	„	„	„	20	691	356	„	„ „ „ 3,31 „ „
1899	„	6	„	139	„	„	„	12	063	911	„	„ „ „ 3,29 „ „
1900	„	7	„	168	„	„	„	16	396	238	„	„ „ „ 3,27 „ „
1901	„	10	„	291	„	„	„	22	704	027	„	„ „ „ 3,30 „ „
1902	„	17	„	598	„	„	„	40	146	876	„	„ „ „ 3,35 „ „
1903/4	„	20	„	726	„	„	„	43	916	479	„	„ „ „ 3,38 „ „

Der durchschnittliche Fettgehalt zeigt eine fast ununterbrochene Zunahme und ist 1904 um 0,15 v. H. höher als 1891/1894. Man könnte versucht sein, diese Zunahme als Erfolg von Bestrebungen anzusehen, durch bessere Zuchtwahl, Fütterung und Haltung eine fettere Milch zu erzeugen. Bei genauer Durchsicht zeigt sich jedoch, daß eine derartige Ursache nicht vorliegt.

Der durchschnittliche Jahresfettgehalt der einzelnen Molkereien schwankt in den einzelnen Jahren zwischen 2,94 und 3,62 v. H. also ziemlich weiten Grenzen, und ist außerdem in den einzelnen Jahren ein ziemlich wechselnder, wie nachstehende Zusammenstellung zeigt: Von den angegogenen Proben hatten einen Fettgehalt

	unter 3,00 v. H.	3,01 bis 3,25 v. H.	3,26 bis 3,50 v. H.	3,51 bis 3,75 v. H
1891/94	1	11	9	—
1895	—	2	2	—
1896	—	4	5	—
1897	—	4	3	2
1898	—	4	5	2
1899	—	2	4	—
1900	—	4	3	—
1901	—	2	7	1
1902	—	2	12	3
1903/4	—	2	15	3
Zus.	1	37	65	11
D. s. a. Q.:	0,88	32,45	57,02	9,65

Es geht daraus hervor, daß der Durchschnitt für die einzelnen Jahre ein ziemlich wechselnder sein muß, je nachdem gerade Molkereien mit höherem oder niedrigerem Fettgehalte zum Vergleich stehen. Die Zunahme des Fettgehalts in der angegogenen Zeit würde demnach einen bestimmten Schluß nur zulassen, wenn stets dieselben Molkereien zum Vergleich hätten herangezogen werden können. Das war aber leider unmöglich, zumal ich meine Aufzeichnungen nicht zu Ende führen konnte. Das Ergebnis der Jahre 1902/3 und 1903/4 z. B. beweist diese Tatsache recht deutlich; 1903/4 weist einen um 0,04 v. H. höheren Fettgehalt als 1902/3 auf. Die 15 Molkereien, für welche Angaben über beide Jahre vorliegen, haben in beiden Jahren denselben durchschnittlichen Fettgehalt von 3,36 v. H., die Erhöhung dieses Durchschnitts in 1903/4 kommt daher nur dadurch zu stande, daß für 1903/4 fünf große Molkereien neu hinzu traten, deren Fettgehalt ziemlich bedeutend über diesem Mittel liegt. Man sieht also, daß man mit einem derartigen Urteil recht vorsichtig sein muß.

Stellt man dagegen die Jahresdurchschnitte der Molkereien in Vergleich, für welche Angaben über mehrere Jahre vorliegen, so ergibt sich folgendes Bild:

Durchschnittlicher Jahres-Fettgehalt in Hundertteilen.

Jahres-zahl	Molkerei											
	A	B*	C	D*	E*	F*	G	H	I	K	L*	M*	N
1890	3,30	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	
1891	3,34	3,51	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	3,27
1892	3,34	3,51	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
1893	3,26	3,37	—	—	—	3,25	—	—	—	—	3,19	—	3,03
1894	3,17	3,41	3,13	—	3,34	3,17	—	3,15	—	—	3,34	3,28	—
1895	3,22	3,43	3,15	3,25	—	3,32	3,44	—	—	—	3,36	—	3,08
1896	3,20	3,43	3,18	3,27	3,36	3,31	3,49	—	—	—	3,34	3,11	3,07
1897	3,18	3,48	3,28	3,31	3,27	—	3,53	3,39	—	3,17	3,38	—	—
1898	3,18	—	3,27	—	3,29	—	3,52	—	—	3,14	3,37	—	—
1899	3,12	—	3,25	3,35	3,23	—	3,50	—	—	—	3,35	—	3,09
1900	3,27	—	3,26	—	3,24	—	3,49	—	—	3,15	3,25	3,22	—
1901	3,21	—	3,26	—	3,35	—	3,60	—	3,48	3,31	3,32	3,26	—
1902	3,27	—	3,37	3,37	—	3,57	3,59	—	3,49	3,42	3,39	3,31	—
1903	3,23	—	3,42	3,27	—	3,46	3,54	3,44	3,38	3,52	3,37	3,41	3,50
1904	—	—	—	—	—	3,46	—	—	3,37	3,53	—	—	3,20

Digitized by Google

Nur die Molkereien O, F*, G, H, K und M* lassen eine Erhöhung des Fettgehalts im Laufe der Zeit erkennen, bei den übrigen 7 Molkereien ist der Fettgehalt teils sehr wechselnd und teils mit fortschreitender Zeit abnehmend. Da aber von ersteren nur die Molkereien F und M mit * versehen sind, d. h. die in Betracht gezogene Zeit hindurch fast ausschließlich dieselben Güter zu Milchlieferanten hatten, so könnten höchstens diese beiden als Beweis dafür angeführt werden, daß die Bezahlung der Milch nach Fettgehalt die Erzeugung einer fettarmen Milch gezeitigt habe, denn bei den anderen 5 Molkereien kann die Steigerung des Fettgehalts gegen Ende der Beobachtungszeit durch den Hinzutritt neuer Milchlieferer mit besonders fettreicher Milch hervorgerufen, zum mindesten kann hierdurch der Durchschnitts-Fettgehalt sehr beeinflußt worden sein. Mithin ist die Zahl der Molkereien, bei welchen die Bezahlung nach Fettgehalt auf die Milcherzeugung aller Lieferer einen günstigen Einfluß gehabt hat, zum mindesten eine sehr geringe. — Es geht hieraus aber auch deutlich hervor, daß man aus dem Durchschnitts-Fettgehalt der Milch einer ganzen Molkerei dahingehende Schlüsse nur ziehen kann, wenn die Milchlieferer nur wenig gewechselt haben und für längere Zeit Beobachtungen vorliegen.

Doch auch, wenn man den Jahres-Durchschnitt des Fettgehalts einzelner Güter in der angegebenen Zeit verfolgt, sind es nur sehr wenige, bei welchen eine Zunahme im Fettgehalt zu verzeichnen ist, und auch bei diesen zeigt der Fettgehalt in den einzelnen Jahren oft recht schwankende Bewegung, offenbar die Wirkung verschiedener Einflüsse auf den Fettgehalt der Milch, wie Tierseuchen, Fütterungsverhältnisse, stärkerer oder geringerer Wechsel im Viehbestand, Wechsel des Bullen u. s. w. Auch scheint aus den zu Verfügung stehenden Angaben hervorzugehen, daß bei Molkereien, welche städtischen Milchverkauf in stärkerem Maße haben, seitens der Milchlieferer mehr Gewicht auf die Steigerung des Milchertrags der Menge nach, als auf Steigerung des Fettgehalts gelegt worden sei.

Immerhin wird man zugeben müssen, daß ein durchschnittlicher Fettgehalt von 3,31 v. H. als ein recht befriedigender bezeichnet zu werden verdient.

Bei einer größeren Anzahl von Molkereien war es möglich, den Jahres-Durchschnitts-Fettgehalt der einzelnen Milchlieferer zu erhalten. Eine dahingehende Zusammenstellung gibt folgendes Bild:

Fettgeh. schwankt zwischen:		unter 2,75 v. H.		2,76 bis 3,00 v. H.		3,01 bis 3,25 v. H.		3,26 bis 3,50 v. H.		3,51 bis 3,75 v. H.		3,76 bis 4,00 v. H.		4,01 bis 4,25 v. H.	
Jahr	Milchlieferer-Zahl	Zahl	v. H.	Zahl	v. H.	Zahl	v. H.	Zahl	v. H.	Zahl	v. H.	Zahl	v. H.	Zahl	v. H.
1891	13	—	—	—	—	3	23,08	10	76,92	—	—	—	—	—	—
1892	14	—	—	10	71,43	4	28,57	—	—	—	—	—	—	—	—
1894	145	2	1,38	15	10,33	58	40,00	65	44,83	5	3,46	—	—	—	—
1895	37	—	—	1	2,70	19	51,35	15	40,55	2	5,40	—	—	—	—
1896	161	1	0,62	8	4,97	58	36,02	78	48,44	16	9,95	—	—	—	—
1897	77	—	—	3	3,90	37	48,05	25	32,47	11	14,28	1	1,30	—	—
1898	152	—	—	5	3,29	65	42,76	71	47,71	11	7,24	—	—	—	—
1899	107	—	—	6	5,60	41	38,32	49	45,80	11	10,28	—	—	—	—
1900	134	—	—	8	5,96	55	41,05	56	41,79	14	10,45	1	0,75	—	—
1901	241	—	—	4	1,67	95	39,42	116	48,13	20	8,30	5	2,07	1	0,14
1902	498	1	0,20	3	0,60	99	19,88	277	55,63	106	21,29	11	2,20	1	0,20
1903	611	—	—	8	1,30	150	24,56	312	51,07	125	20,47	15	2,46	1	0,14
Zus.	2190	4	0,18	71	3,24	684	31,24	1074	49,04	321	14,66	33	1,50	3	0,14

Der Fettgehalt der meisten Proben liegt zwischen 3,26 und 3,50 v. H., also nahe dem Mittel, während 759 Proben einen niedrigeren, 357 einen höheren Fettgehalt aufweisen.

Man ist oft zu der Ansicht geneigt, daß kleinere Wirtschaften eine fettere Milch abliefern, als große Wirtschaften, weil bei ersteren das Melkgeschäft sorgfältiger ausgeführt bezw. besser überwacht werde, als in den großen Wirtschaften, welche in dieser Beziehung ja nur auf fremde Arbeitskräfte angewiesen sind. Eine Zusammenstellung der Melkergebnisse nach dieser Richtung hin scheint diese Ansicht nicht zu bestätigen, denn danach stuft sich der Durchschnitts-Fettgehalt der Milch der großen und kleinen Lieferanten sehr ähnlich ab; ja, es scheint sogar bei den großen Gütern ein höherer Fettgehalt als zwischen 3,26 und 3,50 öfterer vorzukommen als bei den kleineren Gütern. Da die Anzahl der zu Verfügung stehenden Angaben in den verschiedenen Größenklassen aber eine sehr verschiedene ist, so kann die fragliche Zusammenstellung diese Angelegenheit nicht unwiderleglich entscheiden. Immerhin berechtigen diese Zahlen dazu, oben angegebene Vermutung kaum als zutreffend anzusehen.

Zur Klärung der eben besprochenen Frage wurden die Milchlieferer in die Größenklassen unter 50 000 kg, 50 000 bis 100 000 kg, 100 000 bis 200 000 kg, 200 000 bis 300 000 kg, 300 000 bis 400 000 kg, 400 000 bis 500 000 kg Jahresmilchlieferung eingeteilt und je nach dieser Menge in die schon bei der vorigen Zusammenstellung benutzte Einteilung bezüglich des hundertteiligen Fettgehalts eingeordnet. Das Ergebnis ist folgendes: (s. die Zusammenstellung zu Beginn nächster Spalte).

Bemerkenswert ist ein Vergleich dieser Zahlen mit den Ergebnissen, zu welchen die polizeiliche Untersuchung der in der Stadt Güstrow zum Verkauf kommenden Milch führte, welche Ergebnisse

Fettgehalt schwankt zwischen:			unter 2,75 v. H.		2,76 bis 3,00 v. H.		3,01 bis 3,25 v. H.		3,26 bis 3,51 v. H.		3,51 bis 3,75 v. H.		3,76 bis 4,00 v. H.		4,01 bis 4,25 v. H.	
Milchmenge kg	Proben	Hundertteile	Zahl	v. H.	Zahl	v. H.	Zahl	v. H.	Zahl	v. H.	Zahl	v. H.	Zahl	v. H.	Zahl	v. H.
unter 50 000	1091 =	49,83	3	0,27	26	2,38	326	29,88	547	49,15	169	15,49	18	1,65	2	0,18
50—100 000	315 =	14,37	1	0,32	19	6,03	120	38,10	142	45,08	30	9,52	3	0,95	—	—
100—200 000	615 =	28,09	—	—	26	4,23	211	34,31	290	47,15	83	13,49	4	0,65	1	0,16
200—300 000	140 =	6,39	—	—	—	—	24	17,14	78	55,71	32	22,86	6	4,29	—	—
300—400 000	26 =	1,18	—	—	—	—	3	11,53	13	50,00	8	30,78	2	7,69	—	—
400—500 000	3 =	0,14	—	—	—	—	—	—	3	100,00	—	—	—	—	—	—
Zus.	2190 =	100,00														

mir gütiger Weise von der betreffenden Behörde zu Verfügung gestellt wurden. Die diesbezüglichen Angaben umfassen die Jahre 1899 bis Ende 1904 und erstrecken sich auf 835 Einzelproben, welche der Zahl nach ziemlich gleichmäßig über diese Jahre verteilt sind. Danach hatten einen Fettgehalt in Hundertteilen:

unter	2,25:	9 Proben	=	1,08 v. H.
von 2,26 bis	2,50:	10 „	=	1,19 „
„ 2,51 „	2,75:	43 „	=	5,15 „
„ 2,76 „	3,00:	74 „	=	8,86 „
„ 3,01 „	3,25:	215 „	=	25,75 „
„ 3,26 „	3,50:	187 „	=	22,40 „
„ 3,51 „	3,75:	172 „	=	20,60 „
„ 3,76 „	4,00:	63 „	=	7,53 „
„ 4,01 „	4,25:	62 „	=	7,43 „

Einen Fettgehalt unter 3 v. H. hatten mithin nur 136 Proben = 16,28 v. H., zwischen 3,01 und 3,50 v. H. stellte sich der Fettgehalt bei 402 Proben, d. s. 48,15 v. H., und über 3,50 v. H. war der Fettgehalt bei 297 Proben, d. s. 35,56 v. H. Die Zahlen decken sich demnach sehr annähernd mit dem Fettgehalt der Milch, welcher bei der an genossenschaftliche Molkereien gelieferten Milch gefunden worden ist und man wird das Ergebnis als ein recht befriedigendes bezeichnen können, so berechtigt auch im Interesse des Verzehrs der Wunsch sein mag, daß die äußeren Grenzen sich noch verengern möchten.

Die genaue chemische Untersuchung der Milch von vier großen Gütern, welche ich im Laboratorium der Milchwirtschaftlichen Zentralstelle ein Jahr lang an je zwei Tagen jeden Monats ausführen ließ, führte zu folgenden Ergebnissen:

Gut A hat einen ziemlich gemischten Kuhbestand, doch dürfte Holländerblut vorherrschen, auf Gut B herrscht der Breitenburger Schlag vor, ebenso auf Gut C, während auf Gut D Simmentaler und deren Kreuzungen mit verschiedenen Schlägen vertreten sind.

Der Säuregehalt der Milch schwankte an den Tagen der Probenahme bezw. betrug im Mittel

bei dem Gut A	zwischen	14,0° und	29,0°,	Durchschnitt 17,7°
„ „ „ B	„	15,0° „	21,5°,	„ 15,9°
„ „ „ C	„	14,5° „	20,0°,	„ 16,8°
„ „ „ D	„	14,0° „	23,0°,	„ 17,5°

Der in der Zusammenstellung angegebene Milchzuckergehalt ist berechnet. Gegenüber dem durch Polarisation gefundenen Milchzuckergehalt, welche Bestimmung bei jeder Probe ausgeführt wurde, weicht der berechnete nur sehr wenig ab, wie nachstehende Angaben bestätigen. Die Durchschnitte und die Abweichungen der beiden Bestimmungsweisen des Milchzuckergehalts waren:

bei	Gut A	Gut B	Gut C	Gut D
Grenzwerte des Milchzuckergehalts bei Berechnung .	4,51 / 4,93 v. H.	4,52 / 5,08 v. H.	4,48 / 4,89 v. H.	4,44 / 4,97 v. H.
Grenzwerte des Milchzuckergehalts bei Polarisation .	4,41 / 4,98 „	4,51 / 5,00 „	4,56 / 4,90 „	4,50 / 4,96 „
Durchschnitt des Milchzuckergehalts bei Berechnung . .	4,67 v. H.	4,77 v. H.	4,68 v. H.	4,73 v. H.
Durchschnitt des Milchzuckergehalts bei Polarisation . .	4,67 „	4,75 „	4,68 „	4,74 „
Größte Abweichung beider Bestimmungsarten	0,12 „	0,12 „	0,14 „	0,20 „
Gegenüber der Bestimmung durch Polarisation ist der berechnete Milchzuckergehalt:				
größer	11 mal	16 mal	13 mal	12 mal
kleiner	11 mal	7 mal	9 mal	11 mal

Die Milchmenge schwankte bei den einzelnen Gütern während der Beobachtungszeit zwischen sehr weiten Grenzen, was hauptsächlich durch die ungünstigen Futterverhältnisse im Jahre 1904 verursacht worden sein mag. Nimmt man die niedrigste Tageslieferung gleich 100 an, so stellt sich die höchste bei Gut A auf 338, bei Gut B auf 380, bei Gut C auf 200 und bei Gut D auf 510.

Die arithmetischen Durchschnitte für spezifisches Gewicht, fettfreie Trockenmasse, Fett, stickstoffhaltige Stoffe, Milchzucker und Asche, deren Grenzwerte und die Abweichung derselben von einander sind folgende:

bei:	Gut A	Gut B	Gut C	Gut D	Durchschnitt
1. Grenzwerte des spez. Gewichts	30,1 / 32,2	30,2 / 33,0	30,5 / 32,5	30,0 / 32,9	
2. deren Abweichung von einander	2,1	2,8	2,0	2,9	2,45
3. Grenzwerte der fettfreien Trockenmasse	8,22 / 9,00	8,43 / 9,08	8,38 / 8,84	8,37 / 8,84	
4. deren Abweichung von einander	0,78	0,65	0,46	0,47	0,59
5. Grenzwerte des Fettgehalts .	3,17 / 3,96	3,34 / 4,24	3,51 / 4,25	3,28 / 4,10	
6. deren Abweichung von einander	0,79	0,90	0,74	0,82	0,81
7. Grenzwerte des Gehalts an stickstoffhaltigen Stoffen . .	2,79 / 3,56	2,90 / 3,48	2,93 / 3,43	2,92 / 3,46	
8. deren Abweichung von einander	0,77	0,58	0,50	0,54	0,60
9. Grenzwerte des Gehalts an Milchzucker	4,51 / 4,93	4,52 / 5,08	4,48 / 4,89	4,44 / 4,97	
10. deren Abweichung von einander	0,42	0,56	0,41	0,53	0,48
11. Grenzwerte des Gehalts an Asche	0,69 / 0,76	0,70 / 0,76	0,71 / 0,76	0,71 / 0,76	
12. deren Abweichung von einander	0,07	0,06	0,05	0,05	

Digitized by Google

Zusammenstellung.

Lfd. Nummer	Jahr	1904															
	Tag der Probenahme	4. 5.	17. 5.	1. 6.	15. 6.	5. 7.	19. 7.	16. 8.	30. 8.	7. 9.	26. 9.	14. 10.	31. 10.	8. 11.	22. 11.	7. 12.	20. 12.
	Spaltennummer	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16
1	Gut A: Spezifisches Gewicht	**30,1**	31.1	31,2	31,4	31,5	31,2	31,7	31, 4	31,1	31,9	—	32,0	32,1	**32,2**	—	31,1
2	Fettfreie Trockenmasse	8,30	8,51	8,62	8,39	8,53	8,58	8,76	8,73	8,66	**9,00**	—	8,68	8,89	8,78	—	8,42
3	Fett	3,29	3,70	3,23	**3,17**	3,41	3,46	3,25	3,45	3,36	3,92	—	3,80	3,73	**3,96**	—	3,56
4	Stickstoffhaltige Stoffe	2,87	3,25	3,17	3,11	3,15	3,17	3,45	3,32	3,42	**3,56**	—	3,30	3,42	3,33	—	3,03
5	Milchzucker	4,73	4,55	4,74	4,58	4,69	4,69	4,60	4,70	4,53	4,76	—	4,63	4,71	4,69	—	4,69
6	Asche	0,70	0,70	0,71	0,70	**0,69**	0,72	0,71	0.71	0,71	0,75	—	0,75	**0,76**	**0,76**	—	0,70
7	Milchmenge in kg	663	790	734	693	629	574	471	409	344	**260**	—	427	533	517	—	557
8	Gut B: Spezifisches Gewicht	32,0	31,9	31,7	31,7	31,5	30,8	**30.2**	30,4	30,4	31,1	—	31,2	32,4	32,9	**33,0**	32,1
9	Fettfreie Trockenmasse	8,77	8,84	8,74	8,67	8,54	8,62	8,48	8,56	**8,43**	8,66	—	8,65	8,84	**9,08**	8,96	8,85
10	Fett	3,60	3,77	3,46	**3,34**	3,42	3,59	3,65	3,65	3,65	3,70	—	3,80	3,87	3,79	3,86	3,70
11	Stickstoffhaltige Stoffe	3,07	3,40	3,28	3,23	3,10	3,05	3,17	3,21	3,17	3,41	—	3,30	3,43	3,42	**3,48**	3,43
12	Milchzucker	4,97	4,73	4,75	4,73	4,74	4,86	4,60	4,64	4,64	**4,52**	—	4,62	4,69	4,90	4,73	4,71
13	Asche	0,73	0,71	0,71	0,71	**0,70**	0,71	0,71	0,71	0,72	0,73	—	0,73	0,72	**0,76**	0,75	0,72
14	Milchmenge in kg	1097	**1216**	974	1022	860	763	528	390	410	**320**	—	324	417	424	503	538
15	Gut C: Spezifisches Gewicht	31,6	31,0	30,9	31,8	31,3	31,1	30,7	30,9	30,7	31,0	31,5	31,8	32,4	31,5	31,3	**30,5**
16	Fettfreie Trockenmasse	8,65	**8,38**	8,51	8,69	8,48	8,61	8,81	8,83	8,62	8,66	8,61	8,67	**8,84**	8,63	8,74	8,58
17	Fett	3,67	3,88	3,88	**3,51**	3,66	3,80	3,74	3,79	3,76	3,84	3,80	3,91	4,11	**4,25**	4,13	4,18
18	Stickstoffhaltige Stoffe	3,25	3,17	3,31	3,12	3,16	3,10	3,19	3,25	3,19	3,33	3,27	3,31	**3,43**	3,30	3,43	3,26
19	Milchzucker	4,69	**4,48**	4,49	4,83	4,61	4,79	**4,89**	4,86	4,70	4,60	4,60	4,62	4,67	4,68	4,55	4,57
20	Asche	**0,71**	0,73	0,72	0,74	**0,71**	0,72	0,72	0,72	0,73	0,73	0,74	0,74	0,74	0,73	**0,76**	0,75
21	Milchmenge in kg	797	797	**840**	797	727	680	580	545	497	460	**420**	477	496	453	454	437
22	Gut D: Spezifisches Gewicht	31,6	31,0	31,3	31,8	31,9	31,3	30,7	**30,0**	30,2	31,8	31,9	31,9	31,5	32,2	32,0	32,0
23	Fettfreie Trockenmasse	8,57	**8,37**	8,61	8,68	8,52	8,48	3,55	8,39	8,40	8,76	8,81	8,74	8,69	**8,84**	8,64	8,57
24	Fett	3,75	3,68	3,85	**3,26**	3,43	3,60	3,42	3,70	3,78	3,80	3,72	3,76	3,85	3,90	3,78	3,88
25	Stickstoffhaltige Stoffe	3,01	**2,92**	3,31	3,02	3,03	3,02	3,03	3,11	3,25	3,45	3,33	3,25	3,27	3,32	**3,46**	3,14
26	Milchzucker	4,83	4,73	4,57	4,93	4,78	4,75	4,84	4,57	4,41	4,55	4,72	4,75	4,68	4,76	**4,44**	4,59
27	Asche	0,73	0,72	0,73	0,73	**0,71**	**0,71**	**0,71**	**0,71**	0,74	**0,76**	**0,76**	0,74	0,74	**0,76**	0,74	**0,76**
28	Milchmenge in kg	562	550	**567**	477	380	345	220	167	**130**	111	143	240	220	254	315	320

Lfd. Nummer	Jahr	1905							
	Tag der Probenahme	10. 1.	25. 1.	9. 2.	21. 2.	6. 3.	20. 3.	4. 4.	18. 4.
	Spaltennummer	17	18	19	20	21	22	23	24
1	Gut A: Spezifisches Gewicht	31,2	31,4	30,6	30,9	31,0	31,5	31,3	30,6
2	Fettfreie Trockenmasse	8,28	8,24	**8,22**	**8,22**	**8,22**	8,51	8,61	8,39
3	Fett	3,60	3,65	3,55	3,40	3,52	3,49	3,40	3,40
4	Stickstoffhaltige Stoffe	3,02	2,99	**2,79**	2,90	2,97	2,95	2,95	2,89
5	Milchzucker	4,52	**4,51**	4,72	4,61	4,53	4,83	**4,93**	4,77
6	Asche	0,74	0,74	0,71	0,71	0,72	0,73	0,73	0,73
7	Milchmenge in kg	593	668	685	743	765	**880**	831	805
8	Gut B: Spezifisches Gewicht	32,6	32,5	32,1	31,7	31,3	31,6	31,2	31,3
9	Fettfreie Trockenmasse	8,74	8,59	8,67	8,75	8,43	8,65	8,74	8,55
10	Fett	3,58	**4,24**	3,57	3,51	3,42	3,49	3,40	3,54
11	Stickstoffhaltige Stoffe	3,19	3,19	2,94	2,94	3,07	2,95	2,96	**2,90**
12	Milchzucker	4,72	4,67	5,00	**5,08**	4,65	4,97	5,04	4,93
13	Asche	0,73	0,73	0,73	0,73	0,71	0,73	0,74	0,72
14	Milchmenge in kg	560	594	603	735	861	911	977	977
15	Gut C: Spezifisches Gewicht	32,1	**32,5**	31,8	31,4	31,4	31,6	31,5	31,4
16	Fettfreie Trockenmasse	8,57	8,73	8,41	8,43	8,49	8,59	8,59	8,39
17	Fett	4,02	4,20	3,95	4,00	3,96	3,92	3,95	3,97
18	Stickstoffhaltige Stoffe	3,25	3,32	3,08	2,98	2,99	3,04	3,04	**2,93**
19	Milchzucker	4,58	4,67	4,60	4,72	4,75	4,81	4,81	4,72
20	Asche	0,74	0,74	0,73	0,73	0,75	0,74	0,74	0,74
21	Milchmenge in kg	515	525	560	581	617	666	704	764
22	Gut D: Spezifisches Gewicht	**32,9**	32,3	32,5	32,2	32,1	32,0	31,9	32,8
23	Fettfreie Trockenmasse	8,76	8,73	8,82	8,67	8,72	8,73	8,66	8,76
24	Fett	4,01	3,85	4,06	4,01	**4,10**	4,00	4,05	3,94
25	Stickstoffhaltige Stoffe	3,36	3,32	3,19	3,03	3,12	3,13	3,05	3,09
26	Milchzucker	4,64	4,68	4,89	4,90	4,86	4,86	4,87	**4,97**
27	Asche	**0,76**	0,73	0,74	0,74	0,74	0,74	0,74	0,74
28	Milchmenge in kg	317	305	386	432	464	496	557	503

und die Abweichungen betragen von dem jeweiligen niedrigsten Grenzwerte in Hundertteilen:

bei:	Gut A	Gut B	Gut C	Gut D	Durchschnitt
Fettfreie Trockenmasse	9,5	7,7	5,5	5,6	7,1
Fett	24,8	26,9	21,0	25,0	24,4
Stickstoffhaltige Stoffe	27,7	20,0	17,0	18,5	20,8
Milchzucker	9,3	12,4	9,2	11,9	9,8
Asche	10,1	8,6	7,0	7,0	8,2

Die Abweichungen sind am größten beim Gehalt an Fett und an stickstoffhaltigen Stoffen, auffallend gering beim Milchzuckergehalt, obwohl im Sommer Weidegang bezw. Grünfütterung bei allen Gütern üblich war; ferner fällt auf, daß bis auf Gut C der höchste Milchzuckergehalt in die Zeit der Trockenfütterung fällt und der Milchzuckergehalt überhaupt zu dieser Zeit am höchsten ist.

Bestimmte Beziehungen zwischen Sommer- und Winterfütterung sowie der Milchmenge einerseits und dem Gehaltreichtum der Milch andererseits lassen sich nicht erkennen, dagegen scheint der Umstand, daß die meisten höchsten Werte in die Monate September bis Dezember fallen, darauf hinzudeuten, daß die Zeit des Milchendseins der Kühe auf die Zusammensetzung der Milch von ausschlaggebendem Einfluß war, denn die Kalbezeit fiel bei allen Gütern in die Monate November bis Januar.

Ueber die Kälberruhr und ihre Behandlung

veröffentlicht die Königsb. Land- u. Forstw. Ztg. eine Abhandlung von Dr. G. Bugge, Vorsteher der bakteriologischen Tierseuchen-Anstalt der Landwirtschaftskammer für Schleswig-Holstein, deren Schlußsätze wertvoll genug erscheinen, hier vollständig wiedergegeben zu werden. Die Schlußsätze befassen sich mit der Behandlung der Krankheit und lauten wie folgt:

Maßregeln vor und während der Geburt.

1. Wo es angängig ist, entferne man die hochtragenden Tiere aus dem Kuhstall, nachdem mehrfach die Geburtswege mit 0,5- bis 1prozentiger Entgiftungslösung (Bacillol, Kreolin, Betalysol) ausgespült sind.

2. Binde unmittelbar vor dem Eintritt der Geburt den Schwanz der Kuh mit einer Schnur, die von dessen Büschel nach einem lose um den Hals gelegten Strick gezogen wird, nach der Seite.

3. Reinige vor der Oeffnung der Wasserblase das Hinterteil, insbesondere den Wurf der Kuh und dessen Umgebung sorgfältig mit lauwarmer 1prozentiger Entgiftungslösung.

4. Spüle dann die Scheide mittels eines mit einem Trichter in Verbindung gebrachten Gummischlauches mit einer lauwarmen Entgiftungslösung aus. Gebrauche den Schlauch und den Trichter nicht zu anderen Zwecken und halte ihn in sauberem Zustande.

5. Nach der Reinigung und Entgiftung der Geschlechtsteile, die, wie gesagt, unmittelbar vor der Geburt zu geschehen hat, bleibe man bei der Kuh, beseitige etwa erfolgende Darmentleerungen und reinige den davon verunreinigten Wurf und dessen Umgebung unter Anwendung der obigen Entgiftungsmittel.

6. Alle bei der Geburt etwa zu benutzenden Geräte sowie die Hand und der Arm des Geburtshelfers sind gründlich zu reinigen und zu entgiften.

7. Insbesondere sorge man dafür, daß während der Geburt das Kalb nicht mit Darmentleerungen verunreinigt werde.

8. Bette die Kuh auf reichliches, sauberes Stroh, fange das Kalb in einem sauberen leinenen Tuche auf und lege es nach Anwendung der Maßregel 9, 10 und 11 auf sauberes Stroh.

Maßregeln nach der Geburt.

9. Unterbinde Nabelstrang mit einem ausgekochten oder in 1prozentiger Entgiftungslösung gelegten Bindfaden möglichst dicht am Leibe und schneide den Nabelstrang dicht unterhalb der Unterbindungsstelle mit einer sauberen entgifteten Schere ab.

10. Dann betupfe man den Stumpf des Nabelstranges mittels eines sauberen Schwämmchens oder leinenen Läppchens mit einer 5prozentigen Lösung von übermangansaurem Kali. Diese Behandlung des Nabelstumpfes macht ihn rasch trocken und verhindert eine Ansteckung vom Nabel aus.

11. Lege dem Kalb sofort einen dicht geflochtenen Maulkorb*) an, der während der ersten Woche nur während des Tränkens abgenommen wird; der Maulkorb verhindert, daß das Kalb vom Stallboden Streu und andere mit Ansteckungsstoff behaftete Teile aufnehme.

12. Reinige das Euter der Mutter, besonders die Zitzen zuerst mit 1prozentiger Entgiftungslösung und dann mit reinem lauwarmem Wasser, trockne das Euter mit sauberem Tuche ab und melke sofort

*) Die Maulkörbe haben am Boden einen inneren Durchmesser von 8/9 cm, am offenen Rand von 13 cm und eine Höhe von 12 cm. Die Anstalt hält Maulkörbe zum Preis von 50 Pf. für das Stück vorrätig oder besorgt sie von einer Korbwarenfabrik.

Digitized by Google

aus allen Zitzen der Kuh einige Strahlen der ersten Milch in ein Gefäß, vernichte sie, und melke darauf in ein sorgfältig gereinigtes Gefäß ¼ Liter der nächsten Milch. Lasse von dieser Milch das Kalb trinken und wiederhole dies nach einer Stunde. Beim Tränken des Kalbes ist darauf zu achten, daß die damit betraute Person stets vorher ihre Hände sorgfältig gesäubert habe, damit nicht durch unreine Hände eine Ansteckung erfolge. Durch die Verabreichung von Nahrung wird der Magen und der Darm sofort in richtige Tätigkeit gesetzt und durch die gelind abführende Wirkung der ersten Muttermilch der für die Entwicklung von Krankheitskeimen günstige Verhältnisse bietende Darminhalt des Neugeborenen hinweggeschafft. Es ist unrichtig, das Kalb mehrere Stunden nach der Geburt hungern zu lassen.

13. Die Milch für das Kalb ist möglichst von der eigenen Mutter zu nehmen. Das Kalb erhält während der ersten 24 Stunden etwa ¾ bis 1 Liter, am zweiten Tage etwa 1½ Liter, am dritten Tage etwa 2½ Liter, am vierten Tage etwa 3 Liter, am fünften Tage etwa 3½, und am sechsten Tage etwa 4 Liter. Stets ist die Milch unmittelbar nach dem Melken und „kuhwarm" dem Kalbe zu geben. Die Verabreichung von Milch, die länger als einige Stunden gestanden hat, ist dem neugeborenen Kalbe schädlich. Gefäße, die zum Tränken kranker Kälber benutzt wurden, dürfen nicht zum Tränken gesunder Kälber Verwendung finden. Wenn das Muttertier ein krankes Euter hat, muß das Kalb, wenn möglich, mit der Milch einer anderen Kuh, die zu gleicher Zeit gekalbt hat, gefüttert werden.

14. Bringe das Kalb in einen mäßig warmen, zugfreien und ruhigen Stall und bette es auf reichliches, sauberes Stroh. Auf jeden Fall muß das Kalb trocken liegen. Es ist wichtig, daß das neugeborene Kalb nicht viel beunruhigt und berührt werde. Deshalb vermeide man es auch, ältere und neugeborene Kälber zusammen zu sperren. Sobald ein Kalb krank wird, sind die gesunden sofort von ihm zu trennen.

Tagesgeschichtliche Rundschau.

Deutschland.

* **Milchwirtschaft auf städtischen Rieselgütern.** Die berliner Milchhändler wollen an die städtischen Behörden eine Eingabe richten, daß die Einführung der Milchwirtschaft auf den städtischen Rieselgütern beschleunigt werde. Vielleicht läßt man sich, so schreibt die „Deutsche Tagesztg." hierzu, ehe man an diese Einführung herantritt, einmal den Bericht über die braunschweiger Stadtverordneten-Versammlung vom 16. Februar d. J. kommen. An diesem Tage hat die Stadtverordneten-Versammlung beschlossen, die Milchwirtschaft auf dem Rieselgute aufzugeben, da ein Nutzen damit nicht erzielt wurde, sondern vielmehr in den letzten Jahren ein erheblicher Fehlbetrag verblieb.

* **Neuwahlen in der berliner Kaufmannschaft.** Die Aeltesten der Kaufmannschaft von Berlin erlassen folgende Bekanntmachung:

Die Mitglieder der Ständigen Deputation der berliner Butter-, Margarine-, Käse-, Speisefett- und Schmalzhändler haben ihr Amt zum 30. November 1905 niedergelegt. Nach der Geschäftsordnung sind von den ins Handelsregister eingetragenen am Butterhandel Beteiligten 14 Mitglieder der Deputation zu wählen, von denen 8 dem Buttergroßhandel, 6 dem Butterkleinhandel angehören müssen. Die Wahl erfolgt für die Zeit vom 1. Dezember 1905 bis 31. Dezember 1908.

Wahltermin wird auf

Dienstag, den 21. November 1905,
vormittags 10 Uhr bis nachmittags 1 Uhr,

im Generalversammlungssaal der Börse, Wolffgangstraße 2, eine Treppe hoch, anberaumt.

Stimmzettel werden in unserem Bureau und am Wahltage im Wahlraum verabfolgt.

Berlin, am 8. November 1905.

Die Aeltesten der Kaufmannschaft von Berlin.
Kaempf. Weigert.

* **Die dänischen Milch-Tankwagen** läßt das preußische Eisenbahn-Ministerium nicht mehr zu. Das Verbot soll erfolgt sein, weil sie angeblich leckten und ferner, weil ihre Abfertigung Schwierigkeiten verursachd habe. Milch in Kannen darf dagegen nach wie vor aus Dänemark nach Berlin geschickt werden. Die Milchhändler sind über das Verbot entrüstet, weil ihnen die Beförderung in Kannen zu mühsam und kostspielig erscheint, und wittern hinter der Maßnahme den Einfluß der verhaßten Milchcentrale. Diese erklärt aber, daß sie zu der Angelegenheit in gar keiner Beziehung stehe.

Erhöhung des Milchpreises. Von der auf Erhöhung des Milchpreises gerichteten Bewegung werden immer weitere Kreise ergriffen. Der Vorstand des Klubs für Landwirte zu Frankfurt a. M. sandte dieser Tage an seine Mitglieder ein Rundschreiben folgenden Inhalts: „Die Bewegung der Landwirte, einen allgemeinen Milchaufschlag für Frankfurt und Umgegend am 1. Oktober zu erreichen, hat nur einen teilweisen Erfolg gehabt. Dem Mangel an Geldmitteln ist es zuzuschreiben, daß es nicht durch stärkere Agitation gelungen ist, den milchliefernden Bauern und Molkereien der preisdrückenden Milchgroßhändler das Rückgrat so zu steifen, daß dieselben durch entsprechenden Aufschlag ihre Abnehmer zwingen, gleichfalls die beschlossene Preiserhöhung in Frankfurt und Nachbarstädten mitmachen zu müssen. Das Versäumte muß im Laufe des Winters nachgeholt werden! Dazu ist aber Geld notwendig! Wir appellieren daher an das Solidaritätsgefühl unserer Mitglieder und bitten sie, zum Agitationsfonds für Milchpreiserhöhung zu Händen des Herrn Knauer-Altenzhlau bei Gelnhausen per eigene Kuh eine Mark einsenden zu wollen." Ein etwas besseres Deutsch würde der Sache kaum zuwider gewesen sein.

In Wilhelmshaven haben die Frauen sich gegen die Milchteuerung „organisiert" und zu „streiken" angefangen. Man berichtet von dort: Eine Versammlung des Frauenbundes, die von 300 Frauen besucht war, und in der 85 Frauen zugenommen wurden, beschloß einstimmig: „da sich die Milchhändler geweigert hatten, die Milch für 17 Pfg. zu liefern, so lange zu streiken, bis dieselbe für obigen Preis von den Händlern abgegeben wird." Gleichzeitig wurde beschlossen, die für den Haushalt erforderliche Milch durch eingedickte zu ersetzen. Letztere soll unmittelbar von der Frauenvereinigung beschafft werden.

Eine Versammlung von Landwirten, die Milch nach Elsfleth liefern und den Milchpreis zu steigern wünschen, verlief ergebnislos.

In St. Georgen (Schwarzwald) ist der geplante Milchaufschlag gescheitert, da sich Leute gefunden haben, welche die erforderliche Menge zum alten Preis von 16 Pfg. liefern.

Den Milchhändlern Breslaus gab die von ihnen gehegte Befürchtung, die beleiligten Landwirte könnten eine Herabsetzung des Milchpreises herbeiführen wollen, Veranlassung zu dem in ihrer jüngsten Monatsversammlung gefaßten Beschluß, die Einwohnerschaft Breslaus darauf aufmerksam zu machen, daß ein derartiges Vorgehen nur darauf abzielen könne, den Kleinhandel zu erdrücken, da Milchüberfluß tatsächlich nicht obwalte.

In Mannheim erhöhten die Händler den Milchpreis auf 22 Pf. für das Liter.

Der Milchpreis, den die für 2000 M. verpachtete Aktien-Molkerei zu Scharpau bei Tiegenhof, W.-Pr., zu zahlen hat, wurde für die Teilhaber von 8,75 auf 9, für Andre von 8,42 auf 8,66 Pf. erhöht. Im letzten Jahr wurden rund 1,5 mill. Liter Milch verarbeitet.

Städtische Milchversorgung in Großbetrieb. Die hamburg-altonaer Milchhändler-Vereine und Milch-Einkaufsgenossenschaften haben beschlossen, zu einem Genossenschaftsverband zusammenzutreten, der auch eine eigene Klubhallung zu Gewinnung von Kindermilch einrichten will. Sieben Milch-Einkaufsgenossenschaften traten in der gründenden Versammlung dem Verbande sofort bei, während die Vorstände der übrigen erklärten, daß in ihrer Genossenschaft ein Beschluß in dieser Sache noch nicht gefaßt sei, sie aber glaubten deren Beitritt als sicher bezeichnen zu können. Der Genossenschaftsverband will den Ring der größeren Landwirte bekämpfen, der durch immer aufs neue erhöhte Milchpreise die Milchhändler in Abhängigkeit bringen will. Die Zahl der zu Vereinen und Genossenschaften der einigten Milchhändler von Hamburg, Altona und Wandsbek beträgt etwa 1500.

Städtische Zürsorge für die Ernährung von Säuglingen. Der Verein „Säuglingsmilchküche" zu München, Rindermarkt 21, hat im weiteren Ausbau seiner anfangs dieses Jahres kundgegebenen Grundsätze der Säuglingsfürsorge am 5. November eine zweite selbständige Milchküche, Edlingerstr. 9,0, eröffnet. Im Anschluß an sie findet wöchentliche Beratung der Mütter statt über Brust- und künstliche Ernährung der Säuglinge, jedoch ohne ärztliche Behandlung.

„In Wiesbaden soll eine städtische Säuglingsmilchanstalt für Minderbemittelte errichtet und, ähnlich wie in Bergisch-Gladbach, an das Schlachthaus angeschlossen werden. Die Mittel dazu gedenkt man bei Gelegenheit der Silberhochzeit des Kaiserpaars aufzubringen.

Die von der Kallerin besichtigte und als mustergiltig bezeichnete Milchküche zu Kassel hat im ersten Jahr ihres Bestehens rund 210000 Flaschen, gleich etwa 38000 l Milch verabfolgt.

Die gemeinnützige Gesellschaft für Milchausschank in Rheinland und Westfalen hatte u. a. auch an die Stadtverwaltung von Hagen, Westfalen, den Antrag gerichtet, einen Gesellschaftsanteil von 500 M. zu übernehmen, wogegen die Gesellschaft an den hauptsächlichsten Verkehrsplätzen der Stadt Milchausschankstellen errichtet wolle. Die Stadtverwaltung beschloß den Antrag auf ein Jahr zu vertagen, um abzuwarten wie sich diese Ausschankstellen in den benachbarten Städten, z. B. in Hagen, bewähren werden.

Digitized by Google

Bestrafte Milchfälschungen. Die Eheleute Heinrich Hahnemann aus Fischeln lieferten längere Zeit hindurch Milch nach Düsseldorf. An verschiedenen Tagen wurde festgestellt, daß die Milch durch Zusatz von 20/25 v. H. Wasser verfälscht worden war. Vor der Strafkammer wurde nachgewiesen, daß Frau H. die Fälschung dorgenommen hatte. Sie wurde zu 200 M. Geldstrafe verurteilt. Ihr Mann, der die Milch in nicht plombierten Gefäßen nach Düsseldorf gebracht hatte, erhielt dafür 20 M. Geldstrafe.

In Regensburg wurden fünf Milchweiber wegen Milchpanscherei zu 15/90 M. Geldstrafe oder 5 Tage bis 1 Monat Gefängnis verurteilt.

Dem Milchhändler Kreß von Langenselbold wurde in Hanau eine Strafe von 100 M. zuerkannt, weil erweislich seine sogen. Magermilch mit 52. seine Vollmilch mit 17 v. H. Wasser gefälscht war. Die gleiche Strafe wurde an demselben Ort über den Gutspächter Heyl zu Gehringshof wegen fahrlässig geduldeter Milchfälschung verhängt.

Eine Buße von 50 M. wurde von der Strafkammer zu Bonn einem Kleinbauer aus Endenich auferlegt, der seine als Vollmilch zu Markt gebrachte Milch vorher entrahmt hatte.

Verkauf von Milch, die mit Wasser verdünnt worden war, trug der Milchhändlerin Elise Lermig eine Buße von 4 Tagen Gefängnis und 50 M. ein.

Die Müllersfrau Anna Höß von Riedein lieferte seit Juni l. Js. täglich 50 bis 60 l Milch aus ihrem Stall an den Käsereibesitzer Muckli in Aibling (Bayern). Gelegentlich einer Untersuchung wurde gefunden, daß sie mit etwa 20 v. H. Wasser vermischt war. Die Angeklagte wurde deshalb von der Strafkammer des K. Landgerichts München II zu 150 M. Geldstrafe verurteilt. —

Immer die alte Geschichte; nur bei Großbetrieb des Milchhandels ist es möglich, Milchverfälschungen auszuschließen, alle Bestrafungen des Kleinhandels müssen vergeblich bleiben.

Eine neue Polizeiverordnung über den Handel mit Milch tritt vom 1. Januar 1906 im Kreis Waldenburg, Schles., in Kraft. Sie enthält in 39 Paragraphen genaue Bestimmungen über die Aufsicht, die Anzeigepflicht, die zulässigen Milchsorten, die Milchbehandlung und Aufbewahrung, Krankheit in Milchwirtschaftsbetrieben, die Milchgefäße für Verkaufsmilch, die Ueberwachung der Milchgewinnung und des Milchhandels, die Strafbestimmung. Als zulässige Milchsorten gelten Vollmilch, Magermilch, Kindermilch, Rahm (Sahne) und Schlagsahne, Buttermilch und saure Milch (Dickmilch, Schmilch). Vollmilch muß mindestens 2,7, Kindermilch 3, Rahm 10, Schlagsahne 25 v. H. Fettgehalt aufweisen. Einen breiten Raum nehmen die Bestimmungen über die Beschaffenheit der Milchgefäße für Verkaufsmilch ein. Die §§ 22 und 23, welche von der Form und dem Verschluß dieser Gefäße handeln, treten erst mit dem 1. April 1906 in Wirkung. Hoffentlich, so schließt der Berichterstatter, wird durch die neue Verordnung dem Verkauf von minderwertiger Milch, der im hiesigen Kreise keine Seltenheit ist, erfolgreich gesteuert.

* **Gewinnt aus großstädtischer Milchversorgung.** Wie die Deutsche Tageszig. vom 3. November aus Gerichtsverhandlungen glaubt festgestellt zu sehen, betrage der Reingewinn, den die Bolksche Molkerei zu Berlin für jedes Liter ihr eingelieferter Milch erziele, 3 Pf., wonach der Gesamtverdienst der Molkerei i. J. 1904 sich auf rund 1 695 000 M. belaufe.

* **Milchverwertung in holsteiner Molkereien.** Die Genossenschaftsmolkerei mit beschränktem Betrieb zu Reips-Kronskamp zahlte ihren Mitgliedern für den Monat Oktober nach Abzug eines Pfennigs für die Betriebskosten und nach Rückgabe von 95 v. H. an Mager- und Buttermilch, für 1 l Vollmilch 9,1 Pf. aus. Verarbeitet wurden rund 35 870 l. Der Durchschnittspreis für 1 Pfd. Butter war 1,26 M.

Der von der Molkerei zu Süsel-b für den Oktober ausbezahlte Preis war 8,7 Pf. für das Liter, nach Abzug des Kostenpfennigs und nach Magermilch- und Buttermilch-Rückgabe von 93 v. H.

* **Verfälschte holländische Butter.** Zu dem neulich aus Aachen gemeldeten Betrug mit holländischer Butter ist nachzutragen, daß aus gleicher Veranlassung ein zweiter Händler verhaftet worden ist und man vermutet, einer ganzen Fälscherbande auf die Spur gekommen zu sein.

* **Neue Molkereien.** Am 3. November wurde in Neustadt (Mecklenburg) die neuerbaute, schon vor einigen Wochen in Betrieb gesetzte Genossenschaftsmolkerei feierlich eingeweiht. Die Zahl der Genossen beträgt 122.

In Marienhafe, Kr. Emden, wurden am 6. November die Gebäude einer neuen Molkerei gerichtet. Das Baumerk wird als eine Zierde des Fleckens bezeichnet.

In Görzke, Bez. Magdeburg, ist der Bau einer Gesellschaftsmolkerei in Angriff genommen.

* **Aufgelöste Molkereibetriebe in Thüringen.** Die erst seit kurzer Zeit in Ettenhausen bestehende Molkerei hat ihren Betrieb eingestellt. Die Landwirte ziehen es vor, ihre Milcherzeugnisse nach Eisenach, Ruhla und Salzungen zu verkaufen.

Die Molkereigenossenschaft in Tiefenort bei Hildburghausen wird mit Ablauf d. J. wegen unzulänglicher Milchlieferung ihren Betrieb einstellen.

* **Unterscheidung der im Milchhandel gebrauchten Gefäße.** Auf Antrag etlicher Molkereigenossenschaften hat der Kreisausschuß von Pinneberg (Holstein) am 3. November genehmigt, daß Milch, die zu menschlicher Nahrung, und solche, die zu Viehfutter dienen soll, in äußerlich gleichen Gefäßen befördert werden dürfen, wenn die Gefäße, welche Futtermilch enthalten, mit entsprechender deutlicher Aufschrift versehen werden.

Herr Paul Hause, Inhaber der hiesigen Firma Gebr. Gause, ist zum Königl. preußischen Kommerzienrat ernannt worden.

Schweiz.

* **Milchpreiserhöhung.** Die Milchhändler von Schaffhausen haben einen Preisaufschlag von 20 auf 22 Rp. für das Liter Milch eingeführt.

Maul- und Klauenseuche greift in der Lombardei und im Piemont derart um sich, daß die schweizerische Grenzüberwachung mit größter Vorsicht vorgehen muß, um das Land vor Verseuchung und schwerem Schaden zu schützen. Verseucht sind die Provinzen Sondrio, Como, Bergamo, Brescia, Mailand, Pavia und Cremona. Eine Einschleppung nach der Schweiz erfolgte in der ersten Woche November nach Brusio, im Bündner Bezirk Bernina. Die Einführung von Klauenvieh über das Zollamt Campocologno (Brusio) ist bereits gänzlich verboten.

Oesterreich.

* **Gegen eine Steigerung des Milchpreises.** In Innsbruck hat der Magistrat in einer amtlichen Kundmachung alle Milchabnehmer aufgefordert, die Preissteigerung dadurch abzuleiten, daß sie die Milchabnahme auf das unbedingt notwendige Mindestmaß herabsetzen. „Wenn dies einmütig geschieht," so heißt es in dieser Kundgebung, „und wenn namentlich die wohlhabenden Teile der Bevölkerung in erster Linie ihre Pflicht gegenüber der Gesamtheit erfüllen, wird unter allen Umständen ein solcher Rückgang des gesamten Milchbedarfes eintreten, daß es im eigenen Interesse der Milchproduzenten liegt, den bisherigen Absatz zu den alten Preisen aufrecht zu erhalten." In einer so entschiedenen Weise hat bisher noch keine behördliche Körperschaft Stellung zu der „Milchfrage" genommen.

In unmittelbar wirksamer Weise sind die milchliefernden Landwirte von Bregenz und Umgegend mit Gründung einer Milchverkaufsgenossenschaft vorgegangen, welche einerseits den hausierenden Milchhändler überflüssig machen und seinen Gewinnst dem Milchbauer zukommen lassen, andererseits die städtische Bevölkerung vor weiterer Preissteigerung schützen soll. Aehnliche Unternehmungen werden, gleichen Leitungsnachrichten zufolge, in Dornbirn und in Feldkirch vorbereitet.

Vereinswesen.

Westpreußischer Butterverkaufsverband. Neues Mitglied: Molkerei-Genossenschaft Kokoyko, Bez. Danzig.

Z. Hübner.

Preußischer Milchwirtschaftlicher Verein. Dem Vorstande des Vereins wurde in einer am 30. Oktober zu Berlin abgehaltenen Sitzung die Mitteilung unterbreitet von der Erkrankung des Vorsitzenden, des Herrn Oekonomierat Plehn und seines Stellvertreters, des Herrn Oekonomierat Aug. Dettweiler. Auf Wunsch der übrigen Mitglieder des Vorstandes erklärte der ebenfalls anwesende Herr Benno Martiny, Berlin sich bereit, bis zur nächsten Mitgliederversammlung, welche im Februar n. J. stattfinden wird, in Vertretung des Herrn Plehn die Leitung des Vereins übernehmen zu wollen.

Ueber den internationalen milchwirtschaftlichen Kongreß in Paris, die im Anschluß an denselben stattgehabten Besichtigungen und vorgenommenen Exkursionen in verschiedene Teile von Frankreich machten die Herren Martiny, der unterzeichnete Geschäftsführer und Professor Dr. Weigmann vorläufige Mitteilungen. Erstere Beiden hatten dem Kongreß als Delegierte des Vereins angewohnt (Boysen als Vertreter des Herrn Vorsitzenden). Von den sonstigen Kongreßteilnehmern aus Deutschland mögen genannt sein die Herren Prof. Dr. Backhaus, Dr. Buttenberg, Dr. Dannenberg, Dr. Eichloff, Fühling, Glage, Laessig, Otto-Stolp, M. Pfund, Rehfeld, Dr. Siebeling, Dr. Thiede, Schmitzeler und Wienstruck.

Die meisten dieser Herren machten die Ausflüge in die Normandie, auch nach der Charente mit, oder nahmen sonstige Besichtigungen beachtenswerter milchwirtschaftlicher Einrichtungen vor,

Digitized by Google

die für die Milchversorgung von Paris und anderen Städten in Betracht kamen. Dem Vorstande konnte die Disposition für einen einheitlichen größeren Bericht vorgelegt werden, welche die Billigung des Vorstandes fand.

Die eingelnen vorgenannten Teilnehmer an dem Kongreß u. s. w. sollen gebeten werden, die speziell von ihnen gemachten Wahrnehmungen, soweit sie für die Allgemeinheit von Interesse sind, dem Vorstand zur Verfügung zu stellen, damit durch diesen dann das Ganze zu einem einheitlichen Bericht verarbeitet werden könne, dessen baldige Fertigstellung und demnächstige Drucklegung als erwünscht bezeichnet wurde.

Um manche Besichtigung, speziell um die Exkursion in die Normandie hatte sich Herr Dr. Jirn-Surgères besonders verdient gemacht, der, seit einigen Jahren in Frankreich ansässig, Land und Leute kennen gelernt hatte, seinen früheren Arbeits- und Berufsgenossen aus Deutschland und Oesterreich daher mit Rat und Tat zur Seite stehen konnte und ihnen ein vorzüglicher Führer war. Eine Besichtigung der von Herrn Dr. Jirn errichteten und von ihm selbst betriebenen Kaseinfabrik war mit in das offizielle Programm aufgenommen, welches die Kongreßteilung für den Ausflug in die Charente aufgestellt hatte. C. Bonsen, Oekonomierat.

Beobachtungen, Versuche, Erfindungen.

* **Die Behandlung des ansteckenden Scheidenkatarrhs der Kühe** mit den Kerzen von Prof. Musterholz wird von der Deutschen landw. Pr. wie folgt empfohlen: „Einfach und billig ist dieses Verfahren. Hierbei wird jeden Tag eine 8 cm lange und 3 cm dicke Kerze aus Ichthol und Kakaobutter (1 : 10) mit den Fingern möglichst weit in die Scheide gebracht, und dann werden die Lefzen mit den Fingern 2/3 Minuten verschlossen gehalten. Der Vorteil ist, daß die Tiere nicht drängen und daß infolgedessen die Salbe geraume Zeit einwirken kann. Fünf- bis sechsmalige Wiederholung dieser Behandlung führt in den meisten Fällen Heilung herbei und nur in veralteten Fällen ist sie länger fortzusetzen."

Handel und Verkehr.

Die Geschäfts-Ordnung der Ständigen Deputation der Berliner Butter-, Margarine-, Käse-, Speisefett- und Schmalzhändler ist von den Aeltesten dahin abgeändert worden, daß diese Deputation in Zukunft aus 18 Körperschaftsmitgliedern, und zwar 14 Vertretern des Butterhandels, unter denen sich wenigstens 8 Buttergroßhändler befinden müssen, und 4 Vertretern des Margarine-, Käse-, Speisefett- und Schmalzhandels bestehen wird; die Vertreter der letztgenannten Zweige werden wie bisher nach Anhörung der Ständigen Deputation seitens des Aeltesten-Kollegiums gewählt, während die Wahl der Vertreter des Butterhandels, die bisher in der gleichen Weise von den Aeltesten gewählt wurden, in Zukunft durch die Angehörigen dieses Zweiges selbst erfolgen wird; gleichzeitig wurde von den Aeltesten eine Wahlordnung festgesetzt.

Die Geschäftsordnung wird dahin abgeändert:

In § 1 Abs. 2 lautet die Ziffer 2:

2. aus 18 Korporations-Mitgliedern, und zwar 14 Vertretern des Butterhandels, 4 Vertretern des Margarine-, Käse-, Speisefett- und Schmalzhandels. Die Mitglieder werden auf die Dauer von 3 Jahren berufen, und zwar die 14 Butterhändler durch Wahl der ins Handelsregister eingetragenen Beteiligten, die übrigen Mitglieder nach Anhörung der Ständigen Deputation durch Ernennung seitens der Aeltesten. Die Zahl der Vertreter des Buttergroßhandels muß die Anzahl der Vertreter des Butterkleinhandels übersteigen; die Gewählten bedürfen der Bestätigung der Aeltesten. Der Erlaß der Wahlordnung bleibt den Aeltesten vorbehalten.

Die Wahlordnung lautet wie folgt:

Wahlordnung

für die Wahlen zur Ständigen Deputation

der Berliner Butter-, Margarine-, Käse-, Speisefett- und Schmalzhändler.

§ 1. Wahlberechtigt ist jede in das Handelsregister eingetragene Firma, deren Gewerbebetrieb den Butterhandel zum Hauptgegenstand und die im Bezirke der Korporation der Kaufmannschaft von Berlin eine Niederlassung hat. Das Wahlrecht wird durch die Inhaber oder durch Prokuristen ausgeübt. Der Inhaber mehrerer Firmen ist nur einmal wahlberechtigt.

Bei Gesellschaften ist ein Mitglied des Vorstandes (Geschäftsführer u. s. w.) wahlberechtigt.

Wer zum Eintritt in die Korporation der Kaufmannschaft von Berlin nicht berechtigt ist, ist nicht wahlberechtigt.

§ 2. Wählbar zum Mitgliede der Deputation ist jedes männliche Mitglied der Korporation der Kaufmannschaft von Berlin, dessen Gewerbebetrieb der Butterhandel zum Hauptgegenstande hat oder der als Leiter einer Gesellschaft oder als Prokurist in einem derartigen Geschäft tätig ist, sofern er die Voraussetzung der §§ 10, 45 der Verfassung der Korporation der Kaufmannschaft von Berlin erfüllt.

§ 3. Die zu wählenden Mitglieder der Ständigen Deputation werden auf acht Buttergroßhändler und sechs Butterkleinhändler festgesetzt. Die Vertreter der landwirtschaftlichen Molkereiverbände gelten als Buttergroßhändler.

Gewählt sind diejenigen acht Buttergroßhändler, die von den auf Buttergroßhändler gefallenen Stimmen die meisten erhalten haben. Bei Stimmengleichheit entscheidet das Los, wenn durch den Eintritt mehrerer mit gleicher Stimmenzahl Gewählten die zu wählende Zahl der Mitglieder überschritten würde.

§ 4. Die Wahlhandlung erfolgt unter Leitung eines Wahlausschusses, der aus dem Vorsitzenden der Deputation und vier von demselben bestimmten Mitgliedern derselben besteht.

Der Wahlausschuß bestimmt, soweit erforderlich, das Wahlverfahren und entscheidet endgültig über Wahlrecht, Gültigkeit der Stimmen und über das Ergebnis der Wahlen; ein Rekurs findet nicht statt.

Wochenbericht vom Buttermarkt. Berlin, 18. November 1905. Die Einlieferungen in ersten Sorten sind so knapp, daß die Käufer höhere Preise anzulegen genötigt wurden. Mittlere und abfallende Ware ist dagegen reichlich vorhanden und kann keine höheren Preise erzielen.

Der hamburger Markt, der für seine Ware große Nachfrage hat, klagt ebenfalls über geringen Absatz in zweiten Sorten.

Berlin notiert 2 M. höher, Hamburg ebenso wie Kopenhagen unverändert.

Marktberichte.

Berechnungspreise polnischer Molkereien und Butterhändlers. Eigenbericht der Molkerei-Zeitung Berlin. Berlin, 18. November 1905. Im Großhandel an die Molkereien für seine Butter wirklich bezahlte Preis. Reines Buttergewicht, frei in Berlin oder Hamburg, also nach Abzug der Fracht reines Geld:

Berlin	bis 124 Mk.
Hamburg	„ 124 „

Berlin, 18. November 1905. Butterbericht der Firma **C. J. Wienbrau**, SW., Ritterstr. 82 und W., Bremerstr. 89.

Da die Einlieferungen in dieser Woche recht knapp waren, verlief der Markt in guter Stimmung, dagegen bleiben zweite Qualitäten schwer verkäuflich.

Telegramme der Molkerei-Zeitung Berlin.

Berlin, den 18. November 1905. Preisfeststellung der von der ständigen Deputation gewählten Notierungs-Kommission. Mitgeteilt von der Firma C. J. Wienbrau, Berlin, Leipzigerstr. 82. Durchschnittspreise für die Woche vom 12. bis 18. November 1905.

		15. Nov.	18. Nov.
Hof- u. Genossenschafts-Butter:	Ia per 50 kg M.	124—126	124—126
do. do.	IIa „ „ „	118—123	118—123
do. do.	IIIa „ „ „	112—117	112—117
do. do.	Abfallende „ „ „	———	105—110
	Tendenz:	Fest.	Fest.

Hamburg, Grimm, den 17. November 1905. (Butter-Bericht zu Ehren zu Boden.) Notierungs-Kommission der am Butterhandel beteiligten Firmen zu Hamburg. In Hamburg höchstbezahlte Brutto-Preise: I. Klasse M. 120—128. II. Klasse M. 105—118 pr. 50 kg Netto reine Tara. Tendenz: Fest.

Die Zufuhren feinster Butter sind sehr klein und räumen sich rasch zu unveränderten Preisen. Irgendwie abfallende Ware ist aber nur mit großem Preisnachlaß unterzubringen. Von südrischer und russischer Butter trafen weder Sendungen ein und wurden die feinen Qualitäten stetig zu Preisen von 112—114—115 M. verkauft. Kopenhagen notierte unverändert, wie auch unsere Notierung unverändert blieb.

Ferner Privat-Notierungen: Fehlerhafte und ältere Butter pr. 50 kg M. 102—105. Schleswig-Holsteinische und ähnliche frische Butter „Butter M. ——. Russische, Sibir. und Livländ. Winterbutter (verzollt) M. 104—114. Galizische (verzollt) M. 92—94 Finnländische Winter-Butter (verzollt) M. ——. Amerikanische (verzollt) M. ——.

Butternotierungen in Kopenhagen. Den 16. November 1905. Butter: I. Klasse 102—103 Kr. (1 Kr. = 112,5 Pf.). Tendenz: Fest.

Berlin, 16. Nov. 1905. Amtlicher Marktbericht der städtischen Markthallen-Direktion über den Großhandel in der Central-Markthalle. Butter. Preise franko Berlin einschließlich Provision. Für 50 kg Ia M. 122—126, IIa M. 115—122, IIIa M. 111—114

Käse. Import. Emmenthaler Ia p. 50 kg M. 85—90 M., bito IIa M. 60—80, import. Glarner Kräuterkäse M. 60 —, import. Holl. Gouda Ia M. 80—85, import. Holl. Gouda IIa M. ——, import. Edamer M. 80—— import. Camembert per Dtzd. M. 7,50, import. Gervais M. —, import. Neufchatel per 100 Stück M. 20, import. Roquefort aux choix Ia per 50 kg M. 130—140, import. Parmesan, 3-4 jährig. M. ——, bito, 2—3jährig M. 80—85, import. Chester-Viktoria M. 115—125, bito Cheshire M. 80—85. Gorgonzola per 50 kg M. 90—100. Steppenkäse M. —. Inländischer Hof-, Schweizer-Käse Ia per 50 kg M. ——, Neufchatel, bo. per 100 Stück M. ——, Holländer, rheinisch, Ia per 50 kg M. ——, Edamer Ia M. ——, Limburger Alpenkäse in Pergament M. ——, Tilsiter Käse. fette Ia M. 58—60, Tilsiter Käse IIa. halbfette M. 45—50, Harzer per Stck. 100 Stück, M. 2,10—2,30, IIa M. 0,75—1,00, Soldiner per Schock M. 6,00. Schlohkäse per Dutzend M. ——, Camembert, große I (Ch. Prinz), per Dtzd M. 6,00, bo. II, per Dtzd. M. 4,40, Kaiserkäse (Ch. Prinz) M. 2,40, Kronenkäse

Digitized by Google

M. ——, Frühstückskäse per 50 Stück M. 3,75 (H. Prinz). Deutscher Gervais Dutzend M. 2,20. Brieküse, Orig.-Packung, per 1/2 kg M. 0,80.

Butter-Notierungen der Landwirtschaftskammer für die Provinz Schleswig-Holstein. Butter-Auktionen des Ost-Holsteinischen Meierei-Verbandes.

Hamburg, den 15. November 1905.

1. Klasse 4 Drittel zu 130 1/2, 4 Drittel zu 130, 7 Drittel zu 129, 3 Drittel zu 128 1/2, 9 Drittel zu 128, 10 Drittel zu 127 1/2, 11 Drittel zu 127, 6 Drittel zu 126 1/2, 6 Drittel zu 126, 2 Drittel zu 125 1/2, 15 Drittel zu 125, 5 Drittel zu 124 1/2, 4 Drittel zu 124 M. Zusammen 1. Klasse 86 Drittel zu 126,91 M. im Durchschnitt. 2. Klasse 13 Drittel zu 121,27 M.

Jeder Produzent in Schleswig-Holstein ist berechtigt, die Auktionen zu beschicken. Der Vorstand des Ostholst. Meierei-Verbandes.

Halle a. S., den 16. November 1905. (Bericht von Gebr. Rößler.) Bei schwankenden Preisen wechselten Tage mit recht guter Nachfrage mit solchen großer Stille. Mit entgegenkommenden Preisen gelingt es vielleicht, bis Ende der Woche zu räumen. Von der aus Berlin und Hamburg gemeldeten Festigkeit ist im Inlande nicht viel zu spüren, und sind höhere Preise vorläufig noch nicht zu erreichen.

Ausgesucht feinste gesalzene Molkereibutter	123—124	Mk.
I	120—122	„
II	117—119	„

in Tonnen von 100 Pfd. und Kübeln von 50 Pfd.

Königsberg i. Pr., 15. November 1905. (Butterbericht von Gyßling, Ebhardt u. Co.) Bei unverändert kleinen Zufuhren war die Nachfrage in dieser Woche nach feinsten Qualitäten ziemlich rege. Auch zweite und abfallende Marken fanden mehr Beachtung.

Wir zahlen heute für feinstes Produkt 112—118 M. für 100 Pfd. netto hier. Fehlerhafte Ware verrechnen wir nach Verkauf.

Hamburg, 14. November 1905. (Bericht von Cölle u. Gliemann.) Kraftfuttermittel: Unser Markt verkehrte in der abgelaufenen Woche wiederum in einer sehr festen Tendenz und fanden recht bedeutende Umsätze statt. Im Vordergrunde des Interesses stand Baumwollsaatmehl, welches zu wesentlich höheren Preisen in großen Quantitäten gehandelt wurde.

Erdnußkuchen 149—164 M., Kokoskuchen 132—147 M., Amerik. Baumwollsaatkuchen und -Mehl 137—143 M., Sesamkuchen 129—142 M., Rapskuchen aus inländischer Saat 116—131 M., Palmkernkuchen 125—127 M., Leinkuchen 152—155 M., Amerik. Maisölkuchen 136—140 M. für 1000 kg ab hier.

Schweine- und Ferkelmarkt. (Amtlicher Marktbericht vom Magerviehhof in Friedrichsfelde.) Mittwoch, den 15. November 1905. Es standen zum Verkauf: 4718 Schweine, 3469 Ferkel.

Verlauf des Marktes: Reges Geschäft; Preise bei den Läufern weichend, Ferkel unverändert.

Im Engroshandel wurden gezahlt für: Läuferschweine, 3—5 Monate alt 30—50 M.; 6—7 Monate alt 50—68 M. für 1 Stück. Ferkel, mindestens 8 Wochen alt 18—25 M.; unter 8 Wochen alt 15—18 M. für 1 Stück.

Die Direktion des Magerviehhofes.

Rindermarkt. (Amtlicher Marktbericht vom Magerviehhof in Berlin-Friedrichsfelde.) Freitag, d. 17. November 1905. Gesamt-Auftrieb: 1124 Stück. Milchkühe 620, Zugochsen 210, Jungvieh 294, Bullen — Stück.

Verlauf des Marktes: Langsames Geschäft bei weichenden Preisen.

Es wurden gezahlt für: A. Milchkühe und hochtragende Kühe: a) 4 bis 6 Jahre alt I. Qual., gute schwere und prima Kühe 375—445 M., II. Qual., gute mittelschwere 270—340 M., III. Qual., leichte Durchschnittsware 175 bis 270 M.; b) ältere Kühe I. Qual., gute schwere 280—345 M., II Qual., mittelschwere 180—275 M.; c) hochtragende Fersen 225—315 M. B. Zugochsen: a) Norddeutsches Vieh (Ost- u. Westpreußen, Pommern, Schlesien) I. Qual über 12 Ctr. schwer — M., II. Qual. 10—12 Ctr. schwer — M., III. Qual. 9—10 Ctr. schwer — M.; b) Süddeutsches Vieh 1. Gelbes Frankenvieh, Schweinfurter I. Qual. über 12 Ctr. schwer — M., II. Qual. 10—12 Ctr. schwer 380—450 M., III. Qual. 9—10 Ctr. schwer — M., 2. Pinzgauer I. Qual. über 12 Ctr. schwer — M. II. Qual. 10—12 Ctr. schwer — M. III. Qual. 9—10 Ctr. schwer — M., 3. Süddeutsches Scheckvieh, Simmenthaler, Bayreuther I. Qual. über 12 Ctr. schwer 520—550 M., II. Qual. 10—12 Ctr. — M., III Qual. 9—10 Ctr. schwer — M.; C. Jungvieh a) 3/4—1 1/2 Jahre alt I. Qual. Niederungsvieh zur Zucht 170 bis 275 M., zur Mast 135—200 M., Höhenvieh zur Zucht 185—300 M., zur Mast 220—235 M., II. Qual Niederungsvieh zur Zucht 150—190 M., zur Mast 100—130 M., Höhenvieh zur Zucht 165—245 M., zur Mast —— M., b) 1 1/2—2 1/2 Jahre alt a) Bullen und Stiere I. Qual. Niederungsvieh zur Zucht 450—575 M., zur Mast 260—310 M., Höhenvieh zur Zucht 500 bis 560 M., zur Mast 260—320 M., II. Qual. Niederungsvieh zur Zucht 270 bis 300 M., zur Mast —— M., Höhenvieh zur Zucht 451—480 M., zur Mast 230—260 M., b) Fersen I. Qual. Niederungsvieh zur Zucht 330—375 M., zur Mast 235—260 M., Höhenvieh zur Zucht 350—400 M., zur Mast —— M., II Qual. Niederungsvieh zur Zucht 250—300 M., zur Mast —— M., Höhenvieh zur Zucht 200—285 M., zur Mast —— M.

Die Direktion des Magerviehhofes.

Städtischer Centralviehhof. Berlin, 11. November 1905. Zum Verkauf standen: 3791 Rinder, 1085 Kälber, 7550 Schafe, 11 351 Schweine.

Bezahlt wurden für 100 Pfund oder 50 kg Schlachtgewicht in Mark (bezw. für 1 Pfund in Pfg.): Für Rinder: Ochsen: 1. vollfleischig, ausgemästet, höchsten Schlachtwerts, höchstens 7 Jahre alt 75—78; 2. junge fleischige, nicht ausgemästete und ältere ausgemästete 70—74; 3. mäßig genährte junge und gut genährte ältere 63—67; 4. gering genährte jeden Alters 60—62. — Bullen: 1 vollfleischige höchsten Schlachtwerts 74—77; 2. mäßig genährte jüngere und gut genährte ältere 69—73; 3. gering genährte 58—64; — Färsen und Kühe: 1. a) vollfleischige, ausgemästete Färsen höchsten Schlachtwerts ——; b) vollfleischige, ausgemästete Kühe höchsten Schlachtwerts, höchstens 7 Jahre alt 63—65; 2. ältere, ausgemästete Kühe und wenig gut entwickelte jüngere 61—62; 3. mäßig genährte Färsen und Kühe 56—61; 4. gering genährte Kühe und Färsen 55—57. — Kälber: 1. feinste Mastkälber (Vollmilchmast) und beste Saugkälber 90—94; 2. mittlere Mastkälber und gute Saugkälber 81—85; 3. geringe Saugkälber 65—75; 4. ältere gering genährte Kälber (Fresser) 57—62. — Schafe: 1. Mastlämmer und jüngere Masthammel 81—84; 2. ältere Masthammel 77—79; 3. mäßig genährte Hammel und Schafe (Merzschafe) 58—62; 4. Holsteiner Niederungsschafe (Lebendgewicht) 28—41. — Schweine: Man zahlte für 100 Pfd. (mit 20 pCt. Tara): vollfleischige, kernige Schweine feinerer Rassen und deren Kreuzungen, höchstens 1 1/4 Jahr alt, 220—280 Pfund schwer, 76——; schwere, 250 Pfd. und darüber (Käser) ——; fleischige Schweine 72—75; gering entwickelte 65—71; Sauen 70 M.

Verlauf und Tendenz des Marktes:

Das Rindergeschäft wickelte sich ruhig ab und hinterläßt etwas Ueberstand. — Der Kälberhandel gestaltete sich langsam, es wird nicht ausverkauft. — Bei den Schafen war das Geschäft in guter Ware glatt und wird voraussichtlich geräumt. — Der Schweinemarkt verlief langsam, es bleibt Ueberstand. Gute, schwere, fette Schweine brachten Preise über Notiz.

In **Hamburg** wurden bezahlt: für beste Ochsen 71—74 M., junge fette Kühe 63—66 M., beste, reine Schweine mit 20 Proc. Tara 74 1/2—75 1/2 M., Kälber I. Qualität 91—96 M., Doppellender 104—110 M.

Versuchsstation für Molkereiwesen Kiel.

Versand von Reinkulturen für die Ansäuerung des Rahmes. Ausbildung von Molkereipersonal.

Professor Dr. H. Weigmann.

Molkereischule Fulda für Molkereigehilfen und Meier.

Molkereischule Lauterbach, Hessen für Meierinnen.

Gemeinsame Direktion

unter Aufsicht der Kgl. preuß. und Großherzgl. hess. Regierung.

Ausbildung junger Leute unter sehr günstigen Bedingungen. Stellenvermittelung!

Ein verh. Käsereiverwalter,

welcher mit der Tilsiter Fettkäserei und Schweinemast durchaus vertraut ist, findet zum 1. Januar 1906 dauernde Stellung. Es wollen sich nur verständ. Fachleute bewerben, die durch u. durch branchekundig sind u. über ihre Tätigkeit allerbeste Zeugnisse aufweisen können. Persönliche Vorstellung ohne vorherige Aufforderung nicht gewünscht.

J. Dirtheim, Güldenboden, Wpr.

Altrenommierte erstklassige Dampf- und Molkereimaschinenfabrik sucht zum baldigen Eintritt noch einige tüchtige und fachkundige

Reisevertreter.

Reflektanten wollen Angebot mit Gehaltsansprüchen unter **H. T. 3084** an **Rudolf Mosse, Hamburg** einsenden.

Kaufmännisch gebildet. Molkereifachmann, mit allen Gebieten der Milchverwertung, des Butterhandels vertraut und durchgreifenden Kenntnissen in Molkereimaschinenbranche **sucht sich zu verändern.** Offert. unt. **C. A. 18** an **Haasenstein & Vogler A.-G., Hamburg.**

Molkereigehülfe,

24 Jahre alt, Fachschule besucht und mit sämtlichen Facharbeiten vertraut, sucht zu sofort Stellung.

Gespitz, Berlin O., Schillingstr. 12.

Suche für einen jungen fleißigen Mann Stellung als

Gehilfe.

Selbiger ist 22 Jahr alt und kann denselben den Herren Kollegen bestens empfehlen.

G. Wiese, Betriebsleiter, **Jersleben** bei Wolmirstedt.

Stellen-Gesuche.

Junger Mann,

Schweizer, sucht Stelle als **Verwalter** auf einer Emmenthaler- oder Tilsiter-Käserei, ev. Molkerei im Vollbetrieb, im In- oder Ausland. Obiger hat Molkereischule Rütti-Bern mit „sehr gutem Erfolge" absolviert und ist gegenwärtig in ungekündigter Stelle als Emmenthalerkäser in einer Molkerei mit über 4000 l Milch. Antritt **1. Dezember, ev. später.**

Gefl. Offerten erbitte unter Chiffre **100** an die Expedition dieses Blattes.

Militärfreier

Molkereigehilfe

sucht zu sofort oder später Stellung als Buttermeier in einer Molkerei oder Butter-Großhandlung.

Richter, Loft, Ob.-Schl., Burgstr.

Tüchtiger Gehilfe,

19 Jahre alt, sucht zum 1. Dezember dauernde Stellung, am liebsten für Butterei und Kontorarbeiten.

Otto Menzendorf, Remkersleben b. Magdeburg.

Eine wirtschaftliche Vereinigung in **Dessau sucht einen**

Lieferanten

für **300—400 Ltr. Vollmilch täglich.** Offerten unter **F. K. 25** an **Weniger & Co.** erbeten.

Wegen Aufgabe der Molkerei ist eine kompl. **Molkereieinrichtung** m. Gaggenauer Dampfmotor zu verkaufen.

Samatin, Wehlau, Ostpr., Kirchenst. 24.

Käse-Großhandlung

sucht Ia. Vertretung für eigene Rechnung in Tilsiter-, Schweizer- und Romatour- etc. Käse. Großer Umsatz garantiert. Kasse stets sofort nach Empfang der Ware. Offerten unter **C. R. 101** an die Expedition dieser Zeitung.

Suche wöchentlich 1/2 Centner

Molkereibutter

auf Abschluß gegen Kasse. Offerten sub **„Butter"** an **Haasenstein & Vogler, Stettin.**

Eine Drais Butter-Knet- und Mischmaschine,

Größe 11, zu Kraftbetrieb, fast noch gar nicht gebraucht, ca. 4 Wochen in Benutzung gewesen, ist, da zu klein, **preiswert zu verkaufen.**

Offerten erbeten unter **2669** an die Expedition dieses Blattes.

Futterrüben!

3—400 Zentner hat billig abzugeben Alb. Bäcker, Kl.-Kreuz b. Brandenburg a. H.

Steinerne Buttertöpfe.

Ich habe 15 Chamottetöpfe mit Deckel zu 1 1/4 Ctr. Inhalt, zur Aufbewahrung von Butter sehr geeignet, für die Hälfte des Anschaffungspreises abzugeben.

Rud. Herzog, Ottmachau, Schles.

Verbesserte Milchlieferungsbücher!

F. Kahm, Frankenberg i. H.

Milchkur-Anstalt, Dampf-Molkerei,

mit elektr. Betrieb in schöner u. steigender Entwicklung befindlicher Stadt am Rhein (80 000 Einw.), evtl. mit Anwesen **aus Gesundheitsrücksichten baldmöglichst zu verkaufen.**

Geschäft ist erstes am Platze, noch sehr ausdehnungsfähig. Für tücht. Fachmann seltene Gelegenheit zu brillanter Existenz. Inventar komplett u. in bestem Zustande. **Umsatz M. 100—110 000 pro Jahr. Milchverbrauch 46—48 000 Liter pro Monat.**

Rentabilität nachweisbar. Erforderliches Kapital M. 20—25 000. Selbstreflekt. wollen unter **F. 2 M. 4122** an **Rudolf Mosse, Frankfurt a. M.** schreiben.

200—500 Liter Vollmilch

werden täglich gesucht. **R. Rasch, Cottbus, Karlstr. 15.**

Eine grössere Genossenschafts-Molkerei

sucht noch **regelmäßige Abnehmer** für **prima Sahne.** Preis nach Fettgehalt. Dieselbe ist in der Lage, mehrere 100 Ltr. täglich liefern zu können, gibt jedoch auch in kleinen Posten ab und übernimmt jede Garantie für gute Ankunft ihrer Sahne. Ev. sauer gewordene Sahne wird anstandslos zurückgenommen. Gefällige Offerten unter **N. 19** an **Max Gerstmann, Berlin**, Alexanderplatz 1 e/d.

Auf Osterrade, pr. Bovenau, stehen wegen M. schverkauf

1 Butterkneter für Kraftbetrieb,

1 Rahmkühler,

beide Teile vor einem Jahre von Bergedorf geliefert, ferner eine Partie sehr gut erhaltene **Wageneimer**, ca. 60 Liter Inhalt, zum Verkauf.

v. Hildebrandt, Osterrade bei Bovenau (Holstein).

Digitized by Google

Zu verkaufen

R. Bönig, Hamburg, Münzpl. 11,
1 Alfa-Baby, 150 l, fast neu, 150 ℳ,
1 „ B 375 l, „ „ 350 „
1 „ Benj, 600 l, „ „ 400 „
2 Babock, „ à 60 „
2 Vorwärmer, 2400 l und 3600 l, 70 ℳ und 90 ℳ, auch fast neu.

Milchgeschäft und Molkerei,
Nähe Berlins, aufblühende Gegend, sehr rentabel und leicht erweiterungsfähig, direkter Umsatz ca. 800—1000 Ltr. Milch an feste, gute Kundschaft. Herstellung von Spezial-Kindermilch, Molkereibetrieb, Sterilisiererinrichtung etc. ist wegen schweren Leidens sofort für 12 000 ℳ zu verkaufen. Erforderlich 6—7000 ℳ. Ernste Reflektanten wollen sich unter **2662** an die Expedition dieses Blattes wenden.

Ich versende franko unter Nachnahme in Postkolli von 9 Pfd. gute

Landbutter

mit 95 Pfg., gute

Molkereibutter

mit 1,10 Mk. pro Pfd. Bestellungen werden prompt ausgeführt.
Ohpe. Butterversandhaus
J. Rabinstein, Bodschwingken, Ostpr.

Wöchentlich 10—15 Centner
ff. Molkereibutter
von **Aerztlicher Butterhandlung Leipzigs** auf Jahresschluß **gesucht.** Kasse nach Wunsch.
Offert. mit Preisangabe sub **V. A. 977** „Invalidendank" Leipzig erbeten.

Bestes echtes Pergamentpapier,
auch schön bedruckt,
empfehlen preiswert
Schleipen & Eichhorn G. m. b. H.,
Pergamentpapier-Fabrik,
Emmerich am Rhein.

Butterkisten • Käsekisten
in fertig geschnittenen Brettern
od. genagelt lief. jed. Quantum billigst
C. Hartmann, Reichenstein i. Schles.
Dampfsägewerk und Kistenfabrik.

Kaufe jedes Quantum

Feine Butter

zu den **höchsten Preisen** gegen **sofortige Kasse.**

R. Schröter,
Berlin SO. 16,
Adalbert-Straße Nr. 58.

GEBR. ROESSLER,
Butterhabstrieste von Molkereien der Provinz Sachsen und der angrenzenden Staaten.
HALLE a. S.,
Freimfelderstr. 8. Fernspr. No. 858.

Gust. Schultze & Sohn,
Berlin C., Gertraudten-Strasse 22.
Butter-Grosshandlung.

Gebrüder Groh,
Hoflieferanten,
BERLIN O., Blumenstr. 70,
Buttergrosshandlung.
23 eigene Detail-Geschäfte.
Ständige Abnehmer für feine Molkereibutter zu höchsten Tagespreisen bei wöchentlicher Abrechnung und Kasse.
Jahres-Abschluss erwünscht.

Paraffinierte **Pappeschiffe,** sow. **Etiketten für Milchflaschen** billigst.
Gustav Rasch, Braunschweig.

Quarksäcke
ohne und **mit Naht,** aus Leinen, Baumwolle und Jute. Kongreß- und Hordengarnstoffe für **Käsereien.**
Frik-, Wisch-, Hand- u. Putztücher,
billige Bindfaden für Postpakete empfiehlt
Emil Fritsche in **Zittau.**

3000 Stück Buttertonnen
einmal gebraucht, gut verböttchert und gereinigt, ca. 100 Pfund Inhalt, liefert prompt zum Preise von 50 Pfg. per Stück
frei Bahnhof Berlin
H. Zinke,
BERLIN N. 31, Usedom-Strasse 27a.
Versand gegen Nachnahme nicht unter 20 Stück.

Buttertonnen
in den **gangbarsten Dimensionen,** in **weißer Ware** und **sauberster Ausführung** empfehlen billigst
W. Stange & Co., Stettin,
Faßfabrik.

Anlagen
für Flaschen- und Kindermilch nebst Kindermilchrezepten liefert als langjährige Spezialität
Theodor Timpe, Magdeburg.

Molkerei-Wagen-Fabrik

Heinr. Heine Söhne in Preetz-Holstein

halt grosses Lager ihrer bewährten, stets verbesserten
verschliessbaren
Milchverkaufswagen
in allen Grössen nebst Kannen, für Pferde- und Handbetrieb eingerichtet, mit Eiskühlung.
Erste und älteste Specialfabrik Deutschlands für verschliessbare Milchverkaufswagen mit Eiskühlung und mit Riedel's Einsatz zur Verhinderung der Aufrahmung der Milch während des Verkaufs. D. R. G. No. 129 112. Fabrikation in grossem Maassstabe mit Dampfbetrieb und den neuesten Maschinen.

Erster Preis Hamburg 1903.

Stalleinrichtungen
für Schweine, Rinder und Pferde.

Selbsttränkeanlagen.
Transportable verzinkte Ferkeltröge.
Alles nach Ideen in der Praxis bestbewährten Systemen.
Uebernahme kompletter Stallbauten.
Franz Hüttenrauch, Apolda, 9
Spezial-Geschäft für Stalleinrichtungen.
Tausende von Anlagen in Benutzung.
Prospekt gratis.

Milchuntersuchungen auf Fettgehalt
übernimmt zum Preise von 50 Pfg. für Einzelproben, von 30 Pfg. im Abonnement
die Milchkontrollanstalt der Molkerei-Zeitung Berlin.

Stundenleistung 5-5 Butyr.-Liter. Hand- u. Kraftbetrieb.

BALANCE
Modell 1905
unerreicht!
Umtausch
veralteter Centrifugen aller Systeme gegen
BALANCE MODELL 1905.
Holler'sche Carlshütte,
RENDSBURG.

BURMEISTER & WAIN, MASCHINEN-U. SCHIFFSBAU A/G. BERLIN, S. W. 48.

Stanz- und Emaillierwerke,
vormals
Carl Thiel & Söhne,
Aktien-Gesellschaft,
Lübeck.

Nahtlose Milchtransportkannen.
Halbgestanzte „
Gefalzte „
Transport-Milcheimer.
Milch-Messeimer.
Rahm- und Milchständer.
Milchsiebe, doppelt und einfach.
Bassins aus Stahlblech.
Bassins aus Doppelmetall.

Kataloge gratis und franko.
Für einige Gegenden werden noch Vertreter gesucht.

Digitized by Google

Feierabend.

Der Reichtum gleicht dem Seewasser: je mehr man davon trinkt, desto durstiger wird man.

A. Schopenhauer.

Die Rekrutenvorstellung.

Humoreske von E. von Hartenfeld.

(Nachdruck verboten.)

Major Brunnemann schob die Kaffeetasse fort. „Ich glaube, Du hast Cichorie drin, liebe Emilie!"

Die Frau Majorin warf ihrem Ehemann einen halb erstaunten, halb empörten Blick zu.

„Cichorie! Seit wann hätten wir Cichorie in der Küche?"

„Pardon, Emilie! Dann also nicht! Der Kaffee schmeckt mir nicht, und die Cigarre will auch nicht munden, Schwerebrett!"

„Dann sind es Deine Geschmacksnerven, Richard! Frage doch mal den Stabsarzt!"

„Geschmack hin — Geschmack her — wo ist Trude?"

„Weshalb fragst Du?"

„Es wird mir doch wohl noch erlaubt sein, zu fragen, wo meine Tochter steckt? Seid ihr denn alle rein des — —"

„Du bist nervös, Richard! Beruhige Dich! Trude ist zu Klärchen Reichenbach gegangen vierhändig spielen."

„Auch so 'n Unfug! Was soll das? Mit dem Beethoven und den anderen Klaviermenschen wird sie nicht glücklich werden. Gut kochen können, Strümpfe stopfen, das gehört in die Ehe, aber nicht Mondscheinsonate und Gedudle!"

„Ja, Ehe — Richard! Aber erst muß einer da sein, der anhält."

„Kommt Zeit — kommt Rat, Emilie."

„Die Zeit ist da; denn Trude wird einundzwanzig. Und beraten haben wir auch öfters. Aber freilich, wenn Du die netten Leute immer abschreckst —"

„Die netten Leute!"

„Also richtiger, den netten Menschen, den Braun —"

„Tu' mir den einzigen Gefallen und hör' auf, Emilie! Jeden anderen, aber den nicht!"

„Und weshalb nicht? Ist er nicht aus guter Familie? Wohlhabend, ein tüchtiger Offizier?"

„Nö, meine Teure, das letzte nicht!"

„Aber er ist doch auf der Kriegsakademie gewesen!"

„Eben deshalb. Das kommt aus Berlin, glaubt alle Weisheit der Welt eingesogen zu haben und kann keine Kompagnie über den Rinnstein führen. Chef des Generalstabs — ja, das möcht' er wohl spielen, aber Zugführer, den Kerls den Haarschnitt nachsehen und den Bindensitz revidieren, dazu ist ja der Herr Akademikus viel zu fein!"

„Aber sein Kompagniechef Hauptmann v. Rohrfeldt ist doch so sehr mit ihm zufrieden."

„Ja, der Rohrfeldt hat an ihm einen Narren gefressen! Aber ich sehe tiefer! Ich sehe viel tiefer! Und es wird schrecklich tagen, schon in dieser allernächsten Zeit."

„Ach, Du meinst die Rekrutenbesichtigung — das ist ja schon morgen."

„Ja, morgen," seufzte der Major, „— ach, Emilie, warum können wir nicht ein paarmal Hunderttausend auf der Reichsbank haben! Dann wäre mir die ganze Besichtigung höchst schnurz, und ich könnte die maliziösen Reden des Obersten lächelnd hinnehmen. Aber so — in Todesangst, daß sie einem den blauen Brief schicken — — —"

„Der Oberst wird ja doch wohl Verständnis haben —"

„Ach, Emilie! Du kennst ihn schlecht. Der sucht immer etwas raus. Vor zwei Jahren war es die Geschichte mit den Feldmützen, die nicht über den Hinterkopf gingen, im vorigen Jahre kamen die Achselklappen 'ran. Na — vorsichtig bin ich wenigstens gewesen: Ich hab' mich mit dem 1. Bataillon drahtlich in Verbindung gesetzt."

„Ach so — in Feldmannshausen, beim 1. Bataillon hat er schon gestern revidiert."

„Richtig — und da haben sie mir sofort telegraphiert, was er in diesem Jahre hat: Es ist der Magerkeits-Vogel!"

„Was, Richard?"

„Der Magerkeits-Vogel! Der Oberst hat durchweg gerügt, daß die Uniformen nicht knapp genug verpaßt sind, daß die Leute zu mager und zu elend darin aussehen! Großer Himmel! Dagegen ist nun gar nichts zu machen! Die Garnituren dürfen vorschriftsmäßig nicht beschnitten, nur ein wenig eingenäht werden! Und dickfuttern kann man die Leute in diesen paar Tagen seit der Rekruten-Einstellung doch auch nicht! Es ist ganz natürlich, daß die Röcke im Anfang lose und schlotterich hängen! Und darauf wird nun Galgen und Rad gesetzt!"

„Ach, Du armer Mann!"

„Ja, das bin ich auch, Emilie! Darum schmeckt mir der Kaffee nicht! Verzeih' nur, was ich von der Cichorie sagte. Es ist die Aufregung über all' diesen Krempel." —

Während die Unterhaltung der Ehegatten in dieser Tonart weiterging, stahl sich Frida, die Jüngste des Majors, ein blondköpfiger Backfisch, der die oberste Klasse der Töchterschule noch besuchte, leise aus dem Zimmer. Die Eltern hatten im Eifer des Gesprächs und im Halbdunkel des trüben November-Nachmittags ihre Gegenwart gar nicht bemerkt oder auch vergessen. Raschen Schrittes eilte das hübsche Kind, nachdem es das Barett aufgesetzt und einen Mantel umgeworfen hatte, über die Straße, um bald in einen kleinen Laden zu verschwinden, in dessen Schaufenster ein riesiger Baumkuchen aus Papiermasse zwischen zwei Bonbonsgläsern prangte. Es war die einzige Konditorei des Städtchens (Frau Schmeckedolci hieß die Besitzerin), und zugleich der Stelldichein-Platz der jungen Damen aus den besten Kreisen der kleinen Garnison. Als Frida eintrat, fand sie den Laden leer, aber im Nebenzimmer, auf dem roten Plüschsofa unter der vergoldeten Gipsbüste des Kaisers saß ein Pärchen: Leutnant Braun und Fridas Schwester Gertrud, Hand in Hand.

„Ei, sieh da, Fridchen, das ist nett! — Frau Schmeckedolci — einen Mohrenkopf für Frl. Brunnemann, natürlich mit Schlagsahne!" rief der Leutnant.

Gertrud aber machte ein böses Gesicht.

„Was willst Du denn hier, Frida? Bälger, wie Du, gehören nicht in öffentliche Lokale!"

„Na — na — Trude — sei gut! Ihr beide könnt ja doch ohne mich nicht auskommen. Und wer hat denn die Mama herumgekriegt, bis sie zu eurer heimlichen Verlobung „Ja" sagte?"

„Es ist wahr, Fridchen — wir sind Ihnen vielen Dank schuldig!"

„Ach wo — Unsinn! Es macht mir ja bloß so tollen Spaß, was Geheimes zu haben, um Euch zu helfen. — Soll ich Euch mal ordentlich helfen, daß Papa nachgibt? Wie?"

„Ach, Frida, wenn Sie das könnten!"

„Ha — ho — können! Ich und nicht können! Fräulein Mutze, das ist nämlich meine Klassenlehrerin, die sagt immer: die Frida Brunnemann kann alles und noch einiges!"

Sie verspeiste nun zuerst mit vieler Andacht ihren Mohrenkopf, dann einen Apfelkuchen und schließlich zwei Windbeutel. Darauf warf sie übermütig die dicken blonden Zöpfe über die Schulter, kokettierte ein wenig mit ihrem Spiegelbild und begann einen Vortrag. Leutnant Braun und Gertrud hörten zuerst lächelnd, dann aber aufmerksam zu, und zum Schluß klatschten sie „Bravo". Frau Schmeckedolci mußte noch eine riesige Zuckerdüte zurechtmachen, die Frida morgen an alle ihre intimsten Freundinnen verteilen wollte, und dann gingen die Drei auseinander. —

Am Vormittag des nächsten Tages fand die Besichtigung des 2. Bataillons — Kommandeur Major v. Bellershausen — statt. Der Herr Oberst war grimmer Laune. Genau, wie die Herren aus der Nachbargarnison drahtlich gemeldet hatten, rümpfte er ob des „höchst miserablen Sitzes des ganzen Rockzeugs" seine Hakennase und versicherte sämtlichen Kompagniechefs, sie hätten sich ersichtlich um diese wichtige Frage „blutwenig" gekümmert. Das sei kein Dienstbetrieb — nein — absolut kein Dienstbetrieb.

Major Brunnemann, der jetzt am Vormittag nur als Zuschauer dabei war, bekam ein gelindes Fieber! Am Nachmittag, wenn sein Bataillon an die Reihe kam (das dritte), mußte dasselbe Donnerwetter über ihn niedergehen. Höchst betrübt aß er sein Mittag, oder vielmehr er aß es nicht. Er starrte nur in den Teller mit Kaldaunbrühe und bekam einen nervösen Anfall, als Trude ganz harmlos sagte, der zweite Gang sei heute „blauer Karpfen" — — blau — Donnerschlag — er hatte beinahe geglaubt „blauer Brief". — Denn das war sicher: fand der Oberst viel auszusetzen, so war sein — Brunnemanns — Brot gebacken.

Trübe ging er nach dem Exerzierplatz und wartete, bis in der Ferne der Oberst erschien. Erst jetzt wandte er sich seinen Leuten zu, die schnurgerade ausgerichtet — — —

Alle Hagel, Donnerwetter! Was war das!!

Da standen die Kerle mit dicken, roten Backen, rund wie junge Mastkälber, daß die Uniformnähte ganz prall heraustraten. Brunnemann hatte keine Zeit mehr, zu fragen, er griff an die Mütze und meldete:

„Drittes Bataillon zur Stelle!"

Oberst Graf Spitz klemmte den Zwicker auf die Hakennase und ging die vier Kompagniefronten ab. Er besah die Leute von vorn und hinten, klopfte auf ihre Brust und Rücken, räusperte sich und sprach zum linken Flügelmann:

„Rock aufmachen!"

Es geschah; unter dem Rock wurde ein blaukariertes Hemd sichtbar, darauf vorschriftsmäßig der Brustbeutel.

„Gut! Rock zumachen!"

Dann folgten einige Fragen nach Alter, Stand und Herkunft, und darauf konnten die Leute abtreten. Die Offiziere sammelten sich um den Kommandeur.

„Also, meine Herren, da haben wir's! Da haben wir's! Ja — haha — wir haben es! Das Beispiel nämlich, wie ein Bataillon in seiner Verfassung aussehen soll! Geradezu musterhaft! Herr Major Brunnemann, ich gratuliere! Famose frische Farbe, brillant ausgefuttert, Folge dessen adretter Sitz! Weitere Konsequenz: Gute Leistungen, hervorragend im ganzen Armeekorps, direkt imponierend! Direkt, sage ich! — Danke, meine Herren!"

Der Major lächelte geschmeichelt, die Kompagniechefs und der Adjutant schmunzelten, die Leutnants kniffen gewaltsam die Lippen zusammen. —

Als der Gefürchtete außer Hörweite war, nahm Brunnemann seinen Adjutanten beiseite:

„Sagen Sie mal — ich verstehe nicht recht — die Kerls sehen doch sonst nicht so aus — wie? Na, schießen Sie mal los — privatissimo! Dienstlich darf ich davon natürlich nichts wissen!"

„Es war sehr einfach, Herr Major. Die Leute hatten die Drillichgarnitur darunter!"

„Aber der Oberst ließ bei einem doch aufmachen —?"

„Unter dem Hemde, Herr Major!"

„Alle Hagel! Und die gesunde Farbe?"

„Zehn Minuten Laufschritt!"

„Ich begreife! Ist der Gedanke von Ihnen?"

„Leider nicht! Leutnant Braun hatte die geniale Idee!"

„Braun — ach was! Sieh an! — Lernt man so was auch auf Kriegsakademie?" — —

Am Abend dieses Tages wurde im Kasino eine Doppelbowle gebraut: die Offiziere feierten dort die ausgezeichnete Vorstellung des dritten Bataillons zugleich mit der Verlobung ihres Kameraden, der endlich an das Ziel seiner Herzenswünsche gelangt war.

Der Dritte. In dem Berichte eines Amtsgerichtes heißt es nach der Zeitschrift des Allg. Deutschen Sprachvereins (1900, Nr. 6, Sp. 172/3): „Der X. ist am . . . erhängt gefunden worden. Die Leichenschau hat ergeben, daß die Schuld eines Dritten ausgeschlossen ist." Das besonders in amtlichen Schriftstücken sehr beliebte Wort der Dritte ist nur dann am Platze, wenn bereits von zwei Personen die Rede gewesen ist. Ganz richtig steht es daher z. B. in Chamissos Gedichte „Böser Markt", wo der Gauner zum Ueberfallenen sagt:

„Was wir hier für Handel treiben,
Mag vom unberufnen Dritten
Füglich unbelauschet bleiben."

In dem oben angeführten Satz handelt es sich um eine Person, die erhängt aufgefunden wird. Ist diese Person, also Nr. 1, von jemand ums Leben gebracht worden, so ist der Mörder natürlich Nr. 2, aber nicht Nr. 3. Einen Dritten gibt es hier überhaupt nicht, denn das Amtsgericht untersucht ja selbst, kann also nicht als Beteiligter in Betracht kommen. Es muß also heißen: „Die Leichenschau hat ergeben, daß die Schuld eines anderen ausgeschlossen ist." — Dieselbe Unrichtigkeit finden wir im Deutschen Bürgerlichen Gesetzbuche § 839: „Verletzt ein Beamter vorsätzlich oder fahrlässig die ihm einem Dritten (statt: einem anderen) gegenüber obliegende Amtspflicht, so hat er dem Dritten (statt: dem anderen) den daraus entstehenden Schaden zu ersetzen". Aehnlich in § 133 des Deutschen Strafgesetzbuchs: „Wer eine Urkunde, ein Register, Akten oder einen sonstigen amtlichen Gegenstand, welche . . . einem Beamten oder einem Dritten (statt: einem anderen) amtlich übergeben worden sind . . ." Der falsche Gebrauch des Wortes findet sich oft auch in der Mehrzahl. So in den von Wustmann („Sprachdummheiten") angeführten Beispielen: „auch der Künstler, der aus einem Drange schafft, wird früher oder später erlahmen, wenn er fortwährend zusehen muß, wie Dritte (statt: (andere) den ihm zukommenden Ruhm genießen" und: „Der junge Mann besuchte darauf eine Wirtschaft, wo möglicherweise Dritte (statt: andere) Personen von seinem Gelde Kenntnis erlangten."

Wrangels Rechtschreibung. Während des Dänenkriegs von 1864 trat eines Tags der Kriegsminister von Roon mit allen Zeichen der Verlegenheit in das Arbeitszimmer König Wilhelms. Ein Brief des „ollen Wrangel", den der Minister soeben durch einen Generalstäbler empfangen hatte, war es, worüber Roon sich den Kopf zerbrach, weil darin der alte Feldmarschall den Ueberbringer, einen Hauptmann v. T. als den feigsten Offizier der preußischen Armee bezeichnete, während er für ihn in einem Nachsatz einen hohen Orden als wohlverdiente Auszeichnung verlangte. „Was soll ich denn von diesem Widerspruch halten?" frug Roon seinen Kriegsherrn, der lächelnd erwiderte: „Ach, da kennen Sie des Alten Rechtschreibung nicht; er meint nicht den feigsten, sondern den fe-igsten (fähigsten) Offizier."

Abfertigung. Friedrich II. bemerkte einer Hofdame, die sich beim König über das schlechte Betragen ihres Mannes beklagte, kurz: „Das geht mich nichts an!" — Dame: „„Aber Majestät, er lästert auch Sie!"" — Friedrich: „Das geht Sie nichts an. Adieu!"

Tragisches Geschick. In Boston entdeckte man jüngst plötzlich, daß von einem Herrn, der zu einem ästhetischen Familienabend eingeladen war, nur noch die Kleider auf seinem Stuhle lagen. Die Langeweile hatte den Mann verzehrt.

Kindermund. Nachdem ein kleines Mädchen untröstlich geweint hat, wird die Mutter endlich ungeduldig. „Jetzt höre aber endlich auf!" schilt sie. Die Kleine schluchzend: „Ich kann ja nicht, es heult von selber."

Digitized by Google

Ein **wirklich brauchbares** Milchsieb ist unser

Kegel-Milchsieb, D. R. P.

für ländliche Verhältnisse berechnet: **einfach, praktisch, wirksam,** wie hundertfältige Lieferungen beweisen; u. A. geliefert an Molkerei-Genossenschaft **Davos** Schweiz 50 Siebe, **Gross-Rambin** 41 Siebe, Hauptgenossenschaft **Hannover** 96 Siebe etc.

Nr.	5	4	3	2
Kuhzahl	über 50	bis 50	bis 20	bis 10
Preis mit 2 Siebtüchern Mk.	12,—	10,—	8,—	6,—

Alexanderwerk A. von der Nahmer A.-G.
Abteilung für hygienische Milchbehandlung u. Kühlanlagen, Patent Helm.
Berlin S, Neue Jakobstrasse 6.

Butterkneter „Rhenania",

bester Kneter der Gegenwart.
Milch-Centrifugen „Siegena",
„Victoria"-Buttermaschinen,
Vertikale Röhren-Milchkühler,
Transportkannen, Melk-Eimer,
Mess-Eimer, Rahmstangen,
Siebe etc. etc. empfiehlt

Hermann Jordan, Michaelkirch-Str. 21,
an der Köpenicker-Strasse und Jannowitzbrücke.
Neueste Preisliste erschienen. Fernsprecher: Amt IV, 1388.

Einmal gebrauchte **Butter-tonnen** in ausgesucht bester Qualität für Molkereien, ca. 100 Pfund Inhalt, fest verbleibert u. sauber parteigt liefert **sofort** und stets **umgehend** **O. Thonack,** Böttchermeister, **BERLIN SO. 36,** Harzer Strasse 32. **Aelteste** und stets sichere **Bezugsquelle für Buttertonnen.** Fernspr.: Amt 4, No. 9147. Gegründet 1889.

Direkte Bezugsquelle!

Butterfarbe, rötlich und gelblich,
Käsefarbe, intensiv färbend,
Labextrakt, Stärke 1 : 10000,
Labpulver, Stärke 1 : 100000,
Germania-Tinktur, unübertroffen,
Wenckebachs haltbare Säure-Entwickler.

Chem.-techn. Laboratorium
Apoth. U. WENCKEBACH Nachfg.
Flensburg (Schlesw.-Holstein).

Funkes Original-Flachbutyrometer
ist nach dem Urteil allererster Autoritäten Konkurrenzfabrikaten und Nachahmungen weit überlegen.
Funkes Untersuchungsapparate Perplex für Kleinbetrieb, **Spiral, Rapid** und **Matador** für Betriebe aller Grössen sind heute unbestritten die besten, technisch vollendetsten und billigsten.
Man verlange kostenfreie Zusendung aller Prospekte von
Paul Funke & Co., Berlin NW. 4, Chausseestrasse 2d.

Flensburger Eisenwerk Aktien-Gesellschaft.

Nachdem wir beschlossen haben, unsere Molkerei-Maschinen- und Centrifugen-Abteilung zu **liquidieren** — um unseren anderen Abteilungen erhöhte Aufmerksamkeit zuwenden zu können — stellen wir

zu Spottpreisen zum Verkauf:

Dampfmaschinen, 6–8 Pf., 10 Pf., 15 Pf.,
Kaltwasserpumpen in allen Grössen,
Butterkneter, Milchvorwärmer,
Milchpumpen, Handbutterfässer,
je in allen Grössen vorrätig,
Spritzböcke, Riemenscheiben, Wellen, Lagerböcke,
Wandkonsolen und anderes mehr.

Ferner unsere **Germania-Separatoren**
in allen Grössen für Hand- und Kraftbetrieb.

Zur Lieferung von Ersatz- und Reserveteilen zu unseren Centrifugen hat sich die Firma **R. Bönig,** Maschinenfabrik, **Hamburg, Münzplatz 11,** verpflichtet, welche auch etwa erforderliche Reparaturen ausführt.

Eine sich selten bietende Gelegenheit für Händler und Konsumenten zum billigsten Einkauf.

Anfragen sind ausschliesslich zu richten an das

Flensburger Eisenwerk Akt.-Ges., Flensburg.

Digitized by Google

Eismaschinen-Fabrik

Quiri & Co.

Schiltigheim (Els.),

Zweigniederlassung:

Köln a. Rh., Friesenplatz 19

liefert als Specialität

Kühl-Anlagen

für

Molkereien.

550 Anlagen.

SCHLEIPEN & ERKENS PERGAMENTPAPIERFABRIK RATINGEN

Normal-Ohers-Butyrometer A. & E.

Gebläsche. Essence. Patentwist

A. V. Branth,

Farbe Lab

Oel.

Hamburg 8.

Verein. Butter-Fass u. -Kneter

„Simplex“,

Allein-Verkäufer

A. V. Branth, Hamburg 8.

Hartung Polygon Hohl

Spar-Reetstäbe

D. R. P. 80 689

aus Special-Metall.

Sehen fast unbegrenzt Dauer, Verrosten nie nicht, Verfärben nicht, Entfernen die Milch, Material, Bieten relativ geringste Grenz-Material entstand aus.

Lieferung nach Einsendung der Masse oder eines Kostenlos.

Feinste Referenzen zu Diensten.

Berliner

Gussstahlfabrik und Eisengiesserei Hartung Aktiengesellschaft, Berlin NO., Prenzlauer Allee 44.

Spielend leicht.en

Gang hat das neue Modell 1906 der

Hauptner-Schere

mit biegsamer Triebwelle, D.R.G.M.

von **Mk. 65,—** an.

Man verlange Preisliste kostenfrei!

H. Hauptner, Berlin NW., Luisenpl. 5.

Weltausstellung St. Louis: Grand Prix.

Alt, Eberhardt & Jäger, Ilmenau i. Thür.

Glas-Instrumente und Apparate aller Art und in jeder Ausführung für die technische Milchuntersuchung.

Grösstes Lager Thüringens in **Laktodensimetern, Aräometern, Messgeräten** (Cremometer, Mensuren, Büretten, Pipetten usw.) u. Hohlgläse aller Art. **Butyrometer** (unter Gewähr für Genauigkeit), **Butterwasserprüfer, Laktobutyrometer, Centrifugen** u. **Centrifugenröhrchen** aller Art. **Milchfett- usw. -Bestimmungs-Apparate, Abmessvorrichtungen.**

Thermometer aller Art

für Molkerei- und Landwirtschafts-Zwecke, z. B. **Brut-thermometer, Kontaktthermometer** für Feuersignal- und Kontrollzwecke, **Psychrometer** in allen Ausführungen. **Feuchtigkeitsmesser. Regenmesser.**

Preisliste auf Verlangen.

Briefl. Kursus in Molkerei-Buchführung, techn. u. kaufmänn. Gründlichste Ausbildung.

Vollständiger Ersatz für mündlichen Unterricht.

Prospekte kostenfrei! Probebriefe à M 1,—

C. Blank, Berlin-Gr.-Lichterfelde W. 33,

Staatl. konzess. Lehrinstitut f. Molkerei-Buchführung.

Milchfiltrations-Watten

aus chemisch reiner und hygroskopischer Baumwolle in allen Grössen und Formaten

Wagner & Wolff, Wattenfabrik,

BERLIN SW. 47, Hagelsberger Strasse 50.

Dr. N. Gerber's Original-Milchfettbestimmungs-Apparate

Ca. **20 000 Apparate** verkauft.

2 Geldpreise des Deutschen Milchwirtschaftlichen Vereins.

2 höchste Auszeichnungen **Magdeburg 1905 Goldene Medaille** und **Ehrenpreis** der Milchhändler-Vereine der Stadt Frankfurt.

43 erste Auszeichnungen.

Von Fachautoritäten anerkannt.

Dr. N. GERBER's ACID-BUTYROMETRIE-Co., G. m. b. H., Leipzig-Zürich.

Generał-Vertrieb und Lager für Berlin, Brandenburg und Pommern bei PAUL WIESKE, molkereitechn. Bureau, **Berlin N. 24, Oranienburgerstr. 48.**

Aufsehen erregt

Schönemann's offener Hochdruck-Milcherhitzer

„Blank“

mit Berieselungs-Wärmeaustausch,

weil er das Problem gelöst hat,

Voll- oder Magermilch bei ständig freier Abdünstung **in offenen Gefässe** bis auf 105° C. zu erhitzen, ohne dass sie zu sieden beginnt, und hierzu **keiner Milchpumpe** und **keines belasteten Austrittsventils** bedarf.

Ungeheure Vereinfachung des Molkerei-Betriebes.

Rückkühlung auf 35 bis 40° C. —— Unerreichte Dampfersparnis! —— Anbrennen unmöglich!

Wer eine sichere und billige Milcherhitzung einführen will, erhält kostenfrei Anschlag und Beschreibung von

A. Schönemann & Co., Schöningen i. Brschwg.

Filiale: BERLIN N., Oranienburgerstrasse 60/63.

Prospekte auf Verlangen gratis und franko.

Digitized by Google

Bergedorfer Eisenwerk, W. Bergner, Bergedorf

Filialen in

Berlin — Kiel — Hamm/W. — Kassel — Nürnberg — Königsberg/Pr. — Wien.

Renommierteste und weitaus bedeutendste Spezialfabrik

für den Bau von

Molkereimaschinen aller Art

insbesondere

Astra-Separatoren.

Wer irgend eine Molkerei-Maschine, eine komplette Molkerei- oder Kühlanlage anzuschaffen beabsichtigt, sollte unsere Preise einholen und unsern Rat in Anspruch nehmen, der in jedem Falle kostenlos zur Verfügung steht.

Eduard Ahlborn

Danzig **Hildesheim** München

Nahtlose Milchtransportkannen

Nahtlose Milchsiebe mit herausnehmbaren Sieb-Böden.

Nahtlose Rahmständer

Milchfilter, Milchbehälter u. s. w.

in bester Ausführung.

Franz Maager, Molkerei-Maschinen-Fabrik, Breslau.

Lieferung sämtlicher

Molkerei-Maschinen, -Geräte und Bedarfs-Artikel.

Molkereien verlieren Geld

wenn sie bei Trommel-Reparatur oder -Tausch nicht darauf bestehen, dass sie eine

Original-Alfa-Trommel

erhalten.

Es werden von anderer Seite nachgemachte Trommeln in denselben Dimensionen geliefert. Wir können derartige Nachahmungen später nicht in Tausch nehmen, bei einer später gewünschten Umänderung oder Reparatur müsste dann also eine neue Trommel gekauft werden, ohne dass die alte Trommel angenommen wird.

Der Preis-Unterschied ist dabei erheblich zum Schaden der Molkerei, **deshalb bestehe man von vornherein immer auf Original-Alfa-Trommeln.** Man verwende auch stets nur **Original-Alfa-Reserveteile,** gekennzeichnet durch die allein Garantie bietende Fabrik-VARU MÄRKE Marke, welche nur durch uns und unsere legitimierten Vertreter zu beziehen sind.

Alfa-Laval-Separator G. m. b. H.,

BERLIN 54a.

Verantwortlicher Redakteur: H. Kastig in Berlin. — Druck u. Kommissionsverlag von J. Harrwitz Nachf. G. m. b. H., Berlin SW., Friedrichstr. 10.

Digitized by Google

Molkerei-Zeitung Berlin.

Geschäftsstelle: Berlin SW., Großbeeren-Straße Nr. 40.

Telephon: Amt VIa., 11 859. Telegrammadresse: Molkereizeitung Berlin.

Wochenschrift für Gewinnung, Verarbeitung und Verwertung der Milch.

Erscheint jeden Sonnabend. Durch die Post oder Buchhandel bezog. vierteljährlich 1 Mk. 50 Pfg. Von der Geschäftsstelle direkt unter Kreuzband vierteljährlich 2 Mk., Ausland Mk. 2,50. Einzel-Nummern gegen 25 Pfennig in Briefmarken.

Anzeigeblatt des Westpreussischen Butterverkaufsverbandes.

Unter Mitwirkung von Prof. Dr. Adametz in Wien, Dr. Gerber in Zürich, Dr. Kollwitz in Berlin und Prof. Dr. Stats in Hildesheim, herausgegeben von H. Laessig, Berlin SW., Großbeerenstraße 40.

Anzeigen werden für die 5,4 cm breite Spaltzeile mit 20 Pf. (Stellungs-Gesuche frei) berechnet und von unserer Geschäftsstelle, Berlin SW., Großbeerenstraße 40 sowie von allen Anzeigen-Geschäften entgegengenommen. Die Gebühr für Beilagen im Gewicht bis 5 gr beträgt für je 1000 Stück 10 Mk.

Nr. 47. Berlin, 25. November 1905. 15. Jahrg.

Inhalt:

Versuche über die Bereitung von Naturlab. Von Direktor A. Peter und H. Dasen.

Förderung des Milchabsatzes durch die Ausstellungen der Deutschen Landwirtschafts-Gesellschaft. Von Dr. Herz, Königl. bayerischer staatlicher Molkereikonsulent, München.

Tagesgeschichtliche Rundschau. Deutschland. Das Verbot der dänischen Milch-Tankwagen. — Ein städtisches Milch-Untersuchungsamt. — Recht appetitliche Milch. — Zunahme der Tuberkulose unter den Schlachtschweinen. — Butterprüfungen in Westpreußen. — Die Bezirks-Butterprüfungen in der Rheinprovinz, Herbst 1905. — Eine Vereinigung der Milchproduzenten und -Händler Münchens. — Lustfragen und Ausfahren von Milch an Sonntagen. — Neue Molkereien. — Betrug bei Gründung einer Molkerei. — Schweiz. Hebung der Ziegenzucht. — Oesterreich. Stand der Molkereigenossenschaften. — Luxemburg. Der Verband der luxemburgischen Molkereien. — Italien. Die Käseausfuhr des Hafens von Livorno. — Neuseeland. Die Ausfuhr von Butter und Käse.

Feuilletons, Versuche, Erfindungen. Ueber den Wassergehalt westpreußischer Butter. — Ueber die Ursachen der bei in Büchsen verpackter Butter vorkommenden Zersetzungen. — Butterpulver.

Handel und Verkehr. Wasser hat auch Gewicht. — Wochenbericht vom Buttermarkt.

Marktberichte.

Feiertagsbrot.

Nachdruck ist nur mit genauer Quellenangabe gestattet.

Versuche über Bereitung von Naturlab.

Von Direktor A. Peter und H. Dasen.*)

Unsere Kesselmilch-Untersuchungen haben übereugend dargetan, daß ein sicherer Betrieb nur möglich ist, wenn die gelabte Kesselmilch in der Gärprobe ein bleistiftförmiges Käschen gibt, das in einer verhältnismäßig wenig trüben Molke an der Glaswandung anliegt und geringe bis mittlere Lochbildung zeigt. Blähung des Käschens ist regelmäßig ein Zeichen, daß das Lab virulente Blähungserreger (Coli- und Aerogenesbakterien) enthält, und dann ist die Fabrikation sehr unsicher. Im Winter, bei halbarer Milch, entstehen Preßter oder Käse mit zuviel Ansatz, im Sommer dagegen meist kurze, saure oder auch lockere Käse, die die Molke schlecht ablaufen lassen. Es handelte sich nun darum, die Umstände festzustellen, welche das Blähen des Labes begünstigen können.

Ein erster Versuch sollte zeigen, welchen Einfluß die Temperatur und das Alter des Labes ausübe.

Der Versuch wurde wie folgt durchgeführt:

Zum Ansatz diente klar geschiedene Molke aus unserer Käserei. Sie wurde mit 81° C. aus der Käserei genommen, sofort zum Labansatz auf 30° C. gekühlt und in sterile Gläser von 300 kbem verteilt.

Zur Verwendung gelangten drei Sorten Kälbermägen, nämlich:

Sorte 1 ist ein Gemisch von Kälbermägen, wie sie in der Käserei zur Zeit des Versuches mit Erfolg verwendet wurden und dort ein in jeder Beziehung normales Naturlab lieferten.

Sorte 2 ist ein ausgesuchter, kleiner und sehr schöner Kälbermagen.

Sorte 3 ist ein größerer, nicht besonders schöner, aber doch im Handel gangbarer Kälbermagen.

Die mit den Mägen beschickte Molke wurde nun bei verschiedenen Temperaturen gehalten und damit das erste Mal nach 18 Stunden sterilisierte (auf Siedetemperatur = 98° C.) und rohe Kesselmilch geimpft. Eine zweite Impfung erfolgte mit dem 42 Stunden alten Lab. Nach 30 Stunden wurde das Lab aus dem Thermostaten genommen und weitere 24 Stunden bei Zimmertemperatur gehalten, wie das auch in der praktischen Käserei geschieht. Mit dem 66stündigen Lab wurde sodann wieder rohe und sterilisierte Kesselmilch geimpft. Die geimpften Kesselmilchproben kamen in den Thermostaten bei 37° C. und wurden auf Gasbildung beobachtet.

Das übrige sagen die Ergebnisse in folgender Tabelle 1.

Es zeigt sich somit deutlich, daß Temperaturen über 30° C. die Blähungserreger im Lab stark begünstigen. Das erste Zeichen beginnender Blähung ist das Weißlichwerden der Molke, das Obenaufkommen der Mägen und das Schäumen des Labes. Solches Lab bläht fast regelmäßig. Bemerkenswert ist aber, daß die bei 40° C. angesetzten Proben wieder weniger stark blähendes Lab lieferten, wahrscheinlich, weil der Säuregrad desselben schon sehr früh zu hoch wurde für die Blähungserreger.

Die interessanteste Tatsache zeigt die Beobachtung, daß schon beim 42stündigen Lab die Blähungserscheinungen bedeutend weniger stark waren und beim 66stündigen vollständig ausblieben. Damit wird die praktische Erfahrung erklärt, weshalb ein junges Lab im Käse den Lochansatz befördert, dagegen auch oft Preßterkäse liefert. Man sorge also gerade beim Auftreiben von Preßterkäse oder beim Fabrizieren von Käsen mit zu viel Ansatz dafür, daß das Lab gehörig reif sei und nehme lieber dreitägiges als nur zweitägiges Lab. Wir sind übereugt, daß viele Preßter und zu fart besetzte Käse nur diesem Umstande zuzuschreiben sind; haben wir doch selbst noch entsprechende Erfahrungen in unserem Käsereibetriebe machen müssen. Man glaube nicht, daß ein geblähtes Gärprobekäschen nichts mache, wenn der Käse auf der Presse nicht gerade tönt; zuviel Ansatz und lockerer, schlechter Teig sind doch meistens die nachträgliche Folge.

Auffallend ist im ersten Versuch, daß auch die Labmägen, die wir in der Käserei mit gutem Erfolg verwendeten, ein schlechtes Lab lieferten. Es mußte diese Erscheinung auf den Umstand zurückzuführen sein, daß wir bei diesem Versuch die heiße Molke sofort in sterile Gefäße brachten und eine Infektion außer durch die Labmägen sorgfältig vermieden. Das wird in der Käserei nicht gemacht. Die zum Labansatz verwendeten Gefäße aus gebranntem Ton werden in der Käserei zwar regelmäßig mit heißem Wasser gewaschen; allein dieses Waschen dauert nur kurze Zeit, so daß vielleicht die Blähungserreger, nicht aber die widerstandsfähigeren, langstäbchenförmigen Milchsäurefermente abgetötet werden. So ist eine wirksame Infektion des Labes von einem Tag auf den andern recht wahrscheinlich.

Es wurden somit noch zwei weitere Versuchsreihen angeordnet, zum Zwecke, die Wirkung dieser Labsäureinfektion festzustellen. Die klargeschiedene Molke wurde in den Übungsgemäß mit Bürste und heißem Wasser von 70° C. gewaschenen Labsäen gebracht und darin erkalten gelassen. Der andere Teil Molke wurde wie zum ersten Versuch steril entnommen.

*) Jahresbericht d. Bernischen Molkereischule zu Rütti-Zollikofen f. 1904/05.

Digitized by Google

1. Versuch: Einfluß von Temperatur und Alter des Labes.

Zum Ansatz verwendete Milch: Klar geschieden aus der Käserei genommen, in sterilem Gefäß, sofort gekühlt und bei 30° C. angeeigt.
Zum Ansatz verwendete Mägen: Lab I: Labkugeln, wie sie in der Käserei gegenwärtig verwendet werden; Lab II: ein schöner kleiner, und Lab III: ein größerer, weniger schöner Labmagen.
Das Lab wurde bei verschiedener Temperatur gehalten und in verschiedenen Stadien mit roher und erhitzter Kesselmilch in die Gärprobe gestellt. Gärproben nach 24 Stunden beobachtet.

0 = keine Gasbildung; × = Blasen im Gerinnsel; ×× = gebläht; ××× = vollständig schwammig gebläht.

Temperatur der Bebrütung °C.	Verwendete Labmägen	Aussehen des Labes nach 18 Stunden, bei Gärtemperatur gehalten	Grad der Gasbildung in Gärprobemilch aus dem Käsekessel: Rohe Kesselmilch	Kalt 100° C. erhitzte Milch	Aussehen des Labes 30 Stunden bei Gärtemperatur und 12 Stunden bei Zimmertemperatur gehalten: Aussehen	Säuregrad	Grad der Gasbildung in Kesselmilch: Rohe	Erhitzte	Aussehen des Labes 30 Stunden bei Gärtemperatur und 36 Stunden bei Zimmertemperatur gehalten: Aussehen	Säuregrad	Grad der Gasbildung in Kesselmilch: Rohe	Erhitzte
23	I	Gelblich, Mägen unten	0	0	Weißlich, trüb, Geruch gut	19	0	×	Weißlich, trüb, Geruch schlechter, Hautbildung	18	0	0
23	II	„ „ „	×	0	Gelblich, trüb, Geruch gut	17	0	0	Weißlich, trüb, Geruch schwach, starke Hautbildung	14	0	0
23	III	„ „ „	0	0	Ziemlich klar, Geruch unrein	15	×	0	Klar, Geruch rein säuerlich	16	0	0
27	I	„ „ „	×	×××	Weißlich, trüb, Geruch schlecht	21	0	0	Weißl., trüb, Geruch etwas besser, wenig Hautbildung	22	0	0
27	II	„ „ „	0	0	Weißl., trüb, Geruch etwas besser	23	×	×××	Gelblich, trüb, Geruch besser	24	0	0
27	III	„ „ „	0	0	Gelbl., trüb, Geruch etwas besser	19	×	×	Gelblich, trüb, Geruch besser	18	0	0
31	I	Trüb, Mägen oben	×××	××	Weißlich, trüb, stinkend	24	0	×	Weißlich, trüb, stinkend	28	0	0
31	II	„ „ „	×××	×××	Gelbl., trüb, Geruch etwas besser	25	0	0	Gelblich, trüb, Geruch besser	24	0	0
31	III	„ „ „	×××	×××	Weißl., trüb, Geruch schlecht	25	××	×××	Weißlich, trüb, Geruch schlecht	25	0	0
34	I	„ „ „	×××	××	Weißl., trüb, Geruch etwas besser	24	0	0	Weißlich, trüb, Geruch schlecht	25	0	0
34	II	„ „ „	×××	×××	Weißlich, trüb, Geruch schlecht	24	0	0	Gelbl., trüb, Geruch etwas besser	24	0	0
34	III	„ „ „	×××	×××	Weißlich, trüb, stinkend	25	×	×××	Weißlich, trüb, stinkend	28	0	0
37	I	„ „ „	×××	×××	Gelbl., trüb, Geruch schlecht	24	0	0	Weißlich, trüb, stinkend	27	0	0
37	II	„ „ „	×××	×××	Gelbl., trüb, Geruch besser	25	0	0	Gelb, trüb, Geruch essigsäurig	28	0	0
37	III	Gelblich, Mägen oben	0	××	Gelbl., trüb, Geruch säurig gut	26	0	0	Gelb, trüb, Geruch besser	41	0	0
40	I	Trüb, Mägen oben	×××	×××	Weißlich, trüb, Geruch nach Sauerkabis	42	0	0	Weißlich, trüb, Geruch etwas essigsäurig	51	0	0
40	II	„ „ „	×××	×	Gelblich, Geruch ähnlich	30	0	0	Gelbl., trüb, Geruch stark essigsäurig	38	0	0
40	III	„ „ „	0	0	Gelblich, Geruch stark sauer	58	0	0	Gelbl., trüb, Geruch stark milchsauer	60	0	0
Kontrollproben (gleiche Milch ohne Lab)			0	0			0	0			0	0

2. Versuch: Molke vor dem Labzusatz in einen Labhafen gebracht (infiziert), andererseits wie bei Versuch 1 steril entnommen.

Verwendete Mägen: Mägensorte 1.

Temperatur d. Bebrütung	Verwendete Molke: Steril oder infiziert	Aussehen des Labes nach 18 Stunden bei Gärtemperatur: Aussehen	Säuregrad	Grade der Gasbildung: Rohe Kesselmilch: Nach 12 Std.	Nach 24 Std.	Sterilisierte Kesselmilch: Nach 12 Std.	Nach 24 Std.	Aussehen des Labes nach 36 Stunden bei Gärtemperatur: Aussehen	Säuregrad	Grade der Gasbildung: Rohe Kesselmilch: Nach 12 Std.	Nach 24 Std.	Sterilisierte Kesselmilch: Nach 12 Std.	Nach 24 Std.
26	Infiziert	Trüb, weißlich, Mägen unten	17	0	0	0	0	Trüb, weißl., Hautbildung, Mägen unten, schwach säuerlicher Geruch	30	—	0	—	0
26	Steril	Klar	7	0	0	0	0	Trüb, weißlich, Mägen teilweise oben, stinkend	21	—	0	—	0
30	Infiziert	Weißlich, Mägen unten	22	0	0	0	0	Trüb, graugrün., Hautbildung Mägen unten, Geruch fäkler lauer	41	—	0	—	0
30	Steril	Etwas weniger trüb, aber schäumend, Mägen teilweise oben Trüb, Mägen unten	15	0	×	×	0	Trüb, weißlich, Mägen unten, stinkend	20	—	0	—	0
36	Infiziert		30	0	0	0	0	Weißlich, trüb, Mägen unten, Hautbildung, Geruch sauer	48	—	0	—	0
36	Steril	Etwas weniger trüb, aber schäumend	18	×××	×××	×××	×××	Trüb, grünlich Mägen unten, stinkend	31	—	0	—	×

3. Versuch: Ausführung gleich wie bisher.

Verwendete Mägen: Ganz schlechte Qualität. Stammten aus einer Käserei, wo lauter Preßler fabriziert wurden. Für die Infektion der Molke wurde diesmal der verwendete Labhafen lauger gewaschen und dann ausgedämpft.

26	Infiziert	Weißlich, trüb, Mägen unten, Geruch schwach säuerlich	14	0	×	×	×	Trüb, weiß-grünlich, Mägen unten, Hautbildung, Geruch lauer	25	×	×	0	×
26	Steril	Klar, grünlich, Mägen unten, Geruch schwach säuerlich	7	×	×	0	0	Weißlich, trüb, Mägen unten, Hautbildung, Geruch lauer	14	0	0	0	0
30	Infiziert	Weißlich-grünlich, ziemlich klar, Mägen unten, Geruch säuerlich	16	0	×	×	×	Trüb, weißlich, Mägen unten, Hautbildung, Geruch lauer	31	×	×	0	0
30	Steril	Weißlich, Mägen alle oben, Schaumbildung, Geruch säuerlich	14	×××	×××	×××	×××	Trüb, weißlich, Mägen oben, Schaumbildung, stinkend	25	×	×	×	××
36	Infiziert	Weißlich, trüb, Mägen zur Hauptsache unten, Geruch säuerlich	19	0	0	0	0	Trüb, weißlich, Mägen unten, wenig oben, Hautbildung, Geruch sauer	44	×	×	0	0
36	Steril	Trüb, grünlich-grau, Mägen alle oben, starke Schaumbildg., stinkend	17,5	×××	×××	×××	×××	Trüb, weißlich, Mägen oben, kein Schaum mehr, stinkend	50	0	0	0	0

Die Mägen waren die Nr. I vom ersten Versuch und natürlich für alle Proben die gleichen. Das Lab wurde bei drei verschiedenen Temperaturen gehalten und in gleichen Zeitabständen geprüft.

Der gleiche Versuch wurde dann nochmals wiederholt mit Mägen, die uns aus dem Kanton Luzern zugesandt wurden und von denen der Käser behauptete, sie haben ihm Preßlerfälle verursacht.

Die Ergebnisse dieser beiden Versuchsreihen sind in den Tabellen 2 und 3 zu finden.

Die Vermutung, daß vom Labhafen aus eine jeweilige Ueberimpfung günstiger Gärungserreger stattfinde, hat sich somit bestätigt, und es läßt sich auch hier wieder eine Reihe von praktischen Beobachtungen erklären. Bekanntlich gibt es in Käsereien, die nach periodischem Aussetzen den Betrieb von neuem aufnehmen, in den ersten Tagen gerne Preßler und unsauber gelochte Käse, jedenfalls, weil in Lab und Sauer noch nicht die virulentes Kulturen der Milchsäurefermente vertreten sind. Ferner haben wir selbst erfahren, daß das gründliche Ausdämpfen der Labhäfen nicht immer nützlich ist, indem offenbar diese Ueberimpfung dann nicht stattfindet.

Man darf nun aber nicht von einem Extrem ins andere fallen und die Labhäfen gar nicht reinigen. Wir wissen, daß dies schon viele Käser versucht haben, um schneller ein reifes Lab zu bekommen. Das ist aber gefährlich, denn wenn das Lab nicht gehörig reifen will, so ist dies vielfach eine Folge der Blähungserscheinungen, und wir impfen dann gerade die Blähungserreger weiter. Ein gehöriges Auswaschen der Labhäfen mit Wasser von 60 bis 70° ist erforderlich. Dadurch scheinen die Blähungserreger getötet zu werden, nicht aber die widerstandsfähigeren Milchsäurefermente. Es wäre sehr zu

Digitized by Google

wünschten, wenn Bakteriologen vom Fach diese Frage näher untersuchten; gewiß würde für die Praxis noch mancher nützliche Wink daraus erspringen. Unsere Untersuchungen, die direkt an die Praxis des Käsereibetriebes anlehnen, bilden eine Vorstufe für weitere Forschungen.

Zusammenfassung der Ergebnisse unserer Versuche über den Ansatz von Naturlab.

1. Die Temperatur von ungef. 30° C. ist am geeignetsten, um nach 36 bis 48 Stunden ein reifes Lab zu bekommen. Höhere Temperaturen (namentlich 33 bis 37° C.) begünstigen die Säurungserreger stark, was man an dem Obenaufkommen der Mägen und Trübwerden des Labes erkennt. Niedrigere Temperaturen können nicht mehr in der richtigen Zeit ein reifes Lab liefern.

2. Junges Aasen von 18 bis 30 Stunden bläht sehr häufig. Durch gehöriges Reifenlassen gehen die blähenden Eigenschaften aber zurück, so daß 56stündiges Lab bei uns keine Blähung von roher oder sterilisierter Kesselmilch mehr zu erzeugen vermochte. Dadurch ist die praktische Erfahrung über die Wirkung von jungem und altem Lab vollauf bestätigt worden.

3. Das Aasen von Lab in sterilisierten Gefäßen und in sterilisierte Molke hat regelmäßig blähendes Lab gegeben; das Aasen in Molke, die vorher in den in üblicher Weise gewaschenen Labsäcken gebracht wurde, hat dagegen viel besseres Lab geliefert. Damit ist bewiesen, daß im Labsäcken eine Uebertragung der günstigen Labbakterien von einem Mal zum anderen stattfindet, trotzdem die Labsäcken nach jedesmaligem Gebrauch in üblicher Weise mit heißem Wasser gewaschen werden.

Förderung des Milch-Absatzes durch die Ausstellungen der Deutschen Landwirtschafts-Gesellschaft.

Von Dr. Herz-München,
Kgl. bayerischer staatlicher Konsulent für Milchwirtschaft.

Um den Milchverbrauch durch die Ausstellungen zu fördern, neue Abnehmer zu gewinnen und bisherige zu noch größerem Bedarf anzuregen, könnte auf den Ausstellungen gezeigt werden, mit welchen Mitteln und Erfolgen die deutsche Landwirtschaft eifrig bestrebt ist, beste Milch in den Verkehr zu bringen.

Belehrende Schriften dürfen nicht den Verdacht aufkommen lassen, lediglich zum Zwecke geschäftsmäßiger Anpreisungen geschaffen und verbreitet worden zu sein; überzeugender wirkt jedenfalls die planmäßige Vorführung der zur Gewinnung, Behandlung und Versendung zu Gebote stehenden und benutzten Geräte und Einrichtungen, sowie die Gelegenheit, beste Milch auf der Ausstellung selbst verkosten und zugleich wahrnehmen zu können, wie selbst Landwirte aus größeren Entfernungen sich am Weltbewerb mit Fleißmilch beteiligen, wie die Milch von sachverständigen Richtern ebenso gewissenhaft geprüft und beurteilt wird wie andere ausgestellte Erzeugnisse, z. B. Edelbranntweine oder Butter, und welche Bedeutung diesem wichtigen landwirtschaftlichen Erzeugnis zumächst von den Landwirten selbst beigemessen wird.

Wenn durch die Ausstellungen erreicht werden könnte, nicht bloß für die ausgedehntere Verwendung der Vollmilch, sondern auch der Magen- und Buttermilch neben den eigentlichen Molkerei-Erzeugnissen Butter und Käse in Stadt und Land mehr Stimmung zu machen und herrschende Vorurteile zu beseitigen, so wäre dies für die Land- und Volkswirtschaft ein gleich großer Gewinn. Aerzte, Tierärzte, Bakteriologen, Hygieniker, Alkoholgegner und Verwaltungsbeamte kümmern sich mehr denn je um die Milch und erblicken in ihr bald einen Gift- und Krankheitsherd, bald ein Allheilmittel; den Landwirten steht es nicht an, in diesem Streite für die Milch, d. h. für sich selbst, in anderer Weise Partei zu ergreifen, als dadurch, daß sie jetzt, wo die Milchfrage so wichtig geworden ist, die Gelegenheit benutzen, öffentlich zu zeigen, wie sie den vielfach beklagten und mit Unrecht verallgemeinerten Mißständen im Verkehr mit Milch in ihren eigenen Betrieben mit Erfolg begegnen und daß sie selbst das größte Interesse daran haben, den billigen Anforderungen der Gesundheitspflege an die Milch möglichst überall Geltung zu verschaffen.

Es läßt sich nicht leugnen, daß die Bedeutung der Milch als Nahrungsmittel und das Streben der Landwirte, gute Milch zu liefern, auf den Ausstellungen der D. L.-G. zu wenig in die Erscheinung tritt. Fleischmilch wird gar nicht ausgestellt, sondern nur in der Kofthalle verkauft, und die zu ihrer Gewinnung und Verleihgabe dienenden Geräte und Einrichtungen sind auf der Ausstellung räumlich so sehr zerstreut und inmitten der noch viel zahlreicheren und zumeist auch größeren Geräte für die Verarbeitung der Milch verborgen, daß sie nur mit Hilfe des eigens darauf sich durchgesehenen Schauverzeichnisses aufgefunden und nicht leicht mit anderen Geräten verglichen werden können, welche den gleichen Zweck verfolgen.

Auch auf anderen Ausstellungen, die sich lediglich auf Milchwirtschaft beschränken, trat die Fleischmilch als solche aus den gleichen Gründen bisher viel zu wenig hervor; oft konnte sich der Besucher sogar des Grusens kaum erwehren, wenn ihm die Aussteller Schalen voll schmutzigen Centrifugenschlammes oder benutzte Watefiltler vorzeigten und durch Abbildungen von Krankheitspilzen den Milchgenuß verekelten und das Gefühl wachriefen, man sei aus Versehen in die „Ausstellung zur Bekämpfung der Volkskrankheiten" geraten. Die Einrichtungen für Gewinnung, Behandlung und Versendung einer gesunden, reinlichen, frischen, gehaltreichen und bekömmlichen Milch lassen sich auch ohne solche Gegenüberstellungen überzeugend veranschaulichen, und es ist gewiß eine der D. L.-G. würdige Aufgabe, diesem Ziele ernstlich näher zu treten.

Alle bisherige Gepflogenheit, daß ein Geräte-Aussteller alle seine Erzeugnisse ohne Rücksicht auf ihre Art und Verwendung im gleichen Stande räumlich vereinigen darf, während Tiere und Erzeugnisse in den für sie vorgesehenen Abteilungen, Ställen und Ständen ausgestellt werden müssen, bietet lediglich Vorteile für den Aussteller, auf welche dieser aus verschiedenen Gründen wohl nicht gern verzichten wird. Bisher wurden nur die für die Prüfung angemeldeten Neuheiten räumlich von den übrigen Geräten gesondert, aber im übrigen wird nicht verlangt, daß die Pflüge, die Motoren, die Centrifugen der verschiedenen Aussteller alle neben einander Platz finden müssen, was für die Besucher nützlicher und übersichtlicher wäre.

Für unseren Zweck, die Einrichtungen für die Gewinnung, Behandlung und Verleihgabe der Milch zu veranschaulichen, kämen Geräte in Betracht, die entweder alle in einer Gruppe „Milchversorgung" oder in folgenden drei Untergruppen neben einander auszustellen wären:

I. Geräte zum Melken und Probemelken.

II. Geräte zum Sammeln, Abfüllen, Abmessen, Abwägen, Aufbewahren (Eimer, Kannen, Flaschen, Kisten), Kühlen und Versenden der Milch, sowie zum Reinigen der Milch (Siebe, Filter) und der Milchgefäße und Geräte (Flaschenspülung u. s. w.).

III. Geräte für die Behandlung und Verwendung der Milch im Haushalt und in den Verkaufsstellen und Milchküchen, sowie für die Prüfung und Untersuchung der Milch.

Alle Geräte für die Verarbeitung der Milch zu Dauer- und Trockenmilch, Butter und Käse u. s. w. würden nicht hierher gehören, und für unseren Zweck bleibt es zunächst gleichgültig, ob auch diese gesondert oder mitten unter und neben anderen Geräten zerstreut ausgestellt würden.

Vielleicht wären die Aussteller von Geräten leichter für die angeregte räumliche Sonderung zu gewinnen, wenn Preisbewerbe veranlaßt werden könnten, z. B. für Melteimer, Flaschen- und Kannenverschlüsse, Seih-, Stähl- oder Prüfungs-Verfahren u. s. w.

Um die Auffindung bestimmter Geräte zu erleichtern, findet sich bereits in der Inhaltsangabe des Schauverzeichnisses eine Zusammenstellung unter Angabe der Ausstellungsnummern oder Seitenzahlen. Es wäre zu überlegen, ob für Geräte zu bestimmten Zwecken, z. B. für „Milchversorgung", nicht ausführlichere Sonderverzeichnisse hergestellt werden könnten, wie dies bei den „Neuheiten" bereits der Fall ist.

Die deutschen Städte, Industriebezirke und Molkereien wurden bisher fast ausschließlich von deutschen Viehbesitzern mit Fleischmilch und Rahm versorgt. Einige Margarine- und Milchveidickungs-Fabriken bezogen auch Milch aus dem Ausland. Für Ernährungszwecke war man früher auf die Milch auf der engeren Umgebung angewiesen, und erst die Verbesserung der Verkehrsverhältnisse gestattete den Milchhändlern die Deckung des Bedarfs aus entlegeneren Orten. Da der Verkaufspreis der Milch durch die höheren Frachtkosten nicht verteuert werden sollte, mußten die Einkaufspreise entsprechend niedriger, aber doch noch so hoch sein, daß die Verkäufer gegenüber der Milchlieferung in die Molkerei durch den Verkauf in die Stadt einen gewissen Vorteil fanden. Voraussetzung für den Käufer war neben günstigen Verkehrsverhältnissen die Sicherheit, gute und haltbare Fleischmilch zu bekommen, welche gleichzeitig ein Mittel war, den Händler von den näher wohnenden Viehbesitzern unabhängiger zu machen. Diesen Zweck, als Kampfmilch auf die Preise der unter höheren Erzeugungskosten in der Nähe der Städte gewonnenen Fleischmilch zu drücken, erfüllte die Molkereimilch in noch höherem Maße, als es gelungen war, unter den gebildeten Abnehmerkreisen der Stadt die Bakterienfurcht künstlich zu schüren und Stimmung zu machen für eine durch Hitze künstlich veränderte Milch, welche aus noch viel größeren Entfernungen herbeigeschafft werden kann und unter ihrem hygienischen Mäntelchen viel größere gesundheitliche und wirtschaftliche Gefahren birgt, als die nicht erhitzte Guts- und Molkereimilch oder selbst als die in der Nähe der Verbrauchsorte nicht immer einwandfrei gewonnene, aber doch viel leichter kontrollierbare Fleischmilch kleiner Viehbesitzer. Die gleiche Wissen-

Digitized by Google

schaft, welche die Haltbarmachung der Milch für Versandzwecke empfohlen hat, wird wohl oder übel die von ihr gerufenen Geister dadurch wieder bannen müssen, daß sie die gesundheitlichen Gefahren der pasteurisierten Milch rückhaltlos aufdeckt und wieder gesunder Frischmilch das Wort redet, die man im Hause selbst oder in der Milchküche erst erhitzt und zubereitet.

Künstlich durch Hitze oder sonstwie veränderte Milch ist keine Frischmilch mehr, sondern ein Ersatzmittel, das unter bestimmten Verhältnissen gute Dienste leisten, aber nicht mit Frischmilch, sondern nur unter ihrer wahren Bezeichnung mit anderen Dauerwaren in Wettbewerb treten kann und darf. Dies gilt auch für die verschiedenen Arten sterilisierter oder pasteurisierter Gemische und Zubereitungen, die als „Säuglingsmilch“ und unter ähnlichen Bezeichnungen von Apotheken, Milchbäckern u. dgl. abgegeben werden, sowie für Trockenmilch, Milchmehl, Kindermehl u. s. w.

Auf den Ausstellungen der D. L.-G. sollte unter den Erzeugnissen in Gruppe 7: Milchwirtschaft, in Klasse 1 Frischmilch, in Klasse 2 Sauermilch, Magermilch, Buttermilch, Rahm ausgestellt, beurteilt, unter Preisbewerb gestellt und gelegentlich der sachmännischen Kostprobe verkostet werden können. Die Proben müßten vor der Beurteilung durch die Richter und vor der sachmännischen Kostprobe frisch eingesandt, dann beim Richten nach Ansehen, Geruch und Geschmack beurteilt und hierauf einer Prüfung in einem Laboratorium unterstellt werden, von deren Ergebnis die Preisverteilung abhängig zu machen wäre. Als Richterinnen könnten neben Gutsbesitzersfrauen vielleicht auch die geschäftsführenden Damen von Säuglingsmilch-Küchen herangezogen werden, welche geschulte Sinne besitzen und sich bisher schon durch ihre Tätigkeit Verdienste um die Förderung des Milchverbrauchs erworben haben. Von den Ausstellern wären Angaben über Fütterung und Stallhaltung, sowie Art ihres Betriebes und ihrer Milcherzeugung für das Schauverzeichnis einzuholen.

Die Prüfung der Milch auf oder für Ausstellungen ist etwas Neues, aber bei gutem Willen durchaus nicht so schwierig, als es zuerst aussieht. Wenn jetzt schon von den Käsereien die Annahme der Milch von dem Prüfungsergebnis auf „Käsereitauglichkeit“ abhängig gemacht wird, kann doch ein ganz ähnlicher Maßstab auch an die als Frisch- oder Vorzugsmilch besonders sorgfältig gewonnene Milch angelegt werden. Die Untersuchung hätte sich zu erstrecken auf Gehalt (spezifisches Gewicht und Fettgehalt), Reinheit (Filterrückstand, Konservierungsmittel, Zusatz erhitzter Milch) und Haltbarkeit der Milch. Letztere ließe sich feststellen durch Ermittlung des Säuregrades und Vornahme der Kochprobe bei den frisch angekommenen, sowie den sowohl bei 15°, wie auch bei 40° 6 und 24 Stunden lang gehaltenen Proben, mit und ohne Labzusatz. Es ist das die Milchgärprobe und Labgärprobe, die, wie die ebenfalls hier geeignete und zu empfehlende Kaseinprobe, in den Käsereien längst eingeführt sind. Wenn es möglich gemacht wird, diese Prüfungen in der Ausstellungshalle selbst ausführen zu können die Proben und ihr Verhalten gelegentlich der sachmännischen Kostprobe vorgezeigt und dadurch eine weitere erwünschte Gelegenheit zur Belehrung geboten werden.

Wo ein Wille ist, ist ein Weg. Die Erfahrung wird für die späteren Ausstellungen genauere Fingerzeige für etwa notwendige Aenderungen des Prüfungsverfahrens bieten. Es werden in Bezug auf die Eigenschaften und die Unterscheidung der Milch vielfach unbillige Forderungen gestellt von Leuten, welche die Milch nicht als ein landwirtschaftliches Erzeugnis auffassen, an dessen Zustandekommen verschiedene Einflüsse mitgewirkt haben. Die Landwirte sollten aber trachten, hierin selbst die Führung in der Hand zu behalten, und durch die Forschung ihrer eigenen wissenschaftlichen Fachleute anderen den richtigen Weg weisen. Hierzu bieten die Ausstellungen der D. L.-G. eine willkommene gute Gelegenheit. (Mitt. d. D. L.-G.)

Tagesgeschichtliche Rundschau.

Deutschland.

Das Verbot der dänischen Milch-Tankwagen (vergl. vorige Nummer S. 541) wurde vom Verbande der Milchhändler-Genossenschaften in der freisinnigen Presse zur Verdächtigung der Eisenbahnverwaltung in dem Sinne ausgeschlachtet, als wäre dieses Verbot auf den Einfluß der Agrarier zu deren Gunsten erlassen. „Unglaubliche Maßnahme“, „Agrarische Milchsteuer von 4½ Millionen“, „Milchnot unbemittelter Familien“, „Vordrängen agrarischer Interessenkreise“ waren die Schlagworte, mit denen die Hetze gegen den Eisenbahnminister geführt wurde. Mit Bezug darauf ist dem „Berliner Tageblatt“ seitens der Königlichen Eisenbahndirektion in Berlin folgende Berichtigung zugegangen:

„Das „Berliner Tageblatt“ gibt in dem Hauptblatte der Nummer 587 vom 17. dieses Monats in einem Artikel, der das Verbot der Beförderung dänischer Milch betrifft, von einer Mitteilung des Verbandes der Milchhändler-Genossenschaft Kenntnis, daß „die dänische Staatsbahnverwaltung, bevor sie den Transportvertrag über die Beförderung der Milch abschloß, eine Anfrage an die zuständige preußische Bahnverwaltung gerichtet und um Mitteilung ersucht habe, falls irgend welche Bedenken gegen die Verwendung der bezeichneten Wagen zum Transport dänischer Milch vorlägen, und „daß, nachdem solche Bedenken von seiten der preußischen Bahnverwaltung nicht geäußert wurden, der Transportvertrag Anfang September abgeschlossen worden sei.“ Gegenüber dieser Angabe ist festzustellen, daß das Generaldirektorat der dänischen Staatsbahnen vor dem 18. September dieses Jahres — dem Tage des erstmaligen Abganges des Privatmilchwagens aus Dänemark — an keine der beteiligten preußischen Eisenbahndirektionen eine Anfrage über die Zulassung dieses Wagens zur Milchbeförderung gerichtet hat. Der Wagen ist vielmehr ohne Wissen der preußischen Staatseisenbahnverwaltung von der dänischen Abgangsstation direkt nach Berlin abgefertigt worden und allerdings unbeanstandet hierher gelaufen, weil er sich in seinem äußeren Ansehen von gewöhnlichen Privatgüterwagen nicht unterscheidet. Erst nachdem der Eingang des Wagens in Berlin gemeldet war, konnten die Verhandlungen mit der dänischen und mecklenburgischen Bahn über die fernere Zulassung des Wagens zur Milchbeförderung angenommen werden. Alle Folgerungen, die der erwähnte Artikel des „Berliner Tageblattes“ aus einer angeblichen stillschweigenden Zustimmung der preußischen Staatseisenbahnverwaltung zur erstmaligen Beförderung des Wagens zieht, sind mithin unzutreffend.“

Das „Berliner Tageblatt“ sieht sich darauf veranlaßt, seine Freunde fallen zu lassen. Es schreibt:

„Der Verband der berliner Milchhändler-Genossenschaften hat also alle seine tendenziösen Nachrichten und Schlußfolgerungen über das Verbot der Beförderung dänischer Milch auf preußischen Staatsbahnen augenscheinlich aus den Fingern gesogen.“

In einer offiziösen Mitteilung der „Nordd. Allg. Ztg.“ wird über die Frachtbehandlung der Milchtankwagen folgendes mitgeteilt:

„Für die Versorgung der Städte mit Milch haben die Staatseisenbahnen schon seit vielen Jahren besondere Fracht- und Abfertigungserleichterungen gewährt. Die Beförderung der Milch erfolgt zumeist als Stückgut in Blechkannen oder Holzfässern. In dieser Weise wird auch von Dänemark Milch in Schleswig-Holstein, sodann wie wir wissen, bis nach Altona eingeführt. Seit etwa einem Jahre geht Milch auch in Wagenladungen in gefüllten Blechkannen von Jütland bis Berlin. Erst in allerjüngster Zeit ist man dänischerseits dazu übergegangen, in besonders gebauten Wagen Milch als Wagenladungen über Gjedser—Warnemünde nach Berlin zu befördern. Die fraglichen Wagen wurden seitens der beteiligten deutschen Eisenbahn-Verwaltungen als Kesselwagen angesehen und auch von den dänischen Bahnen als solche bezeichnet. Ihre Beförderung unter Frachtberechnung nur für das Nettogewicht der Ladung mußte beanstandet werden, da nach der Vorschrift der für alle deutschen Bahnen und in gleicher Weise auch für den Verkehr mit Dänemark geltenden Gütertarife die Beförderung in Kesselwagen gegen Bezahlung der Fracht für das Nettogewicht der Ladung nur für die namentlich in dem Allgemeinen Teil der Gütertarife aufgeführten Flüssigkeiten — wie z. B. Petroleum, Spiritus, Säuren verschiedener Art u. s. w. — zugelassen ist. Eine Ausnahme zu Gunsten bestimmter Einzel-Interessenten war unzulässig. Die Aufnahme neuer Flüssigkeiten in das fragliche Verzeichnis erfolgt nach eingehender Prüfung des wirtschaftlichen Bedürfnisses durch die ständige Tarifkommission unter Mitwirkung des Verkehrsausschusses und demnächst durch die Generalkonferenz der deutschen Eisenbahnen. Ein Antrag, auch den Artikel Milch aufzunehmen, ist bisher von keiner Seite gestellt worden. Wie wir vernehmen, handelt es sich bei den gedachten dänischen Milchtransporten im Wirklichkeit nicht um eigentliche Kesselwagen. Nach der uns gemachten Beschreibung sind vielmehr in gedeckt gebauten Güterwagen (Kollwagen) zwei hölzerne Gefäße (Bottiche) von 6 kbm Inhalt auf dem Wagenboden aufgestellt und dort befestigt, in welche die Milch eingefüllt wird. Sofern, wie wohl anzunehmen, gegen den Uebergang dieser Wagen auf deutsche Bahnen betriebstechnische Bedenken nicht zu erheben sind, ist ihre Beförderung nach dem Tarif nicht zu beanstanden. Selbstverständlich muß aber die Fracht für die Gefäße, die, wie gesagt, nicht die Stelle des Wagenkastens vertreten, sondern in einem solchen sich befinden, bezahlt werden, nicht anders als auch bei Bier- und Weinsendungen für das Gewicht der Fässer Fracht erhoben wird. Für die Rücksendung der leeren Fässer u. s. w. ist die halbe Fracht zu berechnen.“

Zu dem Verbot der dänischen Milch-Tankwagen wird dem „Berl. Lokal-Anzeiger“ berichtet, daß der Eisenbahnminister v. Budde inzwischen den hamburger Geschäftsmann empfangen habe, der die Lieferung der dänischen Milch an den Verband der berliner Milchhändler-Genossenschaften vermittelt. „Der Minister erklärte, es habe

Digitized by Google

sich herausgestellt, daß die Milch-Kühlwagen tatsächlich nicht derartige Kessel- oder Gefäßwagen sind, für deren Benutzung die besonderen Tarifbestimmungen gelten; insolge dessen werde das Einfuhrverbot in den nächsten Tagen aufgehoben werden, falls sich nicht noch besondere technische Hindernisse in den Weg stellen. Nur insofern werde eine Aenderung gegen früher eintreten müssen, als bei dem Rücktransport der leeren Milchwagen, der bis zum Erlaß des Verbotes frachtfrei erfolgte, in Zukunft für die leeren Gefäße, wie bei Bier- und Weinsendungen, die halbe tarifmäßige Fracht zu zahlen sein werde."

Die Gesellschaft „Dänischer Milchexport" in Kopenhagen, die durch Vermittlung des erwähnten hamburger Kaufmanns den Milchtransport nach Deutschland ausführt, gibt durch „Ritzaus Bureau" zu der Angelegenheit noch folgende Aufklärung:

„Dänischer Milchexport" in Kopenhagen ist die einzige Firma, die Milch nach Deutschland in Tankwagen ausführt und, soweit uns bekannt, zugleich die einzige Firma, welche Milch nach Deutschland versendet. Zu diesem Zweck sind gegen 30 Tankwagen angeschafft, und diese sind von einer bekannten deutschen Eisenbahnwagen-Fabrik geliefert. Es ist richtig, daß die preußische Eisenbahn-Verwaltung vorläufig die Versendung in diesen Tankwagen verboten hat; aber das hat ausschließlich den Grund, daß verschiedene von den Wagen sich als nicht ganz dicht gezeigt haben. Für diesen Mangel trägt die deutsche Wagenfabrik die volle Verantwortung. Die Gesellschaft „Dänischer Milchexport" hat sich sofort an die Eisenbahndirektion in Altona gewandt und hat eine entgegenkommende Antwort erhalten. Ein Mitglied der Verwaltung ist nach Berlin gereist, um bei dem Minister vorstellig zu werden.

Ein städtisches Milchuntersuchungs-Amt will der Magistrat von Spandau einrichten. Die bisherigen, dem Untersuchungsamt der brandenburgischen Landwirtschaftskammer vorgenommenen Prüfungen von Milchproben zeigten, daß die aus Dörfern eingeführte Milch durchschnittlich schlecht war; nur wenige Proben entsprachen den gesetzlichen Anforderungen. Besser waren die Proben aus den im Stadtbezirk selbst betriebenen Molkereien, doch kamen auch hier in vielen Fällen Beanstandungen vor. Die in Spandau seit längerer Zeit herrschende ungewöhnlich große Säuglingssterblichkeit wird in der Hauptsache auf die Verwendung ungesunder Milch zurückgeführt. Im Interesse der Volksgesundheit soll nun in einem städtischen Laboratorium die in den Verkehr kommende Milch regelmäßig untersucht werden.

„Recht appetitliche" Milch scheint in Duisburg zum Verkauf zu gelangen. Die dortige Polizei-Verwaltung erläßt mit Bezug hierauf folgende Bekanntmachung: „Es hat sich herausgestellt, daß die hier verkaufte Milch vielfach stark mit Kuhkot und sonstigem Schmutz verunreinigt ist. Zurückzuführen ist diese ekelerregende und gesundheitsschädliche Beschaffenheit der Milch auf große Unreinlichkeit in den Stallungen. Da in allen Fällen, wo durch die amtliche Milchkontrolle eine Milch mit erheblichem Schmutzgehalt entdeckt wird, die gerichtliche Bestrafung des Milchverkäufers zu gewärtigen ist, werden diese gut daran tun, sich selbst möglichst oft von der Sauberkeit ihrer Verkaufsmilch dadurch zu überzeugen, daß sie Proben von etwa einem viertel Liter eine halbe Stunde lang in einem Glase ruhig stehen lassen und dann beobachten, ob sich Schmutz abgesetzt hat."

Zunahme der Euterkulose unter den Schlachtschweinen. Wie in der letzten Monatsversammlung des Landwirtschaftlichen Kreisvereins Hanau berichtet wurde, hat die dortige Metzgerinnung auf zuständiger Stelle darauf aufmerksam gemacht, daß die Zahl der im städtischen Schlachthause in Hanau wegen Tuberkulose ganz oder teilweise verworfenen Schweine auffällig zunehme und die Verbreitung der Tuberkulose auf die Verfütterung roher Molkereirückstände zurückgeführt werde. Um ein Gutachten über diese Angelegenheit ersucht, berichtete der städtische Schlachthofdirektor, daß, wenn die Zunahme der Tuberkulose unter den Schweinen mit der Errichtung von Sammelmolkereien in Zusammenhang gebracht werde, dies sehr wohl berechtigt erscheine. Eine Autorität, Prof. Dr. Ostertag, äußerte sich wie folgt: Die erschreckende Zunahme der Schweinetuberkulose in einzelnen Teilen Norddeutschlands hängt mit der Zunahme der Sammelmolkereien dadurch zusammen und ist durch die Verfütterung der rohen Molkereirückstände, vornehmlich des Centrifugenschlammes, bedingt. Die aus Centrifugenmolkereien stammende Magen- und Buttermilch vermag die Tuberkulose auch unter den damit gefütterten Kälbern zu verbreiten. Eine andere Autorität konnte feststellen, daß in einer Gegend unter Ferkeln, welche mit Centrifugenmilch ernährt wurden, täglich 2, 3 und mehr Ferkel an Tuberkulose zu Grunde gingen. Als hierauf die Centrifugen-Milch gekocht verabreicht wurde, kamen weitere Erkrankungen nicht mehr vor. Es unterliege keinem Zweifel, so schließt das Gutachten, daß die rohen Rückstände aus den Sammelmolkereien eine große Gefahr für die Verbreitung der Tuberkulose darstellen und es dringend notwendig sei, die landwirtschaftlichen Kreise auf die Gefährlichkeit der Magen- und Buttermilch für Tiere und Menschen nachdrücklichst hinzuweisen, auch zu verbieten, daß solche Milch ohne vorherige Erhitzung auch den Molkereien abgegeben werde. — In der Verhandlung, die sich im Landwirtschaftlichen Kreisverein entspann, wurde festgestellt, daß in den Molkereien des Hanauer Kreises der Centrifugenschlamm verbrannt werde. Es soll nun darauf hingewirkt werden, daß die Molkereien im Sinne des Gutachtens verfahren und Magen- und Buttermilch, soweit es nicht schon geschieht, nicht ohne vorherige Erhitzung abgeben.

Ein reichsgesetzlicher Zwang zur Pasteurisierung der Molkereirückstände tut uns je länger je mehr not.

Butterprüfungen in Westpreußen. Am 17. d. veranstaltete die westpreußische Landwirtschaftskammer eine Butterprüfung für die Kreise Marienwerder, Graudenz, Culm, Thorn und Schwetz in Graudenz. Die Prüfungskommission bestand aus den Herren Molkerei-Instruktor Hübner-Praust, Butterkaufmann Braun-Berlin und Molkerei-Direktor Lüdemann-Thorn. Angemeldet hatten zur Prüfung 30 Genossenschaftsmolkereien, 6 Privat-Sammelmolkereien und 7 Gutsmolkereien; 3 Genossenschafts-, 2 Privat-Sammelmolkereien und 1 Gutsmolkerei waren jedoch ausgeblieben. Da die Zahl der in Graudenz zu prüfenden Butterproben zu groß war, mußten 11 Proben von Genossenschaftsmolkereien nach Danzig gesandt werden. Zur Prüfung gelangten somit in Graudenz 26 Butterproben, und zwar 16 von Genossenschafts-, 4 von Privat-Sammel- und 6 von Gutsmolkereien. Es wurden befunden: 8 Proben als hochfein, und zwar von Dreschmin, Kgl. Kiewo, Kappe, Abl. Neudorf, Dombrowken, Gr. Bösendorf, Marusch und Wiewiorken, 11 Proben als fein bis hochfein, 9 als fein, 5 als gut bis fein und 4 als gut. (Die 11 in Danzig geprüften Proben sind mit einbegriffen.) Wie Herr Hübner mitteilte, hat sich bei dieser Prüfung wieder gezeigt, daß die westpreußische Butterproduktion auf der Höhe der Zeit steht. Dies Ergebnis sollte ein Ansporn sein, nicht zu rasten, zumal sich die Konkurrenz aus dem Auslande, z. B. Rußland, Dänemark und Schweden, recht empfindlich bemerkbar mache. Unter der Konkurrenz haben natürlich nur die Molkereien zu leiden, die weniger feine Butter liefern. Deshalb solle die Losung sein: Nur feinste Butter herstellen!

Die Bezirks-Butterprüfungen in der Rheinprovinz, Herbst 1905. Die von der Landwirtschaftskammer für die Rheinprovinz veranstalteten regelmäßigen Butterprüfungen wurden in diesem Herbst in folgender Reihenfolge abgehalten:

im Prüfungsbezirk	I in Wesel am 28. Septbr.,	
„ „	II „ Köln am 29. Septbr.,	
„ „	III „ Gerolstein am 4. Oktbr.,	
„ „	IV „ Oberstein am 6. Oktbr.	

Zur Einsendung aufgefordert waren insgesamt 82 Molkereien, von denen 69 Proben eingesandt hatten, und zwar 65 Proben Milchbutter und 4 Proben Molkenbutter.

Von den Milchbutterproben erhielten:

„hochfein"	11 = 16,92 v. H.	} 52,3 v. H.	(3,3 v. H.)	} 32,8 v. H.
„fein"	23 = 35,38 „		(29,5 „)	
„gut"	25 = 38,46 „		(47,5 „)	
weniger als gut	6 = 9,23 „		(19,7 „)	

Die eingeklammerten Zahlen beziehen sich auf das Ergebnis der Frühjahrprüfungen.

Die verhältnismäßig günstigeren Ergebnisse der Herbstprüfungen erklären sich daraus, daß es sich bei diesen um Sommerbutter handelte (Weidegang oder Grünfutter), während die Prüfungen im verflossenen Frühjahr (März) unverkennbar von dem damaligen Futtermangel neben anderen ungünstigen Umständen beeinflußt waren.

Gegenwärtig sind ungefähr zwei Fünftel aller in der Provinz vorhandenen Genossenschafts- und Einzelmolkereien an den Prüfungen beteiligt.

Eine Vereinigung der Milch-Produzenten und -Händler Münchens wurde daselbst am 18. d. gegründet. Der Einberufer der gründenden Versammlung, Graf Spreti-Weilbach, erstattete zwei Referate. In dem ersten sprach er über die Marktkontrolle der Milch. In einer Eingabe soll der Magistrat ersucht werden, die Kontrolle der in München mit der Bahn von auswärts eingeführten Milch in andere Bahnen zu lenken; bei etwaigen Beschlagnahmungen sei dem Empfänger oder dessen Stellvertreter eine Probe von der beanstandeten Milch in einer verschlossenen Flasche zum Zwecke der Untersuchung einzuhändigen. In dem zweiten Referat regte Graf Spreti eine Vereinigung aller Milchproduzenten und Milchhändler an. Durch eine solche Vereinigung sei es dann auch möglich, die unlauteren Lieferanten auszuschließen und mit den Händlern bessere Verhältnisse zu schaffen. In der Diskussion sprachen sich alle Redner für Gründung einer solchen Vereinigung aus. Es wurde ein Zehneransschuß

Digitized by Google

gewählt, der die Beratung der Statuten für die Vereinigung sowohl wie die Ausarbeitung einer Eingabe an den Magistrat zu besorgen hat. Die meisten der Anwesenden erklärten ihren Beitritt zu der Vereinigung.

Anstragen und Ausfahren von Milch an den Sonntagen. Die Milchhändler von Bochum und Umgegend haben dem Regierungs-Präsidenten in Arnsberg durch eine Deputation die schwerwiegenden Gründe vortragen lassen, die für die Aufhebung der Verordnung sprechen, welche das Austragen und Ausfahren der Milch am Sonntag Vormittag über 10 Uhr hinaus verbietet. Sie haben Zusicherungen erhalten, die einen guten Erfolg der Vorstellung erhoffen lassen. Der Regierungspräsident konnte allerdings eine Zurücknahme der Verordnung nicht ohne weiteres in Aussicht stellen, weil der Erlaß derselben auf ministerielle Weisung erfolgt sei. Er verspach aber, durch die Bochumer Stadtverwaltung Erhebungen über die an Sonntag-Vormittagen mit der Bahn dort einlaufenden Milchmengen anstellen zu lassen und alsdann in eine wohlwollende Prüfung der Sache einzutreten. Die Milchfahrer beabsichtigen nun, in einem bis zur Kammergerichtsinstanz durchzuführenden Prozeß die rechtliche Haltlosigkeit der Verordnung darzutun und dadurch den Minister zur Aufgabe seines Standpunktes zu veranlassen.

Neue Molkereien. Der landwirtschaftliche Verein Carolath (Schles.) wird in seiner nächsten Sitzung über die Errichtung einer Genossenschafts-Molkerei und Ankauf des Grundstücks der früheren Brauerei für diesen Zweck verhandeln.

Betrug bei Gründung einer Molkerei. Der Direktor eines Kalkwerkes in Geseke, Heinrich Camen, gegen den das Schwurgericht in Bielefeld wegen Urkundenfälschung, Betrugs und Meineids verhandelte, hat sich am 14. d. im Untersuchungsgefängnisse erhängt. C. war früher Lehrer in Manne, später Versicherungsbeamter in Herford. Im Jahre 1902 gründete er eine Molkerei in Dünne bei Herford, und hierbei soll er einen Milchpachtvertrag durch Unterzeichnung einer Anzahl Unterschriften gefälscht, durch diese Handlung zwei Magdeburger Herren um 20 000 Mk. geschädigt und nachher in einem daraus entstandenen Prozesse vor dem Amtsgerichte zu Geseke einen Meineid geleistet haben. Zu der Verhandlung waren über 70 Zeugen geladen.

Schweiz.

* **Hebung der Ziegenzucht.** Die Gemeindevertretung von Seibersbach, Kr. Kreuznach, hat, gleich derjenigen von Dörrebach, den Erlaß von Ortssatzungen über die Haltung eines Ziegenbocks für die Gemeinde und die umliegenden Ortschaften beschlossen. Zu Anschaffung eines Bocks der Saanenrasse wurden 100 M. bewilligt.

Oesterreich.

* **Stand der Molkereigenossenschaften.** Nach dem soeben vom Ackerbauministerium ausgegebenen Heft „Die Molkereigenossenschaften und anderen Unternehmungen zu Verwertung der Molkereiprodukte in den im Reichsrat vertretenen Königreichen und Ländern zu Ende 1904“ waren im Reich vorhanden

	Ende 1903	1904	1904 mehr
milchwirtschaftliche Schulbetriebe .	4	4	—
gemeinschaftliche Molkereibetriebe .	1707	1887	180 = 10,5 v. H.
milchwirtschaftliche Privatbetriebe .	234	293	59 = 25,2 „

Im Jahre 1904 hatten von den

	1587 gemeinschaftlichen Molkereien	293 Einzel-Molkereien
gewöhnl. Dampfbetrieb	63 = 3,3 v. H.	28 = 9,6 v. H.
Dampfturbinenbetrieb	46 = 2,4 „	3 = 1,0 „
Wasserkraftbetrieb	4 = 0,2 „	4 = 1,4 „
elektrischen Betrieb	2 = 0,1 „	6 = 2,0 „
Benzinmotorbetrieb	5 = 0,3 „	4 = 1,4 „
Göpelbetrieb	1 = 0,05 „	1 = 0,3 „
anderen Kraftbetrieb	24 = 1,3 „	—
zusammen	145 = 7,7 v. H.	46 = 15,7 v. H.

Verarbeitet wurden i. J. 1904 in den

	1887 gemeinschaftlichen Molkereien	293 Einzel-Molkereien
über 3 mill. l in	4 = 0,2 v. H.	2 = 0,7 v. H.
2/3 „ „	3 = 0,2 „	1 = 0,3 „
1/2 „ „	12 = 0,6 „	7 = 2,4 „
0,5/1 „ „	57 = 3,0 „	18 = 6,0 „
0,25/0,5 „ „	107 = 5,7 „	34 = 11,6 „

Unter den 4 gemeinschaftlichen Molkereien, die mehr als 3000 l Milch verarbeiteten, befanden sich 1, die über 9, und 1, die über 17 mill. l verarbeiteten. Die untere Grenze der verarbeiteten Milchmengen ist weder bei den gemeinschaftlichen, noch bei den Einzel-Molkereien angegeben. Ebenso wenig ist gesagt, ob die 1887 — 145 = 1742 gemeinschaftlichen und die 293 — 46 = 247 Einzel-Molkereien, die in den mit Kraft betriebenen nicht inbegriffen sind, tatsächlich mit Hand betrieben wurden, oder ob bei ihnen etwa nur die Angaben über die Betriebsart gefehlt haben.

Luxemburg.

* **Der Verband der luxemburgischen Molkereien** umfaßte im Jahre 1904 75 in Betrieb befindliche Molkereien, die 258 785 kg Butter lieferten. Der Reingewinn betrug 639 848 Fr.

Italien.

* **Die Käseausfuhr des Hafens von Livorno** belief sich im Jahre 1904 auf 1 093 184 kg im Wert von 1 694 435,20 Fr., d. i. auf 315 845,20 Fr. mehr, als i. J. 1903. Fast sämtlicher Käs geht nach den Vereinigten Staaten von Nord-Amerika.

Neuseeland.

* **Die Ausfuhr von Butter und Käs** ist in fortdauernder Zunahme begriffen; sie betrug

	Butter		Käs	
	cwt.	£	cwt.	£
1883	8 669	43 026	2 512	6 892
1893	58 147	254 645	46 198	99 626
1903	263 196	1 268 759	74 611	181 604
1904	314 319	1 416 494	96 535	206 670

In den letzten, mit dem 31. März 1905 abschließenden zwölf Monaten belief sich der Wert der ausgeführten Butter auf 1514 156 £.

L'Ind. lait.

Beobachtungen, Versuche, Erfindungen.

Ueber den Wassergehalt westpreußischer Butter werden aus der Molkereischule Preuß von Dr. Paul Gordan folgende Mitteilungen gemacht: Wie im Herbste 1904, so wurden auch in diesem Sommer Butterproben auf den Wassergehalt untersucht. Die Proben stammten fast ausschließlich von Molkereien, die dem Westpreußischen Butterverkaufsverbande angehören.

Die Butter hatte auch diesmal zumächst aus der westpreußischen Molkerei die Reise nach Berlin gemacht; dort wurden aus den Tonnen Proben, ungef. 100 g schwer, entnommen, und diese Muster der hiesigen Schule zur Untersuchung eingesandt. Bevor hiermit begonnen werden konnte, waren also mindestens sechs Tage seit der Absendung aus der Molkerei verstrichen.

Im vergangenen Herbste enthielten:

89,3	Proz. aller	Proben	unter 12	Proz.	Wasser,
7,7	„	„	„ 14	„	„
3,0	„	„	„ 15	„	„

Von den in diesem Sommer untersuchten Butterproben enthielten:

70	Proz.	aller	Proben	unter 12 Proz.	Wasser,
24	„	„	„	„ 14 „	„
6	„	„	„	„ 15 „	„

Der gesetzlich zulässige Wassergehalt von 16 Proz. wurde auch nicht annähernd von einer Probe erreicht. Aehnliche Zahlen fand auch Hesse für mecklenburgische Butter. 358 untersuchte Proben schwankten im Wassergehalt vom 8,83 bis 14,84 Proz. Der Durchschnittsgehalt aller Proben betrug 12,4 Proz.

Meines Erachtens ist der vom Gesetz geforderte Wassergehalt zu hoch angenommen. Es wird sich empfehlen, bei maßgebender Stelle dahin vorstellig zu werden, daß der Maximal-Wassergehalt auf vielleicht 14 Proz., höchstens aber auf 15 Proz. festgelegt wird. Sollte eine Aenderung nicht vorgenommen werden, so besteht die Möglichkeit, daß unreelle Händler regelmäßig nachträglich Wasser zur Butter zusetzen. Abgesehen davon, daß die Molkereien dann benachteiligt würden, erhält auch das Publikum ein minderwertiges Fabrikat; denn durch Wasserzusatz wird die Qualität und die Haltbarkeit verringert, da eine stark wasserhaltige Butter, namentlich im Sommer, nach kurzer Zeit ranzig wird.

Butterpulver. Von Armin Röhrig, W. Ludwig und A. Haupt. Ein zur Erhöhung des Wassergehaltes und zur Verbesserung des Geschmackes von verdorbener Butter bestimmtes Pulver bestand aus 98,5 Proz. Zucker neben Wasser und Vanille; Verkaufspreis für das Kilogramm 9,50 M., Wert etwa 60 Pfg. (Bericht der chemischen Untersuchungsanstalt Leipzig 1904, 42 d. Zeitschr. f. Untersuchung d. Nahr.- u. Genußmittel.)

Ueber die Ursachen der bei in Büchsen verpackter Butter vorkommenden Zersetzungen. Von L. A. Rogers. Die in Nordamerika für wärmere Gegenden hergestellte Büchsenbutter verändert sich allmählich, indem sie entweder einen scharfen, oder ranzigen oder fischigen Geschmack annimmt, weich und klebrig oder gar dickflüssig wird. Die Säurezahl der untersuchten Proben war in keinem Fall höher als 7, meist niedriger. Da durch Erhitzen sterilisierte Butter unter gleichen Bedingungen unbegrenzt haltbar ist, so müssen diese Veränderungen auf Lebewesen oder Enzyme zurückgeführt werden. In allen Proben zersetzter Butter findet man an Pilzen nur noch die Vertreter der Heubazillen-Gruppe. Frisch in Büchsen verpackte Butter enthält Butterfett zersetzende Bakterien nicht. Nur Torulahefen, die eine schwach lipolytische Kraft besitzen, werden stets, aber nur in geringer Zahl gefunden. Da die Säurezahl der Büchsenbutter auch weiter steigt, nachdem die meisten Bakterien und alle Torulahefen verschwunden sind, so sind die Veränderungen wahrscheinlich auf Enzyme zurückzuführen. Dafür spricht auch der Umstand, daß in alter Büchsenbutter, die milchsäurelösenden Stoffen versetzt wird, die Säurezahl

Digitized by Google

steigt, während dieses in erhitzten Proben nicht geschieht. Diese Enzyme werden zum Teil von Pilzen — etwa den Torulahefen — erzeugt werden, teils aber auch schon in der Milch enthalten sein, wie Verf. durch verschiedene Versuche beweist. (Centralbl. Bakteriol. II. Abt. 1904, 12, 388—396 und 597—602 d. Zeitschr. f. Untersuchung d. Nahr.- u. Genußmittel.)

Handel und Verkehr.

Wasser hat auch Gewicht. Gehörig Wasser aufs Papier klatschen, damit die Butter recht schwer wiegt, das ist im Kleinhandel mit Butter üblich. So lautete, kurz gesagt, die Auskunft, die ein gerichtlicher Sachverständiger erteilt hat. In einem beim Kaufmannsgericht in Berlin anhängig gemachten Prozeß einer Filialleiterin gegen den Butterhändler St. handelte es sich unter anderem um die Frage, ob eine Verkäuferin in einem Buttergeschäft verantwortlich gemacht werden könne für den Gewichtsverlust, den die ihr zum Verkauf im ganzen zugewogene Butter leicht beim Einzelverkaufe erleide, und ob der Verkäuferin etwa ein Abzug von der Kaution gemacht werden könne. Es war mit der Prüfung der Inventur ein vereideter Bücherrevisor M. betraut worden, und dieser erklärte in seinem schriftlichen Gutachten, das im Termine vorm Gericht verlesen wurde, der gerichtliche Sachverständige für den Butterhandel W. habe ihm die Auskunft gegeben, daß es nicht üblich sei, den Verkäuferinnen für Verluste beim Butterverkauf Abzüge zu machen, da eine „tüchtige" Verkäuferin beim Ausstich durch Benetzen des Papiers mit Wasser so viel herauswirtschafte, daß ein Manko nicht entstehen könne. Das Gericht beschloß, noch ein weiteres Gutachten einzuholen darüber, ob es im Butterhandel üblich ist, den Verkäuferinnen einen gewissen Prozentsatz zum Ausgleich des Gewichtsverlustes gutzuschreiben.

Wochenbericht vom Buttermarkt. Berlin, 25. November 1905. Die Marktlage für frische Ankünfte ist unverändert fest und es konnten für feine Ware etwas höhere Preise erzielt werden. Zweite Sorten sind reichlich angeboten, so daß die Eishausbutter sich immer noch nicht räumen läßt.

Hamburg berichtet ebenfalls über festen Markt.

Berlin notiert 1 M. höher, Hamburg notiert 2 M. höher.

Marktberichte.

Abrechnungspreise zwischen Molkereien und Butterhändlern. Eigenbericht der Molkerei-Zeitung Berlin. **Berlin,** 25. November 1905. Im Großhandel an die Molkereien für feine Butter wirklich bezahlte Preise. Reines Buttergewicht, frei in Berlin oder Hamburg, also nach Abzug der Fracht reines Geld:

Berlin	bis 125 Mk.
Hamburg	„ 126 „

Berlin, 25. November 1905. Butterbericht der Firma **C. F. Wienstruck,** SW., Leipzigerstr. 82 und W., Kronenstr. 32.

Die Eingänge feiner frischer Butter waren nur gerade so groß, um dem Bedarf zu genügen. Der Markt verlief deshalb hierfür in guter Stimmung, dagegen bleibt für billige und Mittel-Butter der dauernd schwache Geschäftsgang weiter bestehen, so daß die Eishausläger sich nur langsam räumen.

Telegramme der Molkerei-Zeitung Berlin.

Berlin, den 25. November 1905. Preisfeststellung der von der ständigen Deputation gewählten Notierungs-Kommission. Mitgeteilt von der Firma C. F. Wienstruck, Berlin, Leipzigerstr. 82. Durchschnittspreise für die Woche vom 19. bis 25. November 1905.

			21. Nov.	25. Nov.
Hof- u. Genossensch.-Butter:		Ia per 50 kg M.	124—126—127	124—127
do.	do.	IIa „ „ „	118—124	118—126
do.	do.	IIIa „ „ „	115—121	115—120
do.	do.	Abfallende „ „	103—114	104—114
		Tendenz:	Fest.	Fest.

Hamburg, Grimm, den 24. November 1905. (Butter-Bericht von Ahlmann u. Boysen.) Notierung der Notierungs-Kommission der am Butterhandel beteiligten Firmen zu Hamburg. In Hamburg höchstbezahlte Brutto-Preise: I. Klasse M. 126—130. II. Klasse M. 114—120 pr. 50 kg. Netto reine Tara. Tendenz: Fest.

Der Butterhandel lag auch in dieser Woche unverändert. Wirklich feinste Butter ist nicht reichlich und wird schnell verkauft, während fischig-öligschmeckende Qualitäten kaum verkäuflich sind, da reinschmeckende sibirische Meiereibutter vorgezogen wird, für die bis 115 M. verzollt bezahlt wird. Von älterer Butter — Kühlhausware — ist auch einiges verkauft worden und steht zu hoffen, daß die Läger sich in den nächsten Wochen ganz räumen werden. — Unsere Notierung ist 2 M. erhöht worden, Kopenhagen dagegen ermäßigte 2 Kr.

Ferner Privat-Notierungen: Fehlerhafte und ältere Butter pr. 50 kg M. 102—108. Schleswig-Holsteinische und ähnliche frische Bauer-Butter M. ———. Russische, Sibir. und Livländ. Winterbutter (verzollt) M. 104—114, Galizische (verzollt) M. 92—94. Finnländische Winter-Butter (verzollt) M. ——. Amerikanische (verzollt) M. ———.

Butternotierungen in Kopenhagen. Den 23. November 1905. Butter: I. Klasse 100—101 Kr. (1 Kr. = 112,5 Pf.). Tendenz: Ruhig.

Berlin, 23. Nov. 1905. Amtlicher Marktbericht der städtischen Markthallen-Direktion über den Großhandel in der Central-Markthalle. **Butter.** Preise franko Berlin einschließlich Provision. Für 50 kg Ia M. 122—126, IIa M. 115—122, IIIa M. 111—114.

Käse. Import. Emmenthaler Ia p. 50 kg 85—90 M., dito IIa M. 60—80, import. Glarner Kräuterkäse M. 60——, import. Holl. Gouda Ia M. 80—85, import. Holl. Gouda IIa M. ———, import. Edamer M. 80——, import. Camembert per Dtzd. M. 7,50, import. Gervais M. —, import., Neufchatel per 100 Stück M. 20, import. Roquefort sur choix Ia per 50 kg M. 130—140, import. Parmesan, 3-4 jährig, M. ———, dito, 2—3 jährig M. 80—85, import. Chester-Viktoria M. 115—125, dito Cheshire M. 80—85, Gorgonzola per 50 kg M. 90—100. Steppenkäse M. —. Inländische. Westpr. Schweizer-Käse Ia per 50 kg M. ———, Neufchatel, do. per 100 Stück M. ———, Holländer, rheinisch, Ia per 50 kg M. ———, Edamer Ia M. ———, Limburger Alpenkäse in Pergament M. ———, Tilsiter Käse, fette Ia M. 58—60, Tilsiter Käse IIa, halbfette M. 45—50, Harzer per Kiste, 100 Stück, M. 2,10—2,30, IIa M. 0,75—1,00, Soldiner per Schock M. 6,00, Schloßkäse per Dutzend M. ———, Camembert, große I (H. Prinz), per Dtzd. M. 6,00, do. II, per Dtzd. M. 4,40, Kaiserkäse (H. Prinz) M. 2,40, Kronenkäse M. ———, Frühstückskäse per 50 Stück M. 3,75 (H. Prinz). Deutscher Gervais Dutzend M. 2,20. Briekäse, Orig.-Packung, per $\frac{1}{2}$ kg M. 0,80.

Butter-Notierungen der Landwirtschaftskammer für die Provinz Schleswig-Holstein. Butter-Auktionen des Ost-Holsteinischen Meierei-Verbandes.

Hamburg, den 23. November 1905.

1. Klasse 4 Drittel zu 130, 6 Drittel zu $129\frac{1}{2}$, 11 Drittel zu $128\frac{1}{2}$, 11 Drittel zu 128, 17 Drittel zu $127\frac{1}{2}$, 15 Drittel zu 127, 11 Drittel zu $126\frac{1}{2}$, 8 Drittel zu 126, 8 Drittel zu 125, 5 Drittel zu 124 M. Zusammen 1. Klasse 96 Drittel zu 127,19 M. im Durchschnitt, 2. Klasse 13 Drittel zu 122,62 M., 1 Drittel unverkauft.

Jeder Produzent in Schleswig-Holstein ist berechtigt, die Auktionen zu beschicken. Der Vorstand des Ostholst. Meierei-Verbandes.

Halle a. S., den 23. November 1905. (Bericht von Gebr. Rößler.) Der allgemeinen Marktlage entsprechend mußten die Preise erhöht werden.

Ausgesucht feinste gesalzene Molkereibutter		126—128 Mk.
I	„	122—125 „
II	„	117—121 „

in Tonnen von 100 Pfd. und Kübeln von 50 Pfd.

Königsberg i. Pr., 21. November 1905. (Butterbericht von Gyßling, Ebhardt u. Co.) Trotz Erhöhung der Preise sind feinste und auch alle übrigen Qualitäten gut gefragt und lassen sich mühelos räumen.

Wir zahlen heute für feinstes Produkt 112—118 M. für 100 Pfd. netto hier. Fehlerhafte Ware verrechnen wir nach Verkauf.

Hamburg, 21. November 1905. (Bericht von Cölle u. Gliemann.) Kraftfuttermittel: Unser Markt zeigt unverändert eine überaus feste Tendenz bei steigenden Preisen. Bestände irgend welcher Art fehlen fast gänzlich, während die Frage allgemein eine sehr lebhafte ist. Speziell in Baumwollsaatmehl haben Preise in der abgelaufenen Woche eine wesentliche Steigerung erfahren.

Erdnußkuchen 152—167 M., Kokoskuchen 133—147 M., Amerik. Baumwollsaatkuchen und -Mehl 138—147 M., Sesamkuchen 130—143 M., Rapskuchen aus inländischer Saat 119—132 M., Palmkernkuchen 129—132 M., Leinkuchen 157—160 M., Amerik. Maisölkuchen 139—142 M. für 1000 kg ab hier.

Schweine- u. Ferkelmarkt. (Amtlicher Marktbericht vom Magerviehhof in Berlin-Friedrichsfelde.) Mittwoch, den 21. November 1905. Es standen zum Verkauf: 4644 Schweine, 1488 Ferkel.

Verlauf des Marktes: Bei den Läufern mittelmäßiges Geschäft; Preise nachgebend. Ferkel flotter, Preise unverändert.

Im Engroshandel wurden gezahlt für: Läuferschweine, 3—5 Monate alt 28—48 M.; 6—7 Monate alt 48—65 M. für 1 Stück. Ferkel, mindestens 8 Wochen alt 18—25 M.; unter 8 Wochen alt 15—18 M. für 1 Stück.

Die Direktion des Magerviehhofes.

Rindermarkt. (Amtlicher Marktbericht vom Magerviehhof in Berlin-Friedrichsfelde.) Freitag, d. 24. November 1905. Gesamt-Auftrieb: 886 Stück. Milchkühe 490, Zugochsen 158, Jungvieh 238, Bullen — Stück.

Verlauf des Marktes: Lebhafter Handel, Preise fester.

Es wurden gezahlt für: A. Milchkühe und hochtragende Kühe: a) 4 bis 6 Jahre alt I. Qual., gute schwere und prima Kühe 380—450 M., II. Qual., gute mittelschwere 275—345 M., III. Qual., leichte Durchschnittsware 180 bis 275 M.; b) ältere Kühe I. Qual., gute schwere 280—350 M., II. Qual., mittelschwere 180—280 M.; c) hochtragende Fersen 225—350 M. B. Zugochsen: a) Norddeutsches Vieh (Ost- u. Westpreußen, Pommern, Schlesier) I. Qual. über 12 Ctr. schwer — M., II. Qual. 10—12 Ctr. schwer — M., III. Qual. 9—10 Ctr. schwer — M.; b) Süddeutsches Vieh 1. Gelbes Frankenvieh, Scheinfelder I. Qual. über 12 Ctr. schwer — M., II. Qual. 10—12 Ctr. schwer 380—450 M., III. Qual. 9—10 Ctr. schwer — M., 2. Pinzgauer I. Qual. über 12 Ctr. schwer — M., II. Qual. 10—12 Ctr. schwer — M., III. Qual. 9—10 Ctr. schwer — M., 3. Süddeutsches Scheckvieh, Simmenthaler, Bayreuther I. Qual. über 12 Ctr. schwer 520—550 M., II. Qual. 10—12 Ctr. — M., III. Qual. 9—10 Ctr. schwer — M.; C. Jungvieh a) $\frac{3}{4}$—$1\frac{1}{2}$ Jahre alt I. Qual. Niederungsvieh zur Zucht 175 bis 280 M., zur Mast 140—205 M., Höhenvieh zur Zucht 190—305 M., zur Mast 225—240 M., II. Qual. Niederungsvieh zur Zucht 155—195 M., zur Mast 105—135 M., Höhenvieh zur Zucht 170—250 M., zur Mast ——— M., b) $1\frac{1}{2}$—$2\frac{1}{2}$ Jahre alt a) Bullen und Stiere I. Qual. Niederungsvieh zur Zucht 455—580 M., zur Mast 265—315 M., Höhenvieh zur Zucht 505 bis 565 M., zur Mast 265—325 M., II. Qual. Niederungsvieh zur Zucht 275 bis 305 M., zur Mast ——— M., Höhenvieh zur Zucht 455—485 M., zur Mast 235—265 M., b) Fersen I. Qual. Niederungsvieh zur Zucht 335—380 M., zur Mast 240—265 M., Höhenvieh zur Zucht 355—405 M., zur Mast ——— M., II. Qual. Niederungsvieh zur Zucht 255—305 M., zur Mast ——— M., Höhenvieh zur Zucht 205—290 M., zur Mast ——— M.

Die Direktion des Magerviehhofes.

Städtischer Centralviehhof. Berlin, 18. November 1905. Zum Verkauf standen: 3922 Rinder, 970 Kälber, 10 105 Schafe, 9532 Schweine.

Bezahlt wurden für 100 Pfund oder 50 kg Schlachtgewicht in Mark (bezw. für 1 Pfund in Pfg.): Für Rinder: Ochsen: 1. vollfleischig, ausgemästet, höchsten Schlachtwerts, höchstens 7 Jahre alt 75—79; 2. junge fleischige, nicht ausgemästete und ältere ausgemästete 70—74; 3. mäßig genährte junge und gut genährte ältere 64—68; 4. gering genährte jeden Alters 60—63. — Bullen: 1. vollfleischige höchsten Schlachtwerts 75—77; 2. mäßig genährte jüngere und gut genährte ältere 70—74; 3. gering genährte 58—63; — Färsen und Kühe: 1. a) vollfleischige, ausgemästete Färsen höchsten Schlachtwerts ———; b) vollfleischige, ausgemästete Kühe höchsten Schlachtwerts, höchstens 7 Jahre alt 63—65; 2. ältere, ausgemästete Kühe und wenig gut entwickelte jüngere 61—62; 3. mäßig genährte Färsen und Kühe 58—61; 4. gering genährte Kühe und Färsen 54—57. — Kälber: 1. feinste Mastkälber (Vollmilchmast) und beste Saugkälber 92—96; 2. mittlere Mastkälber und gute Saugkälber 84—89; 3. geringe Saugkälber 68—79; 4. ältere gering genährte Kälber (Fresser) 58—62. — Schafe: 1. Mastlämmer und jüngere Masthammel 81—84; 2. ältere Masthammel 76—78; 3. mäßig genährte Hammel und Schafe (Merzschafe) 57—61; 4. Holsteiner Niederungsschafe (Lebendgewicht) 28—40. — Schweine: Man zahlte für 100 Pfd. (mit 20 pCt. Tara): vollfleischige, kernige Schweine feinerer Rassen und deren Kreuzungen,

Digitized by Google

höchstens 1¼ Jahr alt, 220—280 Pfund schwer, 76——; schwere, 250 Pfd. und darüber (Käfer) ——; fleischige Schweine 72—75; gering entwickelte 67—71; Sauen 70 M.

Verlauf und Tendenz des Marktes:

Das Rindergeschäft wickelte sich glatt ab und hinterläßt nur wenig Ueberstand. — Der Kälberhandel gestaltete sich glatt. — Bei den Schafen war der Geschäftsgang ruhig, gute Kreuzungslämmer waren nur in mäßiger Zahl vertreten; es bleibt Ueberstand. — Der Schweinemarkt verlief anfangs ruhig, verflaute aber dann, so daß schließlich die notierten Preise nur schwer erzielt werden konnten, es wurde nicht geräumt. Schwere, fette Schweine brachten Preise bis 3 M. über Notiz.

In Homburg wurden bezahlt: für beste Ochsen 71—74 M., junge fette Kühe 64—67 M., beste, reine Schweine mit 20 Proc. Tara —74½ M., Kälber I. Qualität 93—98 M., Doppellender 105—112 M.

Versuchsstation für Molkereiwesen Kiel.

Versand von Reinkulturen für die Ansäuerung des Rahmes. Ausbildung von Molkereipersonal.

Professor Dr. H. Weigmann.

Molkereischule Fulda für Molkereigehilfen und Meier.

Molkereischule Lauterbach, Hessen für Meierinnen.

Gemeinsame Direktion

unter Aufsicht der Kgl. preuß. und Großherzl. hess. Regierung.

Ausbildung junger Leute unter sehr günstigen Bedingungen. Stellenvermittlung!

Stellen-Angebote.

Ein verh. Käsereiverwalter,

welcher mit der Tilsiter Fettkäserei und Schweinemast durchaus vertraut ist, findet zum 1. Januar 1906 dauernde Stellung. Es wollen sich nur verständ. Fachleute bewerben, die durch u. durch b anchelundig sind u. über ihre Tätigkeit allerbeste Zeugnisse aufweisen können. Persönliche Vorstellung ohne vorherige Aufforderung nicht gewünscht

J. Dietheim, Güldenboden, Wpr.

Altrenommierte erstklassige Dampf- und Molkereimaschinenfabrik sucht zum baldigen Eintritt noch einige tüchtige und fachkundige

Reisevertreter.

Reflektanten wollen Angebot mit Gehaltsansprüchen unter H. T. 3084 an Rudolf Mosse, Hamburg einsenden.

Stellen-Gesuche.

Junger, evang.

Gehilfe,

19 Jahre, 4 Jahre beim Fach, sucht Anfang Januar 1906 Stellung; als junger Expedient in einer Butterhandlung, Käsefabrik oder Molkereibedarfsartikel-Geschäft nicht ausgeschlossen. Offerten mit Gehaltsangaben erbittet

Otto Schmidt, Dorste a. Harz.

Kaufmännisch gebildet. Molkereifachmann, mit allen Gebieten der Milchverwertung, des Butterhandels vertraut und durchgreifenden Kenntnissen in Molkereimaschinenbranche sucht sich zu verändern. Offert unt. C. A. 18 an Haasenstein & Vogler A.-G., Hamburg.

Molkereigehilfe,

24 Jahre alt, Fachschule besucht und mit sämtlichen Facharbeiten vertraut, sucht zu sofort Stellung.

Grospitz, Berlin O., Schillingstr. 12.

Militärfreier

Molkereigehilfe

sucht zu sofort oder später Stellung als Buttermeier in einer Molkerei oder Butter-Großhandlung.

Richter, Tost, Ob.-Schl., Burgstr.

Tüchtiger Gehilfe,

19 Jahre alt, sucht zum 1. Dezember dauernde Stellung, am liebsten für Butterei und Kontorarbeiten.

Otto Menzendorf, Remkersleben b. Magdeburg.

Junger, tüchtiger

Molkereigehilfe,

mit Kontor- sowie sämtlichen Facharbeiten vollständig vertraut, sucht, gestützt auf sehr gute Zeugnisse, zum 1. Dezember dauernde Stellung.

Gefl. Offerten erbittet

Fritz Bosse, Molkerei, Poseritz a. Rüg.

Tüchtiger, militärfreier

Gehilfe,

mit Kessel und Maschinen, Alfa, Balance und dänischer Centrifuge sowie mit Quarl-, Quadrat-, Romatour- und Tilsiter Käserei bewandert, sucht, gestützt auf gute Zeugnisse, zum 15. Dezember dauernde Stellung.

Gefl. Offerten erbittet der Buttermeier der Molkerei Schmiegel.

Junger Mann,

Schweizer, sucht Stelle als Verwalter auf einer Emmenthaler- oder Tilsiter-Käserei, ev. Molkerei mit Vollbetrieb, im In- oder Ausland. Obiger hat Molkereischule Rütti-Bern mit „sehr gutem Erfolge" absolviert und ist gegenwärtig in ungekündigter Stelle als Emmenthalerkäser in einer Molkerei mit über 4000 l Milch. Antritt 1. Dezember, ev. später.

Gefl. Offerten erbitte unter Chiffre 100 an die Expedition dieses Blattes.

Vermischte Anzeigen.

Suche wöchentlich ½ Centner

Molkereibutter

auf Abschluß gegen Kasse. Offerten sub „Butter" an Haasenstein & Vogler, Staßfurt.

Wöchentlich 10—15 Centner

ff. Molkereibutter

von allererster Butterhandlung Leipzigs auf Jahresschluß gesucht. Kasse nach Wunsch.

Offert. mit Preisangabe sub V. A. 977 „Invalidendank" Leipzig erbeten.

Milchkur-Anstalt, Dampf-Molkerei,

mit elektr. Betrieb in schöner u. steigender Entwicklung befindlicher Stadt am Rhein (80 000 Einw.), evtl. mit Anwesen aus Gesundheitsrücksichten baldmöglichst zu verkaufen. Geschäft ist erstes am Platze, noch sehr ausdehnungsfähig. Für verh. Fachmann seltene Gelegenheit zu brillanter Existenz. Inventar komplett u. in bestem Zustande. Umsatz M. 100—110 000 pro Jahr. Milchverbrauch 46—48 000 Liter pro Monat. Rentabilität nachweisbar. Erforderliches Kapital M. 20—25 000. Selbstreflekt. wollen unter F. 2 M. 4122 an Rudolf Mosse, Frankfurt a. M. schreiben.

Suche Molkerei

für Lieferung von fr. Quark und Schlagsahne. Off. u. L. F. 6677 an Rudolf Mosse, Leipzig.

Dampfmolkerei, feste Verträge i. Bahnort, Altmark, zu verkaufen. Preis 25 000 Mark. F. Palm, Hannover, Seelhorst 3 A.

Moderne Molkerei, Dampfmühle und große, neue Schweinemast sofort zu verkaufen.

Ganz nahe Hamburg, 1 Stunde Bahnfahrt, 20 Minuten von Station (Vollmilch wird nach Hamburg verkauft), in verkehrsreichster, lebhaftester Gegend, an der Hauptverkehrsstraße, ist großes Gewerbe, Meierei, Dampfmühle, Schweinemästerei für 200—250 Tiere, für den billigen Preis von 45 000 M. sofort zu verkaufen, Anzahlung 15 000 M. In dem Orte und der ganzen Umgegend wird fast ausschließlich Viehmast und Zucht betrieben, daher enormer Umsatz in Futterstoffen, Getreide und Schrot. Unternehmen nachweislich höchst rentabel. Solvente Käufer wollen sich melden an R. Bönig, Hamburg, Künzplatz 11.

Eine grössere Genossenschafts-Molkerei

sucht noch regelmäßige Abnehmer für prima Sahne. Preis nach Fettgehalt. Dieselbe ist in der Lage, mehrere 100 Ltr. täglich liefern zu können, gibt jedoch auch in kleinen Posten ab und übernimmt jede Garantie für gute Ankunft ihrer Sahne. Ev. sauer gewordene Sahne wird anstandslos zurückgenommen. Gefällige Offerten unter N. 19 an Max Gerstmann, Berlin, Alexanderplatz 1 erb.

Ein kl. Quergebäude in Weißensee, für Molkerei passend, Stallung für 16 Kühe, ca. 80 □ m Keller nebst Zubehör, preiswert per 1. April 1906 zu vermiethen. Wünsche können noch berücksichtigt werden.

Näheres auf Anfrage, die unter A. B. 5112 Daube & Co., Berlin W. 8, Leipzigerstr. 26, befördert.

200—500 Liter Vollmilch

werden täglich gesucht. R. Rasch, Cottbus, Karlstr. 15.

Steinerne Buttertöpfe.

Ich habe 15 Chamotttöpfe mit Deckel zu 1½ Ctr. Inhalt, zur Aufbewahrung von Butter sehr geeignet, für die Hälfte des Anschaffungspreises abzugeben.

Rud. Herzog, Ottmachau, Schles.

Kaufe jedes Quantum

feine Butter

zu den höchsten Preisen gegen sofortige Kasse.

R. Schröter,

Berlin SO. 16, Adalbert-Straße Nr. 58.

GEBR. ROESSLER,

Butterabsatzstelle von Molkereien der Provinz Sachsen und der angrenzenden Staaten.

HALLE a. S.,

Freiimfelderstr. 8. Fernspr. No. 868

Gust. Schultze & Sohn,

Berlin C., Gertrauden-Strasse 22.

Butter-Grosshandlung.

Gebrüder Groh,

Hoflieferanten,

BERLIN O., Blumenstr. 70,

Buttergrosshandlung.

23 eigene Detail-Geschäfte.

Ständige Abnehmer für feine Molkereibutter zu höchsten Tagespreisen bei wöchentlicher Abrechnung und Kasse. Jahres-Abschluss erwünscht.

Besonders für die Leuteküche

Zucker Honig

Email-Eimer oder Kochtopf

Netto 10 Pfd. Mk. 4 frco.

J. Lehmann,

Magdeburg-Sudenburg.

Verbesserte Milchlieferungsbücher!

F. Kahm, Frankenberg i. S.

Eine Drais Butter-Knet- und Mischmaschine,

Größe 11, zu Kraftbetrieb, fast noch gar nicht gebraucht, ca. 4 Wochen in Benutzung gewesen, ist, da zu klein, preiswert zu verkaufen.

Offerten erbeten unter 2669 an die Expedition dieses Blattes.

Auf Osterrade, pr. Bovenau, stehen wegen Milchverlauf

1 Butterkneter für Kraftbetrieb,

1 Rahmkühler,

beide Teile vor einem Jahre von Bergedorf geliefert, ferner eine Partie sehr gut erhaltene Wageneimer, ca. 60 Liter Inhalt, zum Verkauf.

v. Hildebrandt, Osterrade bei Bovenau (Holstein).

Zu verkaufen

R. Bönig, Hamburg, Münzpl. 11,

1 Alfa-Baby, 150 l, fast neu, 150 M.,
1 „ B 375 l, „ „ 350 „
1 „ Pony, 600 l, „ „ 400 „
2 Babcock, „ „ à 60 „
2 Vorwärmer, 2400 l und 3600 l,
70 M. und 90 M., auch fast neu.

Bestes echtes Pergamentpapier,

auch schön bedruckt, empfehlen preiswert

Schleipen & Eichhorn G. m. b. H., Pergamentpapier-Fabrik, Emmerich am Rhein.

Butterkisten • Käsekisten

in fertig geschnittenen Brettern od. genagelt lief. jed. Quantum billigst

C. Hartmann, Reichenstein i. Schles.

Dampfsägewerk und Kistenfabrik.

Buttertonnen

in den gangbarsten Dimensionen, in weißer Waare und sauberster Ausführung empfehlen billigst

W. Stange & Co., Stettin, Faßfabrik.

Tremser Eisenwerk

Koch & Co., Lübeck 6.

Eisenblech-Stanz- und Emaillir-Werk.

Fabrik von rohen, verzinnten und emaillirten Eisenblechwaaren.

Molkerei-Geräthe

aus bestem Stahlblech angefertigt und dreimal im Vollbade verzinnt, in neuesten, erprobtesten Konstruktionen.

Spezialität: Milchdichte u. diebessichere sowie auch nahtlose

Transportkannen aller Art.

Original-Muster stets zur Verfügung. Lieferung, auch des größten Quantums in kürzester Zeit.

Illustrirte Preislisten gratis und franco.

Feierabend.

Hat Dir der Tag was gebracht? So fragt sich am Abend der Jüngling;

Hat Dir der Tag was geraubt? Fragt sich der Mann und der Greis.

Wiedersehen.

Zum Totenfest von Käte Lubowski.

(Nachdruck verboten.)

„Warum hast Du eigentlich nicht noch ein wenig geschlafen?“ fragte Frau Gymnasialprofessor Lankert mit leisem Vorwurf ihren Mann. „Ich sollte meinen, Du müßtest herzlich froh sein, an dem siebenten Tag einmal länger ausruhen zu können!“

„Hast Du schon gehört, Mutter, daß die Gedanken auf diesen siebenten Tag irgendwelche Rücksicht nehmen?“ entgegnete der alte Mann, und sein geistvolles Gesicht leuchtete voller Fragen. . . „Mich wenigstens haben sie unbarmherzig rausgetrieben.“

Sie wird ein wenig ärgerlich.

„Die alte Geschichte. Und über all Deinen Fragen vergißt Du gänzlich, mir die wiederholt erbetene Antwort zu geben, in welcher Kirche wir uns die heutige Totenfestpredigt anhören wollen?“

„Nimm es mir nicht übel, wenn ich mal ausnahmsweise fahnenflüchtig werde. Ich möchte mein Andachtsstündlein heute auf dem Friedhof halten.“

„Aber . . . Mann!“

„Ja wohl. . . Ich weiß schon alles, was Du dagegen einwenden willst. Du hast recht, es ist bitter kalt. Gut, ich ziehe den Pelz an. Es ist feucht von unten, meinst Du? Schön, ich quäle meine Füße in die Gummischuhe.“

„Und was willst Du eigentlich auf dem Friedhof, Anton?“

„Siehst Du, das läßt sich zwar in drei Worten sagen, aber noch longe nicht erschöpfend genug. Einen Kronz hinbringen.“

Die alte Frau wundert sich.

„Einen Kronz? Aber Du hast doch niemand dort, der Dir näher gestanden hat?“

„Nein! Aber ich tue es im Namen und im stummen Auftrag eines Menschen, den ich sehr lieb gehabt habe!“

„Aber, Anton — — — —“

„Sehr lieb, wiederhole ich. Und Du auch. Du hast gestrahlt, so oft Fritz Hannemann in unser Haus gekommen ist. Du hast ihm heimlich über den Aermel gestrichen und einmal hast Du sogar gesagt: „Greifen Sie nur tüchtig zu. Sie sind doch bei uns zu Hause.“ Und nun wunderst Du Dich, daß ich mich dieser Liebe nicht schäme.“

„Nach allem, was inzwischen geschehen ist, Anton . . .“

„Ach was. Ich weiß doch, was der Junge darum gelitten hat . . . weiß, warum er's tat. Du meinst, meine pädagogische Begabung spielte mir in dieser Beziehung einen argen Streich? Laß sie getrost weiterspielen. Ich habe ihn doch lieb. Gerade so herzlich und aufrichtig, wie damals, als er in der Oberprima mit hellen Augen die Worte von meinen Lippen trank und der Direktor mit offenkundiger Genugtuung sagte: „Fritz Hannemann ziert unser ganzes Gymnasium.“ Und weil dem so ist, gehe ich zu seines Vaters Grab und schmücke es in seinem Auftrag.“

„Anton,“ sagte die weißhaarige Frau leise, wenn wir ein Kind gehabt hätten und es wäre so tief gesunken, wie er . . .“

„Du sollst so etwas nicht sagen. Nennst Du ihn darum „gesunken“, daß er nicht leiden wollte, wie man seinen Vater beschimpfte? Oder hat Klaus Seifert das vielleicht nicht getan? Hat er nicht höhnisch gesagt: „Dein Vater trinkt nicht nur . . . nein, er stiehlt unserm Herrgott auch die Tage ab und er ist ein unnützlich und unwert Glied der menschlichen Gesellschaft?“

„Hat er denn vielleicht damit die Unwahrheit gesprochen? War der alte Hannemann nicht jedem Arbeitsfreudigen ein Aergernis?“

„Komm mir nicht mit solchen krüppelhaften Beweisen, Frau. Der Fritz hat seinen Vater lieb gehabt. So lieb, daß er das nicht aus fremdem Munde über ihn hören konnte. Das entschuldigt ihn bei mir genügend. Uns ziemt es am wenigsten, ihn zu verurteilen. Ich will Dir Deine vorher an mich gerichtete Frage zurückgeben. Wenn Dir ein Kind beschert gewesen wäre, hättest Du gewollt, daß es den Kopf abwandte und schweigend errötete, wenn man Dich schmähte?“

„Aber es bleibt doch entsetzlich, trotz allem, was Du auch vorbringen magst.“

„Ja, gewiß. Unverständlich hart strafte ihn unser großer, sonst so gütiger Herr da oben.“

„Tot . .“ sagte Frau Professor schaudernd, als müßte sie sich die traurige Geschichte noch einmal ins Gedächtnis rufen. „Getötet durch Fritz Hannemann. Dagegen gibt es nichts.“

„Du bist ja strenger, als die Richter, Mutter. Er hob in gerechtem Zorn seine Hand und schlug Klaus Seifert ins Gesicht. Das ist richtig. Was folgte, tat die Hand eines Mächtigeren. Daß Klaus stolperte und mit dem Kopf auf die eisenbeschlagene Kiste schlug und nicht mehr aus seiner Betäubung aufwachte, das darfst Du Fritz Hannemann doch nicht nachtragen.“

„Aber andere haben es doch getan. Entzogen ihm die Richter nicht ein Jahr den Anblick der Sonne dafür?“

„Weiß Gott . . . das taten sie. Ob es notwendig war — — ich weiß es nicht. Ich hatte damals das Gefühl, als müßten sie ihn in die Arme reißen und sein gequältes Herz zur Ruhe wiegen.“

„Am 18. Dezember wird er entlassen, nicht wahr, Anton?“

„Wie genau Du das weißt . .“

Ein jugendliches Rot flammt über die Runzeln des greisen Gesichts.

„So etwas merkt man sich doch. . .“

Er lächelt eigen. — Vielleicht erfüllt sich doch noch der große Wunsch seines Herzens, den auszusprechen er vorläufig noch als verfrüht erachtet. — —

Auf dem neuen Gottesacker schlafen ihrer erst wenig. Professor Lankert grüßt die stillen Reihen mit freundlichem Nicken. Die meisten von ihnen hat er gekannt. Mit manch einem auf Spaziergängen ein lustiges Wort gewechselt. Den hier zum Beispiel kennt er besonders gut. Es ist der alte Spielmann, der Montags in aller Frühe unter seinen Fenstern den ausgedienten Leierkasten wimmern ließ. Er streicht mit der Hand über den schmucklosen, massigen Stein, zu dem eine auswärts verheiratete Tochter eine karg bemessene Spende sandte. — Dann geht er langsam weiter. In der Hand seinen Kranz. In den Augen ein Schauen zu der verhüllten Zukunft hinüber. Im Herzen eine halb gespannte — halb wehmütige Frage: „Wann ist die Reihe nun an mir?“ . . . An einem Kinderhügel bindet eine blasse Mutter wehende Efeuranken fest. Er sieht ihr ein Weilchen sinnend zu.

„War es Ihr einziges?“ fragt er ganz zart, gerührt von dem Ausdruck namenlosen Schmerzes in ihren Zügen.

Sie hebt die rotgeweinten, müden Augen zu ihm empor.

„Mein achtes . . . Herr . . .“ antwortet sie schluchzend. Aber man hat sie doch alle gleich lieb und wenn sie erst da sind, will man keins missen“ — und er geht weiter — durch die überschneiten Reihen, auf deren Rücken grün und steif das Immergrün und der Efeu wächst.

„Hier muß er ruhen,“ murmelt er vor sich. Und er irrt nicht.

Ein glattes, weißes Marmorkreuz richtet sich zu Häupten des Hügels empor. . . . Er trägt auf der einen Seite den Namen des Schläfers: Eduard Gottlieb Hannemann. Auf der andern seinen Reisespruch: „Wiedersehen“. Er legt den Kranz nieder und faltet die Hände zum Gebet. Die dunstige Winterluft hat die Gläser seiner Brille mit einem Schleier umzogen und ihm damit den Fernblick genommen. Er sieht nicht, daß eine Gestalt lang hingestreckt über der nahen Ruhebank liegt. Er hört nur ein Schluchzen, das er anfangs auch noch nicht als solches erkennt. Erst, als es stärker und leidenschaftlicher wird, wendet er sich erschrocken um . . . Da sieht er, kaum 20 Schritt entfernt, einen Jüngling in Schmerzen. Mit einem Satz ist er neben dem Weinenden. Seine Lippen zittern und in seinen Augen steht ein Schein von Angst.

„Fritz Hannemann,“ schreit er heraus, „wie kommst Du schon heute hierher?“ — — Ein abgezehrtes Gesicht sieht zu ihm auf. Die Stirn kantig, den Mund schmal und bleich, die Augen tief eingesunken. Aber ihren Ausdruck haben sie nicht verändert. Das Dunkel dieses Jahres hat ihnen den Glanz der Reinheit nicht genommen.

Und der Professor holt noch, was er damals nicht tun konnte, weil die Geschichte sich gar zu schnell abspielte.

Er legt den Arm um Fritz Hannemann und bettet das müde Haupt an sein Herz. Noch einmal fragt er ihn das Nämliche. Aber gar nicht mißtrauisch. So zart und leise, als wenn ein besorgter Vater eine Auskunft von seinem geliebten Sohn begehrt. Diesmal gibt er ihm, ohne es zu wollen, das „Du“ der Kindheit.

„Fritz Hannemnnn, wo kommst Du heute schon her?“

Und ihm wird eine scheue, geflüsterte Antwort zuteil.

„Sie haben mich drei Wochen früher entlassen, weil . . ich mich . . gut . . geführt . . habe.“

„Und wo willst Du nun hin?“ — — Das weiß er nicht. Er weiß nur, daß er noch ein Weilchen hier neben seines Vaters Häuslein knieen muß.

„Wie . . . starb mein . . . Vater . . ., Herr Professor,“ fragte er heiser.

„In meinen Armen, Fritz. Er hat mir noch viel Gutes und Liebes für Dich aufgetragen. Viel, was Dich stärken und aufrecht halten wird. Zuletzt hat er das Wort gesprochen, das hier eingegraben steht: . . . „Wiedersehen“.

„Wiedersehen . . .,“ sagt Fritz Hannemann sehnsüchtig. Und er schlingt die Arme um das Kreuz und legt den Kopf an den glatten, kalten Marmor, „. . . Wiedersehen — — —“

Ein paar heilige Minuten des Schweigens gehen über die Hügel. Da endlich neigt sich der alte Mann abermals zu dem Jungen herab und nimmt seine Hand.

„Komm . . . nach Hause, Fritz.“

„Wie . . . meinen . . . Sie . . . das, Herr Professor?“

In dem Gesicht des alten Herrn arbeitet eine mächtige Rührung. Wenn dieser im Strom der Welt verloren ginge, dann würde sein Herrgott einst, am Tage der großen Schlußrechnung, zu ihm sagen: „Anton Lankert, Dein ganzes Lehren war keinen Pfifferling wert. Du hast eine junge, reine Menschenseele in der Hand gehalten und sie nicht bewahrt.“ — Und das würde ihm tausendmal weher tun als alles, was die Menschen über seine Tat zu sagen haben würden.

„Nach . . . Haus, zu uns, mein Junge . . . Du weißt doch, Mutter hat Dich auch so lieb gehabt, und wenn sie sich nun auch nicht so schnell in die neue Rolle hineinfinden kann . . . dann verdenke ihr das nicht. Sie muß ein wenig Zeit zum Gewöhnen haben . . . Gut ist sie Dir auch heute noch von ganzem Herzen.“

Fritz Hannemann hebt seinen Kopf empor und preßt die Lippen auf die welken, alten Hände.

„Mich wollen Sie aufnehmen . . . mich . . . den — den —“ er kann es nicht aussprechen!

„Laß das doch, Fritz. Wozu quälst Du Dich so sehr . . .“

„Mich . . . mich!!! Ich soll an Ihrem Tisch sitzen . . . Ich . . . ich . . .“

„Und mit mir beten, Fritz. Das wollen wir vor allem nicht vergessen.“ — — —

Und sie gehen heimwärts. Der Alte führt den Jungen. Langsam, Schritt für Schritt. Er fühlt, daß er dieses Haltes dringend bedarf. Als sie den Friedhof verlassen haben, zuckt Fritz Hannemann zusammen. „Hinten herum . . .“ fleht er matt, „damit mich die Leute nicht sehen.“ Aber der Professor schüttelte den Kopf. Er schreitet bedächtig und fest mit ihm auf die breite Straße hinüber, die mitten durch die Stadt führt. Er muß ihn dabei noch straffer halten. Sonst bricht er zusammen. Der Professor hat ein stilles, tiefes Leuchten bei diesem Gang in den Augen.

Er weiß es. — — Einst wird der Tag kommen, an dem der Junge hier ihn hält und stützt . . . an dem der Totensonntag zu dem Auferstehungsfest des gesunkenen Glaubens an sich selbst wird.

So viel der alte Lankert dazu tun kann, wird er sorgen, daß dieser Tag nicht allzu lange auf sich warten läßt!!!

Wie lange halten sich Bakterien in den Gräbern? Man hat früher behauptet, daß sich nach den Eröffnungen von alten Cholera- oder Pest-Friedhöfen der Ansteckungsstoff von neuem verbreitet habe. Um diese Sache klarzustellen, war es von gesundheitlichem Wert, zu erfahren, wie lange Krankheitserreger im Körper von Tieren, die man in die Erde gegraben hatte, ihre Lebens- und Entwicklungsfähigkeit bewahrten. Dr. Klein hat nach dem „Zentralblatt für Bakteriologie“ eine solche Untersuchung von Mikroben begrabener Tierkörper vorgenommen und ist zu folgenden Ergebnissen gelangt: Der Bacillus prodigiosus, dessen blutrote Wucherungen auf Kartoffel, Brot, Reis u. s. w. die Ursache des sogenannten Blutwunders, der blutenden Hostie, sind, sowie der Eitererreger, Staphylococcus aureus, wurden noch nach 28 Tagen lebendig gefunden, dann starben sie ab; nach sechs Wochen entwickelte sich keine Kultur mehr aus ihnen. Weniger lebensfähig waren der Cholera- und Typhusbazillus. Sie lebten zwar noch nach 19 Tagen, hatten aber nach 28 Tagen die Fähigkeit, sich zu entwickeln, eingebüßt. Der Pestkeim, der nach 17 Tagen noch lebte, war nach drei Wochen tot. In der Erde am wenigsten widerstandsfähig ist der Schwindsuchtserreger; er scheint seine Opfer nicht lange zu überleben. Dr. Klein fand ihn zwar in Leichen, aber nicht mehr fähig, Krankheitserscheinungen zu machen. Bösartiger sind allerdings einige andere Krankheitserreger, so der Milzbrandkeim, dessen Sporen sich jahrelang im Erdboden vermehrungsfähig erhalten; auch der Starrkrampferreger bleibt im Boden lange am Leben. Gegen die Krankheitserreger in der Leiche kommt allerdings noch hinzu, daß sie im Kampfe ums Dasein leicht von den Fäulniserregern überwuchert und so in ihren Lebensbedingungen geschädigt werden.

Senden und schicken. An einem fürstlichen Hof stritt sich ein Gesandter mit einem Gelehrten über den Unterschied zwischen den beiden Wörtern senden und schicken, behauptend, beide Wörter seien gleichbedeutend. Der Gelehrte verneinte dies, und als der Gesandte sich durch keine Gründe überführen lassen wollte, sagte der Gelehrte kurz und schlagend: „Nun wohl denn, mein Herr, Sie sind ein Gesandter, aber gewiß kein Geschickter.“

Von der Schmiere. Darsteller: „In dem armseligen Kostüm kann ich doch nicht als König auftreten!“ — Direktor: „Das geht schon . . . flechten Sie einfach in dem großen Monologe ein, daß Ihre Untertanen mit den Steuern arg im Rückstande wären.“ (Jugend.)

Zweierlei Leben. Gutsbesitzer: „Wie gesagt, Herr Leutnant, schlagen Sie sich meine Tochter aus dem Sinn. Ich bin grundsätzlich gegen das Militär.“ — Leutnant (schwärmerisch, verzweiflungsvoll): „Aber ich kann ohne Ihre Emilie nicht leben!“ — Gutsbesitzer: „Das glaub' ich gern, mit der knappen Leutnantsgage.“ (Wiener Fliegende.)

Digitized by Google

Alt, Eberhardt & Jäger, Ilmenau i. Thür.
Glas-Instrumente und Apparate aller Art und in jeder Ausführung für die technische Milchuntersuchung.
Grösstes Lager Thüringens in **Laktodensimetern, Aräometern, Messgeräten** (Cremometer, Mensuren, Büretten, Pipetten usw.) u. Hohlglas aller Art. **Butyrometer** (unter Gewähr für Genauigkeit), **Butterwasserprüfer, Laktobutyrometer, Centrifugen** u. **Centrifugenröhrchen** aller Art.
Milchfett- usw. -Bestimmungs-Apparate, Abmessvorrichtungen.
Thermometer aller Art
für Molkerei- und Landwirtschafts-Zwecke, z. B. **Brutthermometer, Kontaktthermometer** für Feuersignal- und Kontrollzwecke, **Psychrometer** in allen Ausführungen. **Feuchtigkeitsmesser. Regenmesser.**
Preisliste auf Verlangen.

Milchuntersuchungen auf Fettgehalt
übernimmt zum Preise von 50 Pfg. für Einzelproben, von 30 Pfg. im Abonnement die **Milchkontrolanstalt der Molkerei-Zeitung Berlin.**

Stalleinrichtungen
für Schweine, Rinder und Pferde.
Selbsttränkeanlagen.
Transportable verzinkte Ferkelträge.
Alles nach eigenen, in der Praxis bestbewährtesten Systemen.
Uebernahme kompletter Stallbauten.
Franz Hüttenrauch, Apolda, 9
Spezial-Geschäft für Stalleinrichtungen.
Tausende von Anlagen in Benutzung.
Prospekt gratis.

Butterprüfungen auf Fett- u. Wassergehalt.

Wir übernehmen die Feststellung des Fettgehalts oder die Wasserbestimmung in Butter zu 1 Mk. für die Probe.
Zweckmässige Versandtschachteln, in denen sich die Proben sicher gegen Wasserverlust als Muster ohne Wert einsenden lassen, werden leihweise von uns abgegeben.

Milch-Kontrollanstalt der Molkerei-Zeitung Berlin.
SW., Grossbeerenstrasse 40.

Post-Butterkisten, Käsekisten, Tilsiter Käserollen.
Preislisten gratis und franko.
L. Wurm, Bartenstein, O.-Pr.
Dampfsägewerk, Holzhandlung, Kistenfabrik.

Paraffinierte **Pappverschlüsse**, sow. **Etiketten für Milchflaschen** billigst.
Gustav Wald, Braunschweig.

Quarksäcke
ohne und **mit Naht**, aus Leinen, Baumwolle und Jute. Kongreß- und Hardangerstoffe für **Käsetücher. Seih-, Wisch-, Hand-** u. **Putztücher,** billige **Bindfaden** für Postpakete empfiehlt
Emil Fritsche in Zittau.

Stanz- und Emaillierwerke,
vormals
Carl Thiel & Söhne,
Aktien-Gesellschaft,
Lübeck.

Nahtlose Milchtransportkannen.
Halbgestanzte „
Gefalzte „
Transport-Milcheimer.
Milch-Messeimer.
Rahm- und Milchständer.
Milchsiebe, doppelt und einfach.
Bassins aus Stahlblech.
Bassins aus Doppelmetall.
Kataloge gratis und franko.
Für einige Gegenden werden noch Vertreter gesucht.

Flensburger Eisenwerk Aktien-Gesellschaft.

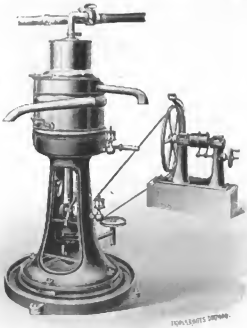
Nachdem wir beschlossen haben, unsere Molkerei-Maschinen- und Centrifugen-Abteilung zu **liquidieren** — um unseren anderen Abteilungen erhöhte Aufmerksamkeit zuwenden zu können — stellen wir

zu Spottpreisen zum Verkauf:

Dampfmaschinen, 6–8 Pf., 10 Pf., 15 Pf.,
Kaltwasserpumpen in allen Grössen,
Butterkneter, Milchvorwärmer,
Milchpumpen, Handbutterfässer,
je in allen Grössen vorrätig,
Spritzböcke, Riemenscheiben, Wellen, Lagerböcke, Wandkonsolen und anderes mehr.

Ferner unsere **Germania-Separatoren**
in allen Grössen für Hand- und Kraftbetrieb.
Zur Lieferung von Ersatz- und Reserveteilen zu unseren Centrifugen hat sich die Firma
R. Bönig, Maschinenfabrik, **Hamburg, Münzplatz 11,**
verpflichtet, welche auch etwa erforderliche Reparaturen ausführt.
Eine sich selten bietende Gelegenheit für Händler und Konsumenten zum billigsten Einkauf.
Anfragen sind ausschliesslich zu richten an das
Flensburger Eisenwerk Akt.-Ges., Flensburg.

Digitized by Google



„Westfalia“

Milchcentrifugen für Hand- und Kraftbetrieb

von 20—2000 Liter Stundenleistung.

Ramesohl & Schmidt, Aktien-Gesellschaft,

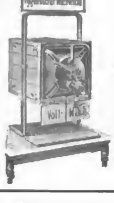
Oelde i. Westf.

Zeugnis.

Bezugnehmend auf Ihr geehrtes Schreiben vom 21. August cr., sowie Sie mich ersuchen, Ihnen ein Attest über Ihre mir gelieferte „Westfalia“-Centrifuge E. Nr. 16 114 a. geben, habe ich dasselbe hiermit gern ausgestellt, denn da dieselbe erst kurze Zeit im Betriebe war, hatten sich natürlich noch nicht später Mängel herausstellen können. Ich habe mich bereits über 15 Jahre damit beschäftigt und bin mit der Leistung Ihrer „Westfalia“-Centrifuge sehr zufrieden. Es hat sich noch nicht das Geringste, trotz Wechsels des Personals, bei derselben herausgestellt. Die Centrifuge hat einen sehr ruhigen Gang und entrahmt sehr scharf. Ich habe die Magermilch bereits 3 mal schon untersuchen lassen und hat dieselbe immer nur 0,05 % Fett. Ich kann die Anschaffung der „Westfalia“ jedem meiner Kollegen nur empfehlen.

Hochachtungsvoll
ges. **Schade.**

Rittergut Borislawitz, den 20. Novbr. 1901
Kr. Militsch i. Schles.



Grosse Vorteile

beim Milch-Verkauf

erreicht man durch Anwendung unserer bewährten **hygienischen Transport- und Verkaufseinrichtungen**

Blocktannen (sog. Hohmkanne n) 20 u. 40 Ltr.,
Zapfdeckel, Kipper für 20 u. 40 Liter. Kannen werden stets am Lager gehalten. Grosssere Ladeeinrichtungen werden in **einfacher,** sowie auch **vornehmster** Ausstattung schnell geliefert.

Alexanderwerk A. von der Nahmer A.-G.

Abteilung für hygienische Milchbehandlung und Kühlanlagen **nach Patent Helm**

Berlin S., Neue Jacobstrasse 6.

BURMEISTER & WAIN, MASCHINEN- U. SCHIFFSBAU A/G. BERLIN, S. W. 48.

Schleusche. Oel. Farbe Lab
Patentrat **A. V. Branth,** Hamburg 8

Verein. Butter-Fass u. -Kneter
„Simplex“.
Alleis-Verkäufer
A. V. Branth, Hamburg 8.

Hartung Polygon Hohl

Spar-Roststäbe

D. R. P. 80 688
aus Special-Retall.
Geben voll ausgebrannte Asche,
Verbrennen nie nicht,
Erfparen bis 20% Material,
Backen selbst geringstes Brennmaterial vollends aus.
Lieferung nach Einsendung der Maasse oder alten Roststabes.
Prämie Referenzen zu Diensten.
Berliner
Gussstahlfabrik und Eisengiesserei
Hartung Aktiengesellschaft,
Berlin NO., Prenzlauer Allee 44.

Spielend leicht...

Ganz hat das neue Modell 1905 der

Hauptner-Schere

mit biegsamer Triebwelle, D.R.G.M.
von **Mk. 65.—** an.

Man verlange Preisliste kostenfrei!

H. Hauptner, Berlin NW., Luisenpl. 5.

Weltausstellung St. Louis: Grand Prix.

Bücher und Formulare für Molkerei-Buchführung
in Bezug auf praktische Brauchbarkeit das Vollk-ommenste, was es in dieser Hinsicht giebt, empfiehlt
C. Blunk, Berlin-Gr. Lichterfelde W. 33
Reichhaltige Auswahl! Passend für jeden Betrieb!
Preislisten und Mustermappen portofrei! ——

Dr. Blumenthal's reines Naturlab,

Butter- und Käsefarbe,

offeriren **Chemische Werke** vorm. **Dr Heinrich Byk, Berlin NW.**

Stunde-leistung 35 bis 600 Liter. Hand- u. Kraftbetrieb.

BALANCE

Modell 1905

unerreicht!

Umtausch

verälter Centrifugen aller Systeme gegen

BALANCE MODELL 1905.

Holler'sche Carlshütte,

RENDSBURG.

Preussischer Beamten-Verein in Hannover.

(Protektor: Seine Majestät der Kaiser.)

Billigste Lebensversicherungs-Gesellschaft für alle deutschen Reichs-, Staats- und Kommunalbeamte, Geistliche, Lehrer, Lehrerinnen, Rechtsanwälte, Aerzte, Zahnärzte, Tierärzte, Ingenieure, Architekten, Wolfereibeamte, kaufmännische und sonstige **Privat-Beamte.**

Versicherungsbestand 267 407 350 Mk.,

Vermögensbestand 89 750 000 Mk.,

Ueberschuss im Geschäftsjahre 1904: 2 656 815 Mk.

Alle Gewinne werden zu Gunsten der Mitglieder der Lebensversicherung verwendet. **Die Zahlung der Dividenden, die von Jahr zu Jahr steigen und bei Versicherungen aus dem Jahre 1877 bereits mehr als 90% der Jahresprämie betragen, beginnt mit dem ersten Jahre.** Betrieb ohne bezahlte Agenten und deshalb die niedrigsten Verwaltungskosten aller deutschen Gesellschaften.

Wer rechnen kann, wird sich davon überzeugen, daß der Verein unter allen Gesellschaften die günstigsten Bedingungen bietet.

Zusendung der Drucksachen erfolgt auf Anfordern kostenfrei durch

Die Direktion
des Preussischen Beamten-Vereins
in Hannover.

Bei einer Drucksachen-Anforderung wolle man auf die Anzeigung in dieser Zeitung gefl. reflektiren.

Digitized by Google

Bergedorfer Eisenwerk, W. Bergner, Bergedorf

Filialen in

Berlin — Kiel — Hamm/W. — Kassel — Nürnberg — Königsberg/Pr. — Wien.

Renommierteste und weitaus bedeutendste Spezialfabrik

für den Bau von

Molkereimaschinen aller Art

insbesondere

Astra-Separatoren.

Wer irgend eine Molkerei-Maschine, eine komplette Molkerei- oder Kühlanlage anzuschaffen beabsichtigt, sollte unsere Preise einholen und unsern Rat in Anspruch nehmen, der in jedem Falle kostenlos zur Verfügung steht.

Eduard Ahlborn

Danzig — Hildesheim — München

Nahtlose Milchtransportkannen

Nahtlose Milchsiebe mit herausnehmbaren Sieb-Böden.

Nahtlose Rahmständer

Milchfilter, Milchbehälter u. s. w.

in bester Ausführung.

Franz Maager, Molkerei-Maschinen-Fabrik, Breslau.

Lieferung sämtlicher

Molkerei-Maschinen, -Geräte und Bedarfs-Artikel.

Molkereien verlieren Geld

wenn sie bei Trommel-Reparatur oder -Tausch nicht darauf bestehen, dass sie eine

Original-Alfa-Trommel

erhalten.

Es werden von anderer Seite nachgemachte Trommeln in denselben Dimensionen geliefert. Wir können derartige Nachahmungen später nicht in Tausch nehmen, bei einer später gewünschten Umänderung oder Reparatur müsste dann also eine neue Trommel gekauft werden, ohne dass die alte Trommel angenommen wird.

Der Preis-Unterschied ist dabei erheblich zum Schaden der Molkerei, **deshalb bestehe man von vornherein immer auf Original-Alfa-Trommeln.** Man verwende auch stets nur **Original-Alfa-Reserveteile,** gekennzeichnet durch die allein Garantie bietende Fabrik-

Marke, welche nur durch uns und unsere legitimierten Vertreter zu beziehen sind.

Alfa-Laval-Separator G. m. b. H.,

BERLIN 54a.

Verantwortlicher Redakteur: H. Lorisch in Berlin. — Druck u. Kommissionsverlag von J. Harrwitz Nachf. G. m. b. H., Berlin SW., Friedrichstr. 16.

Molkerei-Zeitung

Geschäftsstelle: Berlin SW., Großbeeren-Straße Nr. 40.

Berlin.

Telephon: Amt Vla., 11859. Telegrammadresse: Molkereizeitung Berlin.

Wochenschrift für Gewinnung, Verarbeitung und Verwertung der Milch.

Erscheint jeden Sonnabend. Durch die Post oder Buchhandel bezog. vierteljährlich 1 Mk. 60 Pfg. Von der Geschäftsstelle direkt unter Streifband vierteljährlich 2 Mk., Ausland Mk. 2,80. Einzel-Nummern gegen 20 Pfennig in Briefmarken.

Anzeigenblatt des Westpreussischen Butterverkaufsverbandes.

Unter Mitwirkung von Prof. Dr. Adametz in Wien, Dr. Gerber in Zürich, Dr. Kollwitz in Berlin und Prof. Dr. Stats in Hildesheim,

herausgegeben von H. Laeftig, Berlin SW., Großbeerenstraße 40.

Anzeigen werden für die 4,5 cm breite Spaltzeile mit 20 Pf. (Stellungs-Gesuche frei) berechnet und von unserer Geschäftsstelle, Berlin SW., Großbeerenstraße 40 sowie von allen Anzeigen-Geschäften entgegengenommen. Die Gebühr für Beilagen im Gewicht bis 5 gr beträgt für je 1000 Stück 10 Mk.

Nr. 48. Berlin, 2. Dezember 1905. 15. Jahrg.

Inhalt:

Einige Bemerkungen über Milchpulver. Von Dr. Orla Jensen, Vorstand der schweizerischen milchwirtschaftlichen Versuchs-Anstalt.

Amtliche Vorschriften über die Einrichtung und den Betrieb der Molkereien nebst Genossenschaften in Bayern.

Tagesgeschichtliche Rundschau. Deutschland. Die Maul- und Klauenseuche erlöschen. — Dürfen Milchkannen während der Sonntagsruhe abgeladen werden? — Die 57. Bezirks-Butterausstellung des Meiereiverbandes für West-Holstein. — Holländische Butterfälschungen. — Zum Verbot der Eisenbahn-Beförderung dänischer Milch. — Erhöhung der Milchpreise. — Milchfälschung. — Zeitgemäße Stiftung. — Norwegen. Die milchwirtschaftliche Ein- und Ausfuhr der drei letzten Jahre. — Schweden. Ausfuhr von Milchschleudern. — Rahmlieferung von Schonen nach Deutschland. — Italien. Die Milchversorgung Mailands.

Literatur. Leistungszucht und Leistungskontrolle. Von Adolf Ostermayer.

Genossenschaftswesen. Wann sind Milchfahrer (Berläufer) versicherungspflichtig?

Ausstellungswesen. Die Molkerei-Abteilung auf den Ausstellungen der Deutschen Landwirtschafts-Gesellschaft.

Beobachtungen, Versuche, Erfindungen. Gehalt lanadischer Butter. — Menschen- und Tiertuberkulose.

Handel und Verkehr. Wochenbericht vom Buttermarkt.

Marktberichte.

Feierabend.

Nachdruck ist nur mit genauer Quellenangabe gestattet.

Einige Bemerkungen über Milchpulver.

Von Dr. Orla Jensen,

Vorstand der schweizerischen milchwirtschaftlichen Versuchsanstalt.

Von den milchwirtschaftlichen Maschinen, die in neuerer Zeit konstruiert worden sind, versprechen keine so viel, wie diejenigen zur Herstellung von Milchpulver oder Trockenmilch. Durch dieselben eröffnet sich ein viel weiteres Absatzgebiet für die Milch, indem sie in Pulverform ohne große Kosten über die ganze Welt versendet werden kann. Und hier kommen nicht bloß die tropischen Länder in Betracht, die selber nur mit größter Mühe Milchwirtschaft treiben können, sondern auch die Riesenstädte Europas und Amerikas. Das letztere betrifft jedoch nur Magermilch zu industriellen Verwendungen (Brot, Milchschokolade u. s. w.), denn zum direkten Genuß ist und bleibt selbstverständlich die frische Milch vorzuziehen. Es sind aber nicht unbedeutende Milchmengen, die täglich auf unserem Erdball zu Brot und anderem Backwerk gebraucht werden, und dieselben werden sicherlich noch eine Vermehrung erfahren, wenn einmal die Vorteile allgemein bekannt werden, die das Milchpulver gerade zu diesem Zwecke bietet. Durch Verwendung von Milch bei der Brotbereitung statt Wassers gelingt es nämlich, den Eiweißgehalt des Brotes nur wenig zu erhöhen, durch Zusatz von Milchpulver kann man ihn dagegen verdoppeln, ohne daß das Brot darunter leidet, im Gegenteil, es soll nach den bereits an verschiedenen Orten ausgeführten Versuchen wie ein Zusatz von Eiern wirken. Es eröffnet sich somit durch die Milchpulverfabrikation nicht nur eine ganz neue Verwendung für die Magermilch, sondern es wird den unbemittelten Volksklassen in Aussicht gestellt, künftig ein eiweißreiches Brot zu mäßigen Preisen erhalten zu können, das den Verbrauch des teuren Fleisches beschränken kann. Die Herstellung guter Trockenmilch ist deshalb nicht nur eine milchwirtschaftliche, sondern auch eine volkswirtschaftliche Aufgabe von weittreichender Bedeutung. Wie erwähnt, kommt diese große Bedeutung nur dem Magermilchpulver zu. Als Nebenerwerb in der Butterfabrikation hat sich die Herstellung von solchem Pulver, einfach in Säcken verpackt, in Schweden bereits sehr gut rentiert.

Das Vollmilchpulver dagegen ist bloß als ein Konkurrent der kondensierten Milch zu betrachten und zwar als ein sehr gefährlicher, weil die Anlagekosten geringer sind, die Herstellung einfacher und die Versendung billiger ist. Das Vollmilchpulver kann sich jedoch an Güte mit der kondensierten Milch noch nicht messen. Der Hauptfehler des Milchpulvers besteht darin, daß das Kasein sein Quellungsvermögen verliert, was zur Folge hat, daß die wiederhergestellte Milch die für die Emulsion des Fettes nötige Viskosität nicht besitzt. Das Fett rahmt daher sofort auf und bildet nach dem Erkalten zusammenhängende Pfropfen an der Oberfläche. Eine Homogenisierung der ehemtrockenden Milch verhindert dieses Verhalten nicht. Um bei solchem Vollmilchpulver das Kasein in eine stabilere Aufschwemmung bringen zu können, werden der Milch vor dem Eintrocknen (nach Hatmaker) alkalische Salze, wie z. B. 1 bis 3 v. T. $NaHCO_3$, oder (nach Ekenberg) 2 v. H. Rohrzucker zugesetzt. Den ersteren Zusatz erkennt man durch die mit Lakmuspapier nachweisbare alkalische Reaktion der wiederhergestellten Milch. Zuviel Alkali macht das Pulver gelblich und übelriechend. Der Luft ausgesetzt, wird das Vollmilchpulver bald talgig; in Tabletten komprimiert, hält es sich indessen bedeutend besser. In hermetisch verschlossenen Büchsen verpackt, ist es ebenso haltbar wie kondensierte Milch.

In die Praxis haben schon zwei Verfahren zur Herstellung von Trockenmilch Eingang gefunden, nämlich diejenigen von Just Hatmaker und von Dr. Martin Ekenberg. Nach beiden Verfahren findet die Eindampfung an der Oberfläche erhitzter Cylinder statt, nach dem ersteren bei gewöhnlichem Druck*) und nach dem anderen im Vacuum bei 45 bis 50°. Demgemäß liegen bei dem Hatmakerschen Apparat die Verdampfungsflächen frei, bei dem Ekenbergschen „Efficator“ sind sie dagegen in einen dichten Mantel eingeschlossen. Dieses hat zur Folge, daß der erstere nicht bloß billiger, sondern auch leichter zu bedienen ist. In der Tat ist das Verfahren von Hatmaker verblüffend einfach. In 5 Sekunden ist die Milch in seidenpapierdünne Trockenschichtung umgeblidet, die man nur in einem rotierenden Cylinderseb auseinander zu schütteln braucht, um fertige Trockenmilch zu haben. Das Verfahren von Ekenberg nimmt dagegen mehrere Stunden in Anspruch, weil das aus dem Efficator genommene Pulver noch auf Gestellen, über welche ein heißer Luftstrom geht, fertig getrocknet werden muß.

Von vornherein wäre anzunehmen, daß das bei niedriger Temperatur hergestellte Ekenbergsche Pulver besser wäre, als das bei höherer Temperatur eingetrocknete Hatmakersche. Die uns zugesandten Proben zeigten indessen nur den Unterschied, daß nach der Ekenbergschen Methode 55 und nach der Hatmakerschen 88 v. H.

*) Die schöne weiße Farbe des in dieser Weise hergestellten Pulvers beweist, daß es kaum über 100° erhitzt worden ist, was auch nicht angenommen wäre, denn obwohl die Cylinder des Hatmakerschen Verdampferé 130 bis 140° heiß sind, so verweilt die Milch keinen Moment wasserfrei an ihrer Oberfläche, weshalb die Temperatur des Produktes nicht weit über den Siedepunkt des Wassers steigen kann.

Digitized by Google

des Albumins geronnen war. Die Superoxydase und die Labungsfähigkeit im gewöhnlichen Sinne waren dagegen in den beiden Pulversorten zerstört. Das unerwartete Ergebnis für das Etenbergsche Pulver soll jedoch nach Mitteilung des Fabrikanten daher rühren, daß die Milch vorher pasteurisiert wurde, wodurch die Vorteile der Methode selbstverständlich zum Teil verloren gehen.

Da sich Durchschnittsproben der aus Milchpulver bereiteten Milch nur schwierig entnehmen lassen, ist es am besten, das Pulver selbst direkt zu analysieren. Als Beispiel führe ich eine von meinem Assistenten, Herrn Dr. Ernst Plattner, ausgeführte Analyse einer sehr guten schweizerischen Trockenmilch an. Die Ergebnisse sind in Hundertteilen des Pulvers ausgerechnet.

Wasser	2,70 v. H.	K_2O	1,512 v. H.
Fett	27,97 „	Na_2O	0,812 „
Milchzucker	37,21 „	$Ca\,O$	1,347 „
N-haltige Substanzen	25,09 „	$Mg\,O$	0,176 „
Asche	6,26 „	Cl	0,868 „
Insgesamt	99,74 v. H.	($S\,O_3$	0,135 „)
		$P_2\,O_5$	1,602 „
		Summa	6,452 v. H.
		Ab O dem Cl entspr.	0,196 „
		Asche	6,256 v. H.

Da die für ein Liter Milch bestimmte Bleiche 134 g Pulver enthielt, so wird die daraus zubereitete Milch folgende Zusammensetzung haben:

Fett	3,73 v. H.	K_2O	2,03 v. T.
Milchzucker	4,98 „	Na_2O	1,10 „
N-haltige Substanzen	3,43 „	$Ca\,O$	1,80 „
Asche	0,84 „	$Mg\,O$	0,24 „
Trockensubstanz	12,98 v. H.	Cl	1,16 „
		($S\,O_3$	0,18 „)
		$P_2\,O_5$	2,14 „
		Summa	8,65 v. T.
		Ab O dem Cl entspr.	0,25 „
		Asche	8,40 v. T.

Zum Vergleich führe ich die Grenzzahlen an, zwischen welchen die einzelnen Bestandteile der Kuhmilch sich in der Schweiz meistens bewegen:

Fett	3,2—4,5 v. H.	K_2O	1,5—2,0 v. T.
Milchzucker	4,6— 5,1 „	Na_2O	0,2—0,7 „
N-haltige Substanzen	2,9— 4,0 „	$Ca\,O$	1,6—1,9 „
Asche	0,7— 0,8 „	$Mg\,O$	0,1—0,2 „
Trockensubstanz	11,9—14,0 „	Cl	1,7—1,2 „
		$P_2\,O_5$	1,8—2,2 „

Wie man sieht, liegen mit Ausnahme des Natrongehaltes die Mengen der Bestandteile der untersuchten Trockenmilch innerhalb der normalen Grenzen. Der abnorm hohe Natrongehalt in Verbindung mit einem Säuregrad der regenerierten Milch von nur 1,8 (statt 6 bis 7) setzt den Zusatz eines alkalischen Natronsalzes außer allem Zweifel.

Amtliche Vorschriften über die Einrichtung und den Betrieb der Molkereien nebst Sennereien in Bayern.

Die K. Regierung von Schwaben und Neuburg, Kammer des Innern, erläßt auf Grund der Artikel 7 und 75 I des Polizeistrafgesetzbuches über die Einrichtung und den Betrieb der Molkereien und Sennereien folgende oberpolizeiliche Vorschriften:

§ 1. Alle Betriebsräume in den Molkereien, unter welchen auch die Sennereien und Käsereien zu verstehen sind, müssen stets in reinlichem Zustande erhalten werden. Der Kalkanstrich der Wände in der Käsefläche, sowie in den Milch- und Butterräumen ist jährlich mindestens einmal, in den übrigen Räumen nach Bedarf zu erneuern. Alle übrigen Wandanstriche sind in gutem und reinlichem Zustande zu erhalten. Die Einrichtungsgegenstände müssen nach Bedarf herausgenommen, gereinigt und getrocknet werden, sofern sie nicht mit der Wand fest verbunden sind.

§ 2. In allen Betriebsräumen ist für ausreichende Lüftung zu sorgen. Ist eine gehörige Lüftung durch die vorhandenen Fenster nicht möglich, sind besondere Einrichtungen (Dunstrohre, Flügelräder) anzubringen.

§ 3. Für jeden Betriebsraum ist künstliche Beleuchtung in ausreichender Stärke vorzusehen.

§ 4. An den zur Oeffnung bestimmten Fenstern der Keller müssen in den Sommermonaten Fliegengitter angebracht werden und zwar derart, daß das Oeffnen der Fenster ohne Entfernung der Fliegengitter möglich ist.

§ 5. Für den Betrieb muß frisches, gesundes, wenn irgend tunlich, laufendes Wasser in hinreichender Menge vorhanden sein.

§ 6. Der Boden der Betriebsräume in den Molkereien muß vollkommen undurchlässig und in der Weise hergestellt sein, daß er nach einem Punkte ein gleichmäßiges Gefälle von mindestens 3 Grad hat, um den Abfluß des Abwassers zu befördern. Ausgenommen hiervon ist der Boden unter den in den Kellern der Rundkäsereien befindlichen Gestellen, jedoch ist dafür zu sorgen, daß Abwasser und Abfallstoffe nicht in den offenen Boden gelangen können.

§ 7. Das Spül- und Salzwasser ist in geschlossenen Rohrleitungen aus den Betriebsräumen abzuführen. Die Ableitung dieser Abwässer hat mittels geschlossener, leicht durchspülbarer und undurchlässiger Abzugskanäle mit entsprechendem Gefälle in nahegelegene Kanäle oder wasserreiche Bäche und Gräben zu erfolgen. Wo dies aus örtlicher Rücksichtnahme nicht möglich ist oder polizeilich nicht gestattet wird, sind die Abwässer in gleicher Weise in eine Sammelgrube abzuleiten, welche stets rechtzeitig, d. h. vor ihrer vollständigen Füllung und auf vollzeilige Anordnung zu entleeren ist.

§ 8. Die Einleitung von Spül- und Salzwasser in Versitzgruben ist verboten.

§ 9. An den Einlaufstellen der Rohrleitungen im Innern der Betriebsräume sind Geruchsverschlüsse anzubringen.

§ 10. Die Sammelgruben, die fest verschlossen und vollständig undurchlässig nach Maßgabe des § 16 Abs. 4 mit § 7 der oberpolizeilichen Vorschriften vom 4. Februar 1905 über Aborte, Dung- und Versitzgruben u. s. w. herzustellen sind, müssen von den Umfassungswänden der Molkereigebäude mindestens 1 m entfernt angelegt sein. In besonders gelagerten Fällen kann von der Distrikts-Polizeibehörde auch eine geringere Entfernung als 1 m zugelassen werden.

§ 11. Das Rückwasser und durchlaufende Brunnenwasser muß so abgeleitet werden, daß eine Durchfeuchtung oder Versumpfung des um das Molkereigebäude liegenden Bodens ausgeschlossen ist.

§ 12. Die Wohn- und Schlafräume der Sennen in den Betriebsgebäuden müssen den Anforderungen der Gesundheitspflege entsprechen und stets reinlich gehalten sein.

§ 13. Für jede Molkerei muß eine eigene Abortanlage mit einer gesonderten, undurchlässigen und fest verschlossenen Grube zur Verfügung stehen; die Einleitung der Fäkalien in die Sammelgrube für die Betriebswässer ist unter allen Umständen unzulässig.

§ 14. Das Anbauen von Stallungen, namentlich von Schweinestallungen an Molkereien ist verboten.

Schweinestallungen, welche zur Verwertung des Abzeuges in der Nähe von Molkereien errichtet werden sollen, sind so anzulegen, daß sie von den Molkereigebäuden vollkommen getrennt bleiben, und daß weder die Stallluft in die Betriebsräume dringen, noch Abfallstoffe und Jauche aus den Stallungen in die Sammelgrube für die Betriebswässer gelangen können.

Von bestehenden Molkereigebäuden sind die bereits vorhandenen Schweinestallungen durch Mauern, welche keine Oeffnungen enthalten dürfen, zu trennen.

§ 15. Der Platz vor dem Eingang der Molkerei muß mit einem undurchlässigen Pflaster versehen und stets reinlich gehalten sein; während der Milchabnahme ist dieser Platz bei der Dunkelheit entsprechend zu beleuchten.

§ 16. Alle beim Betriebe verwendeten Gefäße, Geschirre und Geräte, sowie die Transportkannen müssen innen und außen reinlich gehalten sein und dürfen keine Zugen haben, in denen Milchstände sich ansetzen können.

Geräte aus Kupfer oder Messing dürfen im Hinblick auf § 5 der oberpolizeilichen Vorschriften des K. Staatsministeriums des Innern vom 15. Juli 1887, den Verkehr mit Milch betreffend, nicht verwendet werden.

Sonstige Metallgefäße müssen gut verzinnt sein. Gefäße, an denen teilweise die Verzinnung abgegangen ist und die aufgelöste Flecken haben, dürfen nicht zum Betriebe benützt werden.

§ 17. Zum Dichten der Verschlüsse der Milchgefäße dürfen nur geruchfreie Gummiringe oder reine Tücher verwendet werden, die nach jedesmaligem Gebrauche gewaschen und getrocknet werden müssen.

§ 18. Alle im Molkereibetriebe beschäftigten Personen haben stets saubere Kleidung zu tragen.

Kranke, besonders mit Hautkrankheiten, Ausschlag, Geschwüren oder mit Ungeziefer behaftete Personen dürfen bis zu ihrer vollständigen Heilung nicht beschäftigt werden; auch dürfen solche Personen weder Milch in die Molkereien verbringen, noch die Betriebsräume betreten.

§ 19. Die Verarbeitung der Milch und der Molkereiprodukte darf nur mit reinen Händen erfolgen.

Für ausreichende Waschgelegenheit muß derart gesorgt sein, daß die im Betriebe beschäftigten Personen jedezeit die Hände mit reinem Wasser waschen können.

§ 20. Milch von kranken Kühen und von Kühen, die Arzneimittel (Pulver oder Tränke) bekommen, dann von stiersüchtigen Kühen (Brummierinnen) und von Kühen, die vor weniger als 10 Tagen gekalbt haben, darf in den Molkereien nicht angenommen und verarbeitet werden.

Digitized by Google

§ 21. Milch, welche nach Aussehen, Geruch und Geschmack unrein oder fehlerhaft ist, sowie säuerliche Milch, insbesondere solche, die bei der Annahme die Koch- oder Alkoholprobe nicht besteht, d. h. die das Kochen nicht aushält, oder bei Mischen mit gleichen Teilen 68prozentigen Weingeist Ausscheidungen absondert, ist von der Verarbeitung in den Molkereien auszuschließen.

§ 22. Die Lieferung der Milch darf nur in reinen Gefäßen erfolgen, die zu keinem anderen Zwecke, insbesondere nicht zum Abholen des Abgeweges (Molken) verwendet werden.

§ 23. Die Lieferung der Milch in die Molkereien aus Häusern, in denen ansteckende Krankheiten aufgetreten sind, kann durch die Distriktspolizeibehörden verboten werden.

§ 24. Das Abgeug (Molken) aus den Molkereien muß längstens bei der nächsten Milchanlieferung abgeholt werden; andernfalls sind die Abfälle aus der Molkerei zu entfernen.

§ 25. Gegenwärtige Vorschriften sind in allen Molkereien an geeigneter, in die Augen fallender Stelle in dauerhafter Weise anzubringen.

§ 26. Für Zuwiderhandlungen gegen diese Vorschriften sind die Eigentümer der Molkereien und bei genossenschaftlichen Anlagen die Genossenschaftsvorstände verantwortlich; bei Vorliegen reiner Gesellschaftsverhältnisse ohne rechtlich, soweit nicht ein Gesellschafter die Haftung für den Vollzug dieser Vorschriften ausdrücklich übernommen hat.

Soweit sich diese Vorschriften ausschließlich auf den Betrieb beziehen, ist für Zuwiderhandlungen neben dem Betriebsleiter (Oberfenn) derjenige verantwortlich, auf dessen Rechnung der Betrieb erfolgt.

Für Zuwiderhandlungen gegen die auf die Anlieferung der Milch bezüglichen Vorschriften sind die Lieferanten haftbar.

§ 27. Zuwiderhandlungen werden nach Art. 75 P.-St.-G.-B. an Geld bis zu 45 Mark gestraft, womit, im Falle die Uebertretung innerhalb 2 Jahren wiederholt wird, Haft bis zu 8 Tagen verbunden werden kann.

§ 28. Die in gegenwärtigen Vorschriften angeordneten neuen Einrichtungen sind bei bereits bestehenden Molkereien bis zum 1. Juli 1906 fertig zu stellen; im übrigen treten diese Vorschriften mit dem Tag der Verkündigung in Wirksamkeit.

Tagesgeschichtliche Rundschau.

Deutschland.

Die Maul- und Klauenseuche in Deutschland erloschen. Eine hocherfreuliche Kunde bringt die Nachweisung über den Stand der Tierseuchen im Deutschen Reiche am 15. November d. J. Deutschland ist völlig frei von Maul- und Klauenseuche. Nachdem bereits am 31. Oktober ganz Norddeutschland als von der Maul- und Klauenseuche frei nachgewiesen worden war, ist nunmehr auch das letzte Vorkommen dieser Seuche in Süddeutschland erloschen. Es ist dies ein Zustand, wie wir ihn seit dem Jahre 1887 nicht mehr gehabt haben. Im zweiten Vierteljahr des Jahres 1887 war Deutschland frei von Maul- und Klauenseuche und dann erfolgte von neuem eine Einschleppung aus Oesterreich-Ungarn in verschiedene süddeutsche Grenzbezirke. Von da ab sind wir die Seuche, deren Verbreitung durch immer erneute Einschleppungen gefördert wurde, nicht wieder losgeworden. Es ist wohl ein vorübergehendes Zurückdrängen derselben erfolgt, zum Erlöschen hat sie erst jetzt gebracht werden können. Die Betriebe, die der deutschen Landwirtschaft durch diesen fast 18jährigen Seuchenzug, der kaum ein Gehöft im ganzen Reiche unberührt gelassen hat, zugefügt worden sind, dürften eine Milliarde Mark überschreiten. Hoffen wir, daß Deutschland nunmehr für lange Zeit von dieser außerordentlich gefährlichen und den deutschen Viehbestanden so unendliche Schäden zufügenden Seuche befreit bleiben möge. Unsere Regierungen haben endlich erkannt, daß diese Seuche uns nur aus dem Auslande eingeschleppt wird und daß eine Verhinderung ihrer Ausbreitung nur an den Grenzen möglich ist, indem jede neue Einschleppung verhindert werden muß. Nur durch zielbewußte Durchführung unseres veterinären Grenzschutzes kann daher Deutschland vor neuen schweren Schädigungen durch diese Seuche bewahrt werden. C. L. V.

Dürfen Milchrückstände während der Sonntagsruhe abgefahren werden? In Silferode-Nordhausen wohnen etwa 25 Genossen der Molkerei „Bartolsfelde", welche täglich ihre Milch in einer vereinbarten Weise unter sich zur Molkerei Bartolsfelde fahren und dann die Magermilch und Butter zurück mitbringen lassen. Seit dem zehnjährigen Bestehen der Molkerei Bartolsfelde ist dies auch stets des Sonntags geschehen, bis jetzt der Gendarm einen Zuhrmann zur Anzeige brachte und der Amtsvorsteher gegen den Fuhrmann eine Strafverfügung von 3 M. erließ, weil er des Sonntags Milchkannen, von der Molkerei kommend, im Orte bei einem Genossen der Molkerei abgeladen habe. Der Amtsvorsteher hat die Strafverfügung auf Grund einer Verfügung des Herrn Oberpräsidenten vom 23. April 1896 — Amtsblatt 1896, Seite 97 — erlassen. Gegen diese Strafverfügung ist vorschriftsmäßig Einspruche beim zuständigen Gericht geschehen, in der Annahme, daß das Milchfahren von und zu der Molkerei eine zum Betriebe der Molkerei notwendige Arbeit ist und daß im § 2 unter 2 der von dem Amtsvorsteher angezogenen Verfügung vom 23. April 1896 der Satz: Das Verbot findet keine Anwendung: „auf Arbeiten, welche zur Befriedigung der Bedürfnisse des häuslichen Lebens täglich vorgenommen werden müssen", auch Sonntags das Milchfahren straffrei mache. Namentlich würde es erwünscht sein, eine Gerichtsentscheidung darüber herbeizuführen, ob der Milchwagen während des Hauptgottesdienstes fahren darf und die Kannen auf der Straße vor der Tür des Genossen ohne Lärm abgesetzt werden dürfen.

Erhöhung der Milchpreise. Die Milchhändler in Cöln haben beschlossen den Preis der Milch von 20 auf 24 Pfg. für das Liter zu erhöhen. Da die Händler einig sind, wird der Aufschlag durchgehen. Von den Milchverkäufern wird der Aufschlag begründet mit den hohen Vieh- und Futtermittelpreisen, hohen Löhnen u. s. w.

— Die Milchhändler in Ludwigshafen und Umgegend beschlossen am 28. v. M. den Milchpreis vom 4. Dezember ab von 20 auf 22 Pfg. zu erhöhen.

— In Frankfurt a. M. scheitert die Bewegung zur Erhöhung der Milchpreise an dem Widerstand einiger maßgebender Händler. Die vereinigten Landwirte beschlossen am 25. d. M. keine langfristigen Milchverträge mehr abzuschließen und insowichen einen Fonds anzusammeln, um bei passender Gelegenheit geschlossen gegen die widerstrebenden Milchhändler vorgehen zu können.

— In Saarburg haben die Milchlieferanten beschlossen, den Milchpreis vom 1. Dezember von 16 auf 20 Pfg. zu erhöhen.

— Die vereinigten Milchproduzenten aus Würzburg und Umgegend beschlossen am 16. d. M. in einer klart besuchten Versammlung, öffentlich zu erklären, daß sie durch die abnormen wirtschaftlichen Verhältnisse und im Interesse des Milchmarktes genötigt seien, von jetzt ab einen Mindestpreis von 15 Pfg. für das Liter Milch franko Bahnhof Würzburg oder Sanderau festzusetzen.

— In Staufen trat eine Erhöhung des Milchpreises von 16 auf 18 Pfg. für das Liter ein.

Holländische Butterfälschungen nehmen schon seit Jahren einen breiten Raum in den Verhandlungen deutscher (insbesondere rheinisch-westfälischer) Gerichte ein, aber trotz der vielen Beschlagnahmungen bedeutender Mengen der gefälschten Ware nimmt das Treiben seinen steten Fortgang. Neuerdings war es die Firma Johann Völter in Bechel, die durch ihren hiesigen Agenten den Geschäftsleuten angeblich reine Süßrahmbutter zu angemessenen Preisen verkaufen ließ, die aus einem Gemisch von Butter, Fetten und anderen Substanzen bestand und teilweise polizeilich beschlagnahmt worden ist. Es handelt sich um erhebliche Posten und demgemäß bei den inbetracht kommenden Geschäftsleuten um bedeutende Schädigungen. Gegen die erwähnte Firma hat die Staatsanwaltschaft die Anklage wegen Nahrungsmittelfälschung erhoben, doch dürfte in der für nächste Woche angesetzten Strafkammerverhandlung der Angeklagte — wie das in solchen Fällen noch stets von den holländischen Fälschern beobachtet worden ist — durch Abwesenheit glänzen.

Zum Verbot der Eisenbahnbeförderung dänischer Milch schreibt die Milchcentrale:

„Mit den Beschuldigungen des Milchhandels gegen die Milchcentrale, sie habe ein Verbot des Transportes der dänischen Milch erwirkt, ist es wieder einmal nichts, denn die Staatseisenbahn-Verwaltung erklärte in der „Nordd. Allgem. Ztg." halbamtlich, daß von den Importeuren dänischer Milch weiter nichts gefordert werde, als daß sie für die Gefäße, die zum Milchtransport benutzt werden, ebenfalls Fracht hin und zurück bezahlen, genau so, wie es sämtliche deutschen Landwirte nach den Eisenbahn-Tarifen tun müssen. Hierdurch fallen aber nicht nur sämtliche Beschuldigungen gegen die Milchcentrale, die seitens des Milchhandels in den letzten Tagen erhoben wurden, in sich zusammen, sondern es wird auch endlich festgestellt, daß die dänische Milch gar nicht in Tankwagen nach Berlin kommt, von denen jeder einzelne 14 000 M. Herstellungskosten erfordern würde, sondern daß die Milchimporteure einfach zwei große Gefäße mit Milch in einen gewöhnlichen Güterwagen gestellt haben und die Unverfrorenheit besitzen, der Eisenbahn-Verwaltung gegenüber zu behaupten, dies seien Tank- oder Kesselwagen, für die für Emballage eine Fracht nicht zu berechnen sei. Es sollte gegenüber den einheimischen Milchlieferanten, die für die Fässer und Kannen, die zum Milchtransport dienen, hin und zurück Fracht bezahlen müssen, eine Vergünstigung durchgesetzt werden. Wunderbar ist nur dabei, daß die Königliche Eisenbahn-Verwaltung diese Spekulation wochenlang zugelassen hat, denn was den deutschen Milchlieferanten recht ist, das muß dem dänischen Milchimporteur billig sein. Wenn jetzt berliner Zeitungen berichten, daß die Milchwagen, um die es

Digitized by Google

sich handelt, dem Berliner Milchhändler-Verbande als Eigentum gehören, so ist diese Behauptung ebenso kühn, wie sie falsch ist. Vielleicht zieht die „Voss. Ztg." über die Vermögens-Verhältnisse dieses Verbandes, ehe sie solche Behauptungen in die Welt setzt, die nötigen Erkundigungen ein."

Zur Beförderung dänischer Milch auf den Staatsbahnen sei noch folgendes berichtet:

Die dänische Milch, die jetzt nach Berlin kam, kostet in Dänemark 11 Oere = 11,32 Pf., die Fracht kostet für das Liter 4½ Pf., die Milch kostet also franko Berlin 15½ Pf. gegenüber der märkischen, die 13½ und 12 Pf. franko Berlin im Preise steht. Diese dänische Milch ist nun dermaßen scharf pasteurisiert und hat einen so strengen Kochgeschmack und Geruch, daß sie für das Publikum ohne Zumischung märkischer Milch überhaupt gar nicht zu gebrauchen ist und die Milchhändler darüber einig sind, daß die Milch stinkt. Hierzu kommt noch, daß sie in den jetzt benutzten großen Transportgefäßen, die auf der langen Eisenbahn- und Schiffsfahrt durch die rüttelnden und stoßenden Bewegungen Butterfässern genau gleichen, nicht bloß entrahmt, sondern zum Teil ausbuttert.

Aus diesen Gründen ist der Geschäftsleiter einer der größten berliner Milchfirmen in den letzten Tagen in Dänemark damit beschäftigt, das Pasteurisieren zu überwachen, und diese pasteurisierte minderwertige dänische Milch wird nun vom Milchhandel im Gemisch mit hiesiger Milch dem Publikum vorgesetzt, trotzdem die Professoren v. Behring, Flügge, Ostertag immer wieder auf die großen gesundheitlichen Gefahren hingewiesen haben, die mit dem Vertrieb pasteurisierter Milch verbunden sind. Der dänische Professor Böggild hat bekanntlich über die dänische Milcheinfuhr nach Berlin öffentlich erklärt, die Einfuhr dieser Milch sei ohne jede ökonomische Bedeutung und die deutschen Professoren hätten Recht, wenn sie diese Milch als gesundheitsgefährlich bezeichneten.

Die dänische Milcheinfuhr ist weiter nichts, so schreibt Böggild in der Zeitung „Politiken", als ein Versuch seitens des Milchhandels, die schwer ringenden deutschen Milchproduzenten zu bekämpfen und sie um die Möglichkeit zu bringen, die hohen Verdienste des Zwischenhandels zu beschneiden. Auch die Firma Bolle bezieht täglich größere Mengen dänischer Milch und ist, trotzdem sie an den märkischen Landwirten,' wie kürzlich nachgewiesen wurde, ihre Millionen verdient hat, die Hauptträgerin jeder zum Kampfe der Milchhändler gegen die märkischen Milchbauern.

Die Milchzentrale hat die elenden berliner Milchverhältnisse, die ja jeder vor 5 Jahren gekannt hat, sehr wesentlich verbessert, denn sie hat als erste und allein den Milchhandel nach Fettgehalt unter Gewährleistung von 3 Proz. Fett in aller Milch, die sie verkauft, eingeführt. Daß natürlich alle die Milchhändler, welche die von den Landwirten gelieferte Vollmilch, mit durchschnittlich 3 Proz. Fettgehalt, mit Magermilch auf etwa 2 Proz. Fettgehalt heruntergeschnitten haben, über diesen Eingriff in ihre „berechtigten Geschäftsgebräuche" unwillig sind, liegt klar auf der Hand.

Ueber die tendenziös gefärbten Berichte wegen der berechtigten Forderung des Eisenbahnministeriums auf Frachtzahlung für die dänische Milch, die in den letzten Tagen durch die Presse gingen, werden die Berliner deshalb sicherlich zur Tagesordnung übergehen, denn schließlich hat das Eisenbahnministerium weiter nichts verlangt, als daß die Fracht für die dänische Milch, welche noch niemals in Kesselwagen in Berlin angekommen ist, sondern in Transportgefäßen in gewöhnlichen Güterwagen befördert wurde, nach demselben Tarif bezahlt wird, wie für die deutsche Milch.

Herr Platau, der kürzlich durch einen Vortrag im Verein der berliner Milchhändler der Milchcentrale vorgeworfen hat, sie habe das Eisenbahnministerium beeinflußt, hat dieses Märchen rein aus den Fingern gesogen.

Die 58. Vezirks-Butter-Ausstellung des Meierei-Verbandes für Westholstein wurde am 28. d. M. in Heide abgehalten. Preisrichter waren die Butterhändler Barlach in Rendsburg und Große in Hamburg, sowie die Meierei-Betriebsleiter Zeyss-Lockstedt und Babbe-Oldenstedt. Anwesend war auch der Geschäftsführer des Ausschusses für Milchwirtschaft, R. Georgs aus Kiel. Der Bericht über die Butter-Ausstellung wurde durch den Instruktor Wiesfeld aus Hohenwestedt erstattet. Nach demselben haben von 36 ausgeforderten Meiereien 30 Butterproben ausgestellt. Davon waren von dem Preisrichter-Kollegium 3 hochfein, 15 fein, 7 gut und 5 abfallend befunden worden.

Wegen Milchfälschung mit 75 Proz. Wasser wurde die Wirtin Kessel vom Schöffengericht Neustadt zu 60 M. Geldstrafe verurteilt. Die Wirtin Müller wurde von demselben Gericht wegen Milchwässerung mit 22 Proz. Wasser zu 35 M. Geldstrafe verurteilt. — Der wegen Milchverfälschung wiederholt vorbestrafte Milchhändler Albert Johs. Lindemann in Hamburg, der seine Milch wiederum erheblich mit Wasser verdünnt hatte, wurde diesmal zu 14 Tagen Gefängnis verurteilt. — Das Schöffengericht in Frankfurt a. M. verurteilte den Zeitz Linke von Rüsselsheim wegen Milchverfälschung zu 250 M. Geldstrafe oder 50 Tagen Gefängnis. — Die Strafkammer in Koblenz verurteilte die Milchhändlerin K. zu Mayen wegen Entrahmung der Verkaufsmilch zu 50 M. Geldstrafe.

Eine zweckgemäße Stiftung. Die Stadtverordneten in Bochum beschlossen, eine Stiftung des Kommerzienrats Korte in Höhe von 20 000 M. zur Beschaffung einwandfreier Säuglingsmilch für arme Leute anzunehmen.

Dänemark.

* **Dänische Posenbutter** hat nun angefangen, auch in Kleinstadten festen Fuß zu fassen. Im letzten Jahr wurde solche dorthin für rund 10 000 Frs. verkauft. Nord. Landtm.-Tidn.

Norwegen.

* **Die milchwirtschaftliche Ein- und Ausfuhr der drei letzten Jahre** gestaltete sich wie folgt:

	1904 kg	1903 kg	1902 kg
Butter, Einfuhr	285 360	280 000	228 630
Ausfuhr	1 527 280	1 232 510	1 367 880
Margarine, Einfuhr	7 790	16 970	20 030
Ausfuhr	777 360	826 620	949 130
eingedickte Milch, Ausfuhr	über 11 000 000	um 10 mill. kg	jährlich
Käse, Einfuhr	?	284 410	?

Smör-Tid.

Schweden.

* **Die Ausfuhr von Milchschleudern** belief sich im September dieses Jahres auf 441 405 Fr. An dem Betrag waren beteiligt

Akt.-Ges. Separator	mit 267 570 Fr.	=	60,7 v. H.
Svenska Centrifug.-Akt.-Ges.	„ 51 950 „	=	11,8 „
Akt.-Ges. Pump-Separator	„ 39 220 „	=	8,8 „
„ „ Baltic-Separator	„ 35 950 „	=	8,1 „
„ „ Stea-Separator	„ 14 950 „	=	3,4 „
„ „ Butyrator	„ 10 500 „	=	2,4 „
„ „ Rotator	„ 9 500 „	=	2,2 „
Norra-Sveriges Centrifuger	„ 7 500 „	=	1,7 „
Akt.-Ges. Rhman u. Schult	„ 1 700 „	=	0,4 „
„ „ Exprefs-Separator	„ 1 665 „	=	0,4 „
Wilh. Meinhardt	„ 900 „	=	0,2 „
	zusammen mit 441 405 Fr.	=	100,0 v. H.

Nord. Landtm.-Tidn.

* **Rahmlieferung von Schonen nach Deutschland.** Vor einiger Zeit machte Klippans Molkerei Versuche, Rahm nach Deutschland zu verkaufen. Die Versuche fielen so günstig aus, daß die Molkerei jetzt allen von ihr gewonnenen Rahm auf diese Weise verwertet. So gehen über Trelleborg und Saßnitz täglich 4-/500 kg Rahm nach Berlin. Voraussichtlich werden andere Molkereien dem Beispiel folgen. Nord. Mejeri-Tidn.

Italien.

* **Die Milchversorgung Mailands** soll, wie l'Agricolt. mod. berichtet, nach einem kürzlich zu öffentlicher Erörterung gestellten Plan wie folgt vereinheitlicht werden.

1. Die Milchversorgung wird einer, seitens der Stadt, insbesondere auch gesundheitlich überwachten Gesellschaft übertragen. Die Gesellschaft hat eine Anstalt zu errichten, wo alle zur Versorgung der Stadt bestimmte Milch zusammengebracht wird.

2. In der Stadt darf verkauft werden darf nur aus dieser Anstalt bezogene Milch in plombierten Flaschen von 1, ½ und ¼ l Inhalt.

3. Die nach der Stadt Milch liefernden Landwirte sind verpflichtet, sich einer von den städtischen Tierärzten ausgeübten Ueberwachung ihrer Viehhaltungen und jeder sonstigen von der Gemeindeverwaltung angeordneten gesundheitlichen Maßregel zu unterwerfen.

4. Für die der Gemeinde aus der Ueberwachung erwachsenden Kosten hat die Gesellschaft von jedem Hektoliter eingeführter Milch eine bestimmte Abgabe zu entrichten.

5. Die Gesellschaft wird auf Aktien gegründet. Aktionäre sind die Milch liefernden Landwirte, die Milchverkäufer und städtische Milchverbraucher. —

Endlich einmal ein Plan, der die Frage der städtischen Milchversorgung in glücklicher Weise zu lösen verspricht.

Literatur.

* **Leistungszucht und Leistungskontrolle** unter besonderer Berücksichtigung des Milchviehs. Von Adolf Ostermayer. Leipzig. Verlag von M. Heinsius Nachfolger. 1905. Gr. 8°, 101 S.

In sechs Abschnitten behandelt das Buch

1. die Auswahl der Zuchttiere bei der Milchviehzüchtung,
2. die Leistung der Milchtiere,
3. die Leistungsprüfung,
4. die Praxis der Leistungszucht,
5. die Kontrollvereine, und
6. die Stellung der Leistungszucht im Betrieb der Rindviehzucht.

Ohne jede Voreingenommenheit unterwirft der Verfasser die bei der Leistungszucht in Betracht kommenden Umstände einer ruhigen,

Digitized by Google

wohldurchdachten, sachgemäßen Prüfung, und zwar nicht, wie der Titel besagt, unter besonderer Berücksichtigung des Milchviehs, sondern ganz allein in Bezug auf die Milchkühe. Das Ergebnis der ebenso gründlichen wie umfassenden Prüfung ist die zweifellos begründete Warnung vor Unterschätzung der Körperformen und vor Ueberschätzung der Leistungsprüfungen als Hilfsmittel für die Auswahl der Zuchttiere. Insbesondere rückt der Verfasser die zum Teil ja recht groben Mängel in das rechte Licht, die den anderwärts leider oft blindlings nachgeahmten sogenannten Kontrollvereinen Dänemarks anhaften. Das Buch verdient daher eingehende Beachtung aller, die an der Zucht von Milchkühen irgendwie Anteil nehmen.

Sollte die dem Buch zu wünschende weite Verbreitung zu einer neuen Auflage führen, so wäre die Vermeidung mancher überflüssiger Fremdwörter, an einigen Stellen auch eine treffendere Ausdrucksbezw. Darstellungsweise wünschenswert; ein „in längeren Intervallen periodisch wiederkehrender Festtiefungstag", oder eine „Zuchtcentrumskonkurrenz", oder eine „resultierende Differenz", das sind, um von den vielen fremdsprachlichen Ausdrücken nur einige herauszugreifen, Wortformen, die weder wegen ihrer Schönheit, noch wegen ihrer Deutlichkeit geboten erscheinen, und Sätze, wie „der Nutz- oder Gebrauchswert der landwirtschaftlichen Haustiere beruht auf der Menge und Beschaffenheit der Leistungen derselben", oder wie „trotz des ziemlich verwickelten Charakters der Milchleistung, welcher durch die verschiedenartigen Einflüsse herbeigeführt wird, die sich bei der Milchproduktion geltend machen, verdient die Feststellung des Zucht- und Gebrauchswertes einer Kuh nur dann einwandfrei genannt zu werden, wenn bei derselben auch das Ergebnis der Milchleistungsprüfung berücksichtigt wird", können, sowohl ihrer Form, wie der Tiefe ihres Inhalts nach, vor einiger Ueberlegung kaum bestehen. Offenbar unrichtig ist die wiederholte Behauptung, daß die Milchleistung ein Produkt der drei Faktoren Milchmenge, Milchbeschaffenheit und Futterverbrauch sei. Die beiden in gleichem Sinn ausgeführten auf S. 11 und S. 31 mitgeteilten Fütterungsversuche mit Sesamkuchen würden zu vereinigen sein; die für die Untersuchungen des Verfassers vorliegenden Vorarbeiten sollten möglichst vollständig namhaft gemacht, überall die Quellen angeführt, unrichtige Namensangaben — wie Keller statt Kellner, Marting statt Martiny, Hanker statt Häcker, Hamm statt Ramm — vermieden werden. Daß auch der Titel einer Einschränkung bedürfe, wurde bereits angedeutet.

Doch alle diese Schwächen des Buches sind unerheblich, seinem sonstigen Wert gegenüber. Die Abhandlung bleibt dennoch die beste von allen, die bis jetzt über den Gegenstand veröffentlicht wurden.

B. Martiny.

Genossenschaftswesen.

Kann sind die Milchfahrer (Verkäufer) versicherungspflichtig? Ueber diese Frage schreibt der Verbandssekretär Jipp-Kiel in der „Deutschen Landwirtschaft. Genossenschaftspresse": „Die Milchverkäufer H. und L., welche im Besitze eines eigenen Pferdes sind, haben sich der Molkerei L. gegenüber verpflichtet, deren Produkte zu vertreiben. Um vorzubeugen, daß die Leute größere Beträge schuldig bleiben, ist tägliche Bezahlung vorgesehen. Die Milchfahrer zahlen feste Preise und zwar für Vollmilch 11 Pfg., für Buttermilch 6 Pfg. und für Magermilch 4 Pfg. für das Liter. Da der Butterpreis schwankend ist, haben sie ebenso wie die Kaufleute, an jedem Pfunde 10 Pfg. Verdienst. Den Verkäufern steht das Recht zu, die unverkaufte Ware an die Molkerei zurück zu liefern. An der Milch verdienen die Verkäufer 3 Pfg. für das Liter.

Hieraus ergibt sich, daß die Händler in einem direkten Lohnverhältnisse zur Molkerei nicht stehen. Trotzdem hat dieser Tage der Herr Regierungspräsident in Schleswig als letzte und endgültige Instanz (nach vorausgegangener Entscheidung des betr. Landrats) dahin entschieden, daß

„die Milchhändler H. und L. hinsichtlich ihrer Tätigkeit als Milchverkäufer bei der Molkerei L. zu den in § 1 des Invalidenversicherungsgesetzes vom 13. Juli 1899 bezeichneten Personen gehören und daher der Versicherungspflicht im Sinne des genannten Gesetzes unterliegen."

Aus der für weite Kreise interessanten Begründung heben wir folgendes hervor: Seit Ende Februar 1902 bezw. 1. Mai 1903 sind die Betreffenden bei der Beschwerdeführerin als Verkäufer von Milch und Butter beschäftigt. Bei Begründung der Molkerei war beabsichtigt, den Milchhandel durch eigenes Personal zu betreiben; wegen Unrentabilität dieses Geschäftszweiges wurden jedoch Wiederverkäufer angestellt. Diesen wurden die vorhandenen Kannen und Wagen unter der Bedingung der Instandhaltung überlassen, während sie für Bespannung selbst zu sorgen hatten. Die Molkerei schreibt die Preise vor und gewährt den Verkäufern eine — Tantième — und zwar von 10 Pfg. für jedes verkaufte Pfund Butter und 3 Pfg. für das verkaufte Liter Milch und ergibt sich für den Verkäufer ein täglicher Ueberschuß (Verdienst) von 3 bis 3,50 Mk. Die von der Molkerei erhaltenen Produkte werden, soweit sie von den Verkäufern nicht abgesetzt werden, an die Molkerei wieder zurückgeliefert. Es kommt vor, daß die Wiederverkäufer an Kunden mit größerem Bedarf die Milch billiger abgeben, ohne daß sie hierfür von der Molkerei einen Preisnachlaß erhalten. Bei der Rückgabe der übrig gebliebenen Produkte erfolgt die Abrechnung, also die (indirekte) Auszahlung der — Tantième —.

Wenn auch diese geschäftlichen Beziehungen äußerlich als „Arbeitsverhältnisse" nicht kenntlich sind, so begründen sie dennoch die Versicherungspflicht, wenn unter der gewählten Form ein Lohnarbeitsverhältnis, wie hier, vorliegt. Wenn die Verkäufer nach außen hin auch als selbständige Kontrahenten auftreten, so kann für die Frage der Versicherungspflicht nur allein die Stellung zur Molkerei maßgebend sein. Schon der Umstand, daß diese Art des Milchbetriebes an Stelle des früheren üblichen Milchverkaufs durch eigenes Personal getreten ist, spricht dafür, daß die Verkäufer wesentlich im Interesse der Molkerei tätig sind. Ein weiteres Merkmal seines bestehenden Abhängigkeitsverhältnisses liegt in der Rückgabe der vom Verkäufer nicht abgesetzten Molkereiprodukte; es fehlt somit für die Annahme einer selbständigen Unternehmereigenschaft das Moment des Risikos. Der Umstand, daß die Verkäufer die Wagen und Kannen der Molkerei benutzen und den Schaden, welche diese Inventarien etwa erleiden, zu ersetzen haben und weiter die Verkäufer verpflichtet sind, zu einer bestimmten Stunde die Produkte in Empfang zu nehmen, lassen weiter das Abhängigkeitsverhältnis erkennen. Ob letzteres eine Forderung der Molkerei ist, oder ob es die Konkurrenz fordert mit der Milch rechtzeitig am Markt zu erscheinen, ist dabei gleichgültig.

Sodann fährt die Begründung wörtlich wie folgt fort:

„Aus allen diesen Gesichtspunkten ergibt sich, daß die Verkäufer vornehmlich durch ihre Tätigkeit das Interesse der Molkerei wahrnehmen, und daß die ihnen aus der Gewährung der Tantième zufließenden Einnahmen mangels eines besonderen Anlagekapitals nicht als Unternehmergewinn, sondern als Lohn anzurechnen sind, so daß die Voraussetzungen des § 1 Ziffer 1 des Gesetzes vom 13. Juli 1899 durch die landrätliche Entscheidung mit Recht als vorliegend erachtet worden sind."

Eine Anfechtung dieses Entscheides ist nicht möglich, da derselbe nach § 155 des Invalidenversicherungsgesetzes vom 13. Juli 1899 endgültig ist.

Es ergibt sich nun jedoch die Frage, wer hat die nachgeforderten Beträge von 44,16 M. und 29,52 M. für die Betreffenden zu tragen, die Molkerei oder letztere? Falls ein Verschulden der Arbeitgeber (Molkerei) vorliegt, dürfte letztere sie ganz zu tragen haben. Hier aber dürfte ein Verschulden der Molkerei kaum nachzuweisen sein, da diese wohl nicht in der Lage war, die Versicherungspflicht zu erkennen. Deshalb kann, weil eine verspätete Feststellung der bis dahin fraglichen Versicherungspflicht vorliegt, die Hälfte von dem Versicherungspflichtigen wieder eingezogen werden.

Weiter steht zur Frage — da eine Lohnzahlung nicht stattfindet — wie die Marken zu verwenden und die Beiträge von den Verkäufen einzuziehen sind. Zur Beantwortung dieser Frage steht uns eine Entscheidung des Reichsversicherungsamtes zur Seite, welche besagt, daß z. B. für Kellner, die ja in den weitaus meisten Fällen keinen Lohn, sondern nur Trinkgelder von den Gästen erhalten, der Beitrag nach § 140 genannten Gesetzes wöchentlich verwendet werden müsse. Sollten die Leute sich weigern, die Beiträge zu erstatten, so hat der Landrat als untere Verwaltungsbehörde endgültig zu entscheiden.

Da hier und da bei unseren Molkereien die Milchverkäufer in ähnlichen Vertrags-Verhältnissen stehen dürfen, ist obige Entscheidung von Bedeutung.

Sollte aber in ähnlichen Verhältnissen über die Marken-Verwendung Unklarheit herrschen, kann die Herbeiführung einer diesbezüglichen Entscheidung des Landrats — erste Instanz — als im beiderseitigen Interesse liegend, nur ratsam sein."

Ausstellungswesen.

Die Molkerei-Abteilung auf den Ausstellungen der Deutschen Landwirtschafts-Gesellschaft. Wie wir in Nummer 44 d. Bl. mitteilen, war bei der D. L.-G. von Ostpreußen unter der Unterschrift des Herrn Rittergutsbesitzers Geheimen Regierungsrat Reich in Meyken ein Antrag eingegangen, die Butter-Ausstellungen nicht mehr mit den Wander-Ausstellungen zu verbinden, sondern sie etwa im Februar in Berlin abzuhalten. Der Antrag war von den Landwirtschaftskammern Westpreußens, Posen und Schlesien unterstützt worden. Widerspruch hatte er erfahren durch Gutachten der Land-

Digitized by Google

wirtschaftskammern der Provinzen Sachsen, Schleswig-Holstein und Hannover. Die Mitt. der D. L.-G. schreiben dazu:

„Der Antrag wurde damit begründet, daß Mitte Juni in den westlichen und südlichen Teilen Deutschlands bereits Weidegang sei oder Grünfutter verwendet werde, während man in den östlichen Provinzen gerade im Uebergang der Fütterung begriffen sei und man Grünfutter allgemein noch nicht anwenden könne. Der Widerspruch gegen den Antrag wurde dadurch begründet, daß auch im Winter ganz verschiedene Bedingungen für die Buttererzeugung vorhanden seien und eine gleichmäßige Fütterung auch dann nicht vorliege, ferner, daß im Februar in Berlin vielleicht Hunderte die Ausstellung besuchen, während auf der Ausstellung es sich um Hunderttausende handeln würde. Auch Geschäftsverbindungen ließen sich auf der Ausstellung mit einem großen Besuche leichter anknüpfen als bei einem beschränkten Besuche alljährlich an demselben Orte. Vor allem aber wurde angeführt, daß es sich hier um ein Durchbrechen des Systems des Wanderns der Jahres-Ausstellungen handle, ein Durchbrechen, das in England von den schwerwiegendsten Folgen für das Bestehen der dortigen Landwirtschafts-Gesellschaft sei. Die D. L.-G. solle für ganz Deutschland anregend wirken und nicht nur für Berlin oder den deutschen Osten.

Der Antrag wurde daher vom Antragsteller selbst in der Sitzung zurückgezogen und anheimgegeben, andere Mittel zu finden, um den Beschwerden des Ostens abzuhelfen; es sei vielleicht angezeigt, neben der Prüfung auf der Wander-Ausstellung eine solche im Februar in Berlin abzuhalten.

Ein weiterer Antrag war aus dem Allgäu gekommen, welcher ebenfalls den Wunsch äußerte, daß die Käseprüfung und -Ausstellung in eine frühere Jahreszeit verlegt werden möchte. Dieser Antrag enthielt u. a. die Anregung, daß die Butter- und Käseprüfungen im Februar in Berlin stattfinden sollten, während die Ausstellung selbst gleichzeitig auf der Wander-Ausstellung stattfinden könne. Es wurde hingewiesen auf die Methode der Gersten- und Hopfenprüfung und -Ausstellung; auch hier sei die Prüfung getrennt von der Ausstellung. Wenn dieser Plan Gestalt gewinnen sollte, würde also die Prüfung im Februar stattfinden, und dann würden neue Butter- und Käseproben von demselben Aussteller zur Ausstellung gebracht werden. Dieser Umstand unterscheidet aber wesentlich die Methode der Gersten- und Hopfen-Ausstellung von der Butter- und Käse-Ausstellung, denn die Gersten und Hopfen werden von den der Beurteilung unterlegenen Proben entnommen, aufbewahrt und zur Ausstellung gebracht, während es ganz ausgeschlossen sein dürfte, Butter und Käse bis zur Ausstellung aufzubewahren, und es demnach erforderlich wäre, neue und andere Muster zur Ausstellung zu bringen. Es liegt auf der Hand, daß dieser Umstand gegen die ganze Methode spricht und daher wohl kaum Anklang finden wird.

Es wurde aber noch ein weiterer Vorschlag gemacht, der dahin geht, Klassen für Dauerbutter fürs Inland einzurichten. Darunter ist Dauerbutter verstanden, welche einen Monat vor der Prüfung bereits eingesandt und bis zum Prüfungstage aufbewahrt wird. Sicher würde diese Prüfung viel für sich haben, da ein Bedürfnis vorliegt, Butter in milchreichen Zeiten zu bereiten, aufzubewahren und später erst zur Verwendung zu bringen. Damit würde vielleicht auch den Wünschen Ostdeutschlands genügt sein, welches dann Winterbutter und nicht Uebergangsbutter in besonderen Klassen zur Prüfung bringen könnte und somit diese Inlands-Dauerbutter als Winterbutter und die frische Butter als Sommerbutter zur Vorführung käme.

Falls dieser Vorschlag zur Annahme käme, würden wir dreierlei Bitterprüfungen haben:

1. die Auslands-Dauerbutter, die 8 Monate vor der Prüfung eingereichen ist und eine Reise nach Australien zu bestehen hat.

2. Inlands-Dauerbutter, welche vier Wochen vor der Prüfung eingereichen und bis zur Prüfung in einem guten Raum aufzubewahren ist.

3. Frischbutter, welche nach den neuesten Bestimmungen 10 Tage vor der Prüfung abzusenden und ebenfalls aufzubewahren ist.

Das gesamte Material ist zu einer weiteren Beratung in der großen Woche zurückgestellt."

Beobachtungen, Versuche, Erfindungen.

Menschen- und Tier-Tuberkulose. In Nr. 39 u. 40 dies. Bl. haben wir die Ergebnisse mitgeteilt, zu welchen das Reichsgesundheitsamt auf Grund seiner Untersuchungen über die Tuberkulose des Menschen und der Tiere gelangt ist. Eine wertvolle Ergänzung dazu bieten die Beschlüsse, welche kürzlich auf dem Internationalen tierärztlichen Kongreß in Pest bezw. auf dem Pariser internationalen Tuberkulose-Kongreß in dieser Angelegenheit angenommen worden sind.

Der Achte Internationale tierärztliche Kongreß in Pest sprach sich über die Beziehungen zwischen der Tuberkulose des Menschen und derjenigen des Rindes, des Geflügels und anderer Haustiere wie folgt aus:

Der Mensch kann durch Tuberkelbazillen der Rinder angesteckt werden. Beim Menschen sind Tuberkelbazillen anzutreffen, welche dem Rinde sehr gefährlich sein können; gegenseitige Ansteckung ist in gewissen Fällen möglich. Es ist wünschenswert, weiter zu erforschen, inwiefern die Geflügel-Tuberkulose eine Gefahr für den Menschen und für die Säugetiere bilde. Jedenfalls ist es unentbehrlich, die Schutzmaßregeln gegen die Gefahren fortzusetzen, welche die Rinder-Tuberkulose dem Menschen verursachen kann.

Der Internationale Tuberkulose-Kongreß aber, welcher im Oktober d. J. in Paris abgehalten worden ist, gab seiner Ansicht soll einstimmig dahin Ausdruck, es sei nicht nur unerläßlich, die Gefahr der Ansteckung von Mensch zu Mensch zu vermeiden, sondern auch unbedingt notwendig, die Prophylaxe der Rinder-Tuberkulose weiter anzustreben, indem die administrativen und hygienischen Maßnahmen fortgesetzt werden, welche sich auf die Möglichkeit einer Uebertragung der Rinder Tuberkulose auf den Menschen erstrecken.

In Anbetracht der neueren experimentellen Feststellungen über das ziemlich häufige Vorkommen virulenter Tuberkelbazillen in der Milch tuberkulöser Kühe und in Anbetracht der Möglichkeit, sich auf dem Verdauungswege mit Tuberkulose anzustecken, was häufiger als bisher angenommen wurde, der Zoll sei, beschloß der Kongreß,

„1. daß die sanitäre Inspektion der Milchhälle so schnell als möglich durchgeführt werde; 2. daß in öffentlichen Anstalten jeder Art, Hospitälern, Schulen u. s. w. entweder nur pasteurisierte, gekochte oder sterilisierte Milch zum Genuß zugelassen werden darf oder rohe Milch lediglich aus solchen Kuhställungen, deren Tiere auf Tuberkulin geprüft und frei von Tuberkulose befunden werden."

Das letzte Wort in dieser für die Milchwirtschaft überaus wichtigen Frage ist also, wie man sieht, noch nicht gesprochen. Jedenfalls ist aber nach dem gegenwärtigen Stande unseres Wissens die Gefahr der Tuberkulose-Uebertragung durch Milch nicht so groß, als es nach der, inzwischen als unhaltbar erkannten, Theorie Behrings den Anschein hatte.

* **Gehalt kanadischer Butter.** Im chemischen Staatslaboratorium zu Ottawa wurden aus den neun Bezirken Quebec, St. Hyacinthe, Montreal, Kingston, Toronto, London, Winnipeg, Calgary und British-Kolumbien — umfassend also ganz Kanada mit Ausschluß von Neu-Schottland, Neu-Braunschweig und Prinz Eduards-Insel — je 20, zusammen also 180 Proben im Kleinhandel verkaufter Butter mit folgenden Ergebnissen untersucht:

	Gehalt an Wasser	Fett	Nichtfett-Trockenmasse = Käsestoff*) + Aschgal		
mindester	3,68	77,38	1,96	0,11	0,78 v. H.
höchster	18,16	92,74	10,90	5,24	9,10 „
durchschnittl.	9,6	85,8	4,6	1,7	2,9 „

Refraktometrische Prüfung ergab die Abwesenheit jeden fremden Fetts. Weniger, als 80 v. H. Fett, enthielten nur 7 Proben.

Im Wassergehalt gingen nur 8 Proben über 14 v. H., nur 1 über 16 v. H. hinaus, während 114 unter 10 v. H. blieben. Von 150 Proben i. J. 1890 untersuchter Butter war der durchschnittliche Wassergehalt 8,97 v. H. und der durchschnittliche Salzgehalt 5,15, schwankend zwischen 1,0 und 15,16 v. H.

Laborat. of the Ind. Rev. Departm., Bull. 107.

Handel und Verkehr.

Wochenbericht vom Buttermarkt. Berlin, 2. Dezember 1905. Die letztwöchige Erhöhung der Butternotierung ist der Nachfrage nicht förderlich gewesen. Die Käufer sind zurückhaltend und erwarten Entgegenkommen seitens der Inhaber.

Der hamburger Markt berichtet ebenfalls über langsamen Absatz. Berlin notiert 1 M., Hamburg 2 M. niedriger.

Marktberichte.

Abrechnungspreise zwischen Molkereien und Butterhändlern. Eigenbericht der Molkerei-Zeitung Berlin. **Berlin**, 2. Dezember 1905. Im Großhandel an die Molkereien für feine Butter wirklich bezahlte Preise. Reines Buttergewicht, frei in Berlin oder Hamburg, also nach Abzug der Fracht reines Geld:

Berlin . . . . . bis 124 Mk.
Hamburg . . . . . „ 124 „

Berlin, 2. Dezember 1905. Butterbericht der Firma **C. F. Bienstruck**, SW., Leipzigerstr. 69 und W., Kronenstr. 32.

Die Festigkeit des Marktes hielt in dieser Woche viel zu wünschen übrig, da die Zufuhren wieder reichlicher wurden, und der Bedarf nicht alles schlank aufnehmen kann. Es mußte deshalb auf sämtlichen Märkten des In- und Auslandes eine Preisermäßigung eintreten.

Telegramme der Molkerei-Zeitung Berlin.

Berlin, den 2. Dezember 1905. Preisfeststellung der von der städtischen Deputation gewählten Notierungs-Kommission. Mitgeteilt von der Firma C. F. Bienstruck, Berlin, Leipzigerstr. 69. Durchschnittspreise für die Woche vom 26. November bis 2. Dezember 1905.

*) = nichtfette Trockenmasse abzüglich Kochsalz.

Digitized by Google

		29. Nov.	2. Dez.
Hof- u. Genossensch.-Butter:	Ia per 50 kg M.	125—127	124—126
do. do.	IIa „ „ „	118—124	120—124
do. do.	IIIa „ „ „	115—118	115—119
do. do.	Abfallende „ „ „	105—113	103—113
	Tendenz:	Etwas ruhiger.	Ruhig.

Hamburg, Grimm, den 1. Dezember 1905. (Butter-Bericht von Ahlmann u. Boysen.) Notierung der Notierungs-Kommission der am Butterhandel beteiligten Firmen zu Hamburg. In Hamburg höchstbezahlte Brutto-Preise: I. Klasse M. 124—128, II. Klasse M. 112—118 pr. 50 kg. Netto reine Tara. Tendenz: Ruhig.

Die letzte Erhöhung der Notierung hat den Buttermarkt schlecht beeinflußt. Die Käufer sind kopfscheu geworden und nehmen nur das Notwendigste, so daß die frischen Zufuhren nicht völlig geräumt werden. Von russischer Butter trafen ca. 4500 Faß ein, von denen die besten Qualitäten mit 111—113 M. verzollt begeben wurden, während abfallende Marken nur 107—109 M. erzielten, ohne daß eine völlige Räumung der Ankünfte erzielt werden konnte. Kopenhagen ermäßigte um 3 Kr. und unsere Notierung um 2 M.

Ferner Privat-Notierungen: Fehlerhafte und ältere Butter pr. 50 kg M. 102—108. Schleswig-Holsteinische und ähnliche frische Bauer-Butter M. ——. Russische, Sibir. und Livländ. Winterbutter (verzollt) M. 104—114, Galizische (verzollt) M. 92—94. Finnländische Winter-Butter (verzollt) M. ——. Amerikanische (verzollt) M. ——.

Butternotierungen in Kopenhagen. Den 30. November 1905. Butter: I. Klasse 97—98 Kr. (1 Kr. = 112,5 Pf.). Tendenz: Matt.

Berlin, 30. Nov. 1905. Amtlicher Marktbericht der städtischen Markthallen-Direktion über den Großhandel in der Zentral-Markthalle. **Butter.** Preise franko Berlin einschließlich Provision. Für 50 kg Ia M. 124—126, IIa M. 118—124, IIIa M. 115—118

Käse. Import. Emmenthaler Ia p. 50 kg 85—90 M., dito IIa M. 60—80, import. Glarner Kräuterkäse M. 60——, import. Holl. Gouda Ia M. 80—85, import. Holl. Gouda IIa M. ——, import. Edamer M. 80—— import. Camembert per Dtzd. M. 7,50, import. Gervais M. —, import. Neufchatel per 100 Stück M. 20, import. Roquefort sur choix Ia per 50 kg M. 130—140, import. Parmesan, 3-4 jährig, M. ——, dito, 2—3 jährig M. 80—85, import. Chester-Viktoria M. 115—125, dito Cheshire M. 80—85, Gorgonzola per 50 kg M. 90—100. Steppenkäse M. —. Inländische. Westpr. Schweizer-Käse Ia per 50 kg M. ——, Neufchatel, do. per 100 Stück M. ——, Holländer, rheinisch, Ia per 50 kg M. ——, Edamer Ia M. ——, Limburger Alpenkäse in Pergament M. ——, Tilsiter Käse, fette Ia M. 58—60, Tilsiter Käse IIa, halbfette M. 45—50, Harzer per Kiste, 100 Stück, M. 2,10—2,30, IIa M. 0,75—1,00, Soldiner per Schock M. 6,00, Schloßkäse per Dutzend M. ——, Camembert, große I (H. Prinz), per Dtzd. M. 6,00, do. II, per Dtzd. M. 4,40, Kaiserkäse (H. Prinz) M. 2,40, Kronenkäse M. ——, Frühstückskäse per 50 Stück M. 3,75 (H. Prinz). Deutscher Gervais Dutzend M. 2,20. Briekäse, Orig.-Packung, per ½ kg M. 0,80.

Butter-Notierungen der Landwirtschaftskammer für die Provinz Schleswig-Holstein. Butter-Auktionen des Ost-Holsteinischen Meierei-Verbandes.

Hamburg, den 29. November 1905.

1. Klasse 6 Drittel zu 130½, 5 Drittel zu 130, 10 Drittel zu 129½, 7 Drittel zu 129, 11 Drittel zu 128½, 23 Drittel zu 128, 17 Drittel zu 127½, 5 Drittel zu 127, 4 Drittel zu 126½, 3 Drittel zu 126, 2 Drittel zu 125½, 3 Drittel zu 125, 5 Drittel zu 124, 5 Drittel zu 123, 3 Drittel zu 122 M. Zusammen 1. Klasse 112 Drittel zu 127,51 M. im Durchschnitt, 2. Klasse 14 Drittel zu 120,57 M., 4 Drittel unverkauft.

Jeder Produzent in Schleswig-Holstein ist berechtigt, die Auktionen zu beschicken. Der Vorstand des Ostholst. Meierei-Verbandes.

Halle a. S., den 30. November 1905. (Bericht von Gebr. Rößler.) Die berliner und hamburger Preistreibereien nötigten uns in vergangener Woche zu einer höchst unfreiwilligen Erhöhung. Da infolge dessen die Aufträge merklich kleiner wurden, während die Eingänge zunahmen, mußten wir unsere Forderungen wieder etwas ermäßigen und hoffen, hierdurch bis Ende der Woche zu räumen.

Ausgesucht feinste gesalzene Molkereibutter		125—126 Mk.
I	„	122—124 „
II	„	117—121 „

in Tonnen von 100 Pfd. und Kübeln von 50 Pfd.

Königsberg i. Pr., 29. November 1905. (Butterbericht von Gutzling, Eckhardt u. Co.) Die Nachfrage in allen, namentlich aber in den zum Zwölferstich geeigneten Qualitäten ist fortgesetzt eine rege, und wurden sämtliche Zufuhren bald nach Ankunft geräumt.

Wir zahlen heute für feinstes Produkt 115—120 M. für 100 Pfd netto hier. Fehlerhafte Ware verrechnen wir nach Verkauf.

Hamburg, 28. November 1905. (Bericht von Tölle u. Eliemann.) Kraftfuttermittel: Die Nachfrage nach Futtermitteln aller Art ist unverändert eine ungemein lebhafte, während in allen Artikeln fast keine Vorräte existieren und auch verhältnismäßig recht kleine Zufuhren in nächster Zeit zu erwarten sein werden. Die Preise haben sich infolge dessen voll behauptet und haben zum Teil sogar eine weitere Steigerung erfahren, speziell gilt dieses von Baumwollsaatmehl, Reisfuttermehl, Lein- und Palmkernkuchen.

Erdnußkuchen 151—166 M., Kokoskuchen 133—147 M., Amerik. Baumwollsaatkuchen und -Mehl 140—144 M., Sesamkuchen 132—145 M., Rapskuchen aus inländischer Saat 119—132 M., Palmkernkuchen 133—137 M., Leinkuchen 158—160 M., Amerik. Maisölkuchen 139—142 M. für 1000 kg ab hier.

Schweine- u. Ferkelmarkt. (Amtlicher Marktbericht vom Magerviehhof in Berlin-Friedrichsfelde.) Mittwoch, den 29. November 1905. Es standen zum Verkauf: 4560 Schweine, 2880 Ferkel.

Verlauf des Marktes: Flottes Geschäft mit Läufern; Handel mit Ferkeln rege, Preise aber nachgebend.

Im Engroshandel wurden gezahlt für: Läuferschweine, 3—5 Monate alt 30—50 M.; 6—7 Monate alt 50—57 M. für 1 Stück. Ferkel, mindestens 8 Wochen alt 17—24 M.; unter 8 Wochen alt 14—17 M. für 1 Stück.

Die Direktion des Magerviehhofes.

Städtischer Centralviehhof. Berlin, 25. November 1905. Zum Verkauf standen: 3613 Rinder, 1211 Kälber, 9815 Schafe, 9734 Schweine.

Bezahlt wurden für 100 Pfund oder 50 kg Schlachtgewicht in Mark (bezw. für 1 Pfund in Pfg.): Für Rinder: Ochsen: 1. vollfleischig, ausgemästet, höchsten Schlachtwerts, höchstens 7 Jahre alt 75—78; 2. junge fleischige, nicht ausgemästete und ältere ausgemästete 70—74; 3. mäßig genährte junge und gut genährte ältere 64—69; 4. gering genährte jeden Alters 60—63. — Bullen: 1. vollfleischige höchsten Schlachtwerts 74—77; 2. mäßig genährte jüngere und gut genährte ältere 70—73; 3. gering genährte 60—63; — Färsen und Kühe: 1. a) vollfleischige, ausgemästete Färsen höchsten Schlachtwerts ——; b) vollfleischige, ausgemästete Kühe höchsten Schlachtwerts, höchstens 7 Jahre alt 64—65; 2. ältere, ausgemästete Kühe und wenig gut entwickelte jüngere 62—63; 3. mäßig genährte Färsen und Kühe 59—62; 4. gering genährte Kühe und Färsen 55—57. — Kälber: 1. feinste Mastkälber (Vollmilchmast) und beste Saugkälber 92—95; 2. mittlere Mastkälber und gute Saugkälber 83—88; 3. geringe Saugkälber 66—77; 4. ältere gering genährte Kälber (Fresser) 58—63. — Schafe: 1. Mastlämmer und jüngere Masthammel 80—83; 2. ältere Masthammel 75—77; 3. mäßig genährte Hammel und Schafe (Merzschafe) 55—59; 4. Holsteiner Niederungsschafe (Lebendgewicht) ——. — Schweine: Man zahlte für 100 Pfd. (mit 20 pCt. Tara): vollfleischige, kernige Schweine feinerer Rassen und deren Kreuzungen, höchstens 1¼ Jahr alt, 220—280 Pfund schwer, 75——; schwere, 250 Pfd. und darüber (Käfer) ——; fleischige Schweine 71—73; gering entwickelte 66—70; Sauen 68 M.

Verlauf und Tendenz des Marktes:

Das Rindergeschäft wickelte sich ziemlich glatt ab und hinterläßt geringen Ueberstand. — Der Kälberhandel gestaltete sich ruhig. — Bei den Schafen war der Geschäftsgang ruhig, es bleibt Ueberstand. — Der Schweinemarkt verlief ruhig und wird voraussichtlich geräumt. Schwere, fette Schweine brachten Preise bis 2 M. über Notiz.

In **Hamburg** wurden bezahlt: für beste Ochsen 72—74 M., junge fette Kühe 63—66 M., beste, reine Schweine mit 20 Proc. Tara —70 M., Kälber I. Qualität 89—94,50 M., Doppellender 102—107,50 M.

Molkereischule in Hameln.

Institut der Landwirtschaftskammer für die Provinz Hannover. Aufnahme von Schülern und Hospitanten. Nachweis von ausgebildetem Molkereipersonal. Auskunft und Anmeldungen bei dem **Direktor**

Professor Dr. P. Vieth.

Versuchsstation für Molkereiwesen Kiel.

Versand von Reinkulturen für die Ansäuerung des Rahmes. Ausbildung von Molkereipersonal.

Professor Dr. H. Weigmann.

Molkereischule Fulda für Molkereigehilfen und Meier.
Molkereischule Lauterbach, Hessen für Meierinnen.

Gemeinsame Direktion unter Aufsicht der Kgl. preuß. und Großherzl. hess. Regierung. Ausbildung junger Leute unter sehr günstigen Bedingungen. Stellenvermittelung!

Versuchsstation und Lehranstalt für Molkereiwesen zu Kleinhof-Tapiau.

Beginn eines dreimonatigen **Molkereikursus** am **2. Januar 1906.** Nähere Auskunft erteilt **Dr. Hittcher.**

An dem Milchwirtschaftlichen Institut zu **Proskau** findet vom **7. Januar** bis **17. März** ein Kursus zur Erwerbung der Qualifikation als Betriebsleiter statt.

Aufnahmebedingung: Erfolgreiche, mindestens 5jährige Gehilfentätigkeit. Nähere Auskunft erteilt der Direktor, Professor **Dr. Klein, Proskau, O.-S.**

Altrenommierte erstklassige Dampf- und Molkereimaschinenfabrik sucht zum baldigen Eintritt noch einige tüchtige und fachkundige

Reisevertreter.

Reflektanten wollen Angebot mit Gehaltsansprüchen unter **H. T. 3084** an **Rudolf Mosse, Hamburg** einsenden.

Ein versi. Käsereinverwalter,

welcher mit der **Tilsiter Fettkäserei** und **Schweinemast** durchaus vertraut ist, findet zum 1. Januar 1906 dauernde Stellung. Es wollen sich nur verständ. Fachleute bewerben, die durch u. durch branchekundig sind u. über ihre Tätigkeit allerbeste Zeugnisse aufweisen können. Persönliche Vorstellung ohne vorherige Aufforderung nicht gewünscht.

J. Diethelm, Güldenboden, Wpr.

Stellen-Gesuche.

Molkereigehilfe,

24 Jahre alt, Fachschule besucht und mit sämtlichen Facharbeiten vertraut, sucht zu sofort Stellung.

Gesfoitz, Berlin O., Schillingstr. 12.

Junger, evang.

Gehilfe,

19 Jahre, 4 Jahre beim Fach, sucht Anfang Januar 1906 Stellung; als junger Expedient in einer Butterhandlung, Käsefabrik oder Molkereibedarfsartikel-Geschäft nicht ausgeschlossen. Offerten mit Gehaltsangaben erbittet

Otto Schmidt, Dorste a. Harz.

Kaufmännisch gebildet. Molkereifachmann, mit allen Gebieten der Milchverwertung, des Butterhandels vertraut und durchgreifenden Kenntnissen in Molkereimaschinenbranche **sucht sich zu verändern.** Offert unt. **C. A. 18** an **Haasenstein & Vogler A.-G., Hamburg.**

Militärfreier

Molkereigehilfe

sucht zu sofort oder später Stellung als Buttermeier in einer Molkerei oder Butter-Großhandlung.

Richter, Tost, Ob.-Schl., Burgstr.

Tüchtiger, militärfreier

Gehilfe,

mit Kessel und Maschinen, Alfa, Balance und dänischer Centrifuge sowie mit Quark-, Quadrat-, Romatour- und Tilsiter Käserei bewandert, sucht, gestützt auf gute Zeugnisse, zum 15. Dezember dauernde Stellung.

Gefl. Offerten erbittet der **Buttermeier der Molkerei Schmiegel.**

Erfahrene, an selbständiges Arbeiten gewöhnte **Meierin sucht** zu Neujahr Stellung zur selbständigen Leitung größerer Gutsmolkerei oder Filiale. Off. beförd. d. Expedition d. Zeitung unter **L. S. 200.**

Verbesserte Milchlieferungsbücher!

F. Kahm, Frankenberg i. S.

Milchgeschäft und Molkerei,

Nähe Berlins, aufblühende Gegend, sehr rentabel und leicht erweiterungsfähig, direkter Umsatz v. 800—1000 Ltr. Milch an feste, gute Kundschaft, Herstellung von Spezial-Kindermilch, Motorbetrieb, Sterilisiereinrichtung 2c., ist wegen schweren Leidens sofort für 12 000 ℳ zu verkaufen. Erforderlich 6—7000 ℳ. Ernste Reflektanten wollen sich unter **2662** an die Expedition dieses Blattes wenden.

Zur **Leitung** einer milchwirtschaftl. Unternehmung in **Berlin**

tüchtiger Fachmann,

nicht über 40 Jahr, repräsentationsfähig, gebildet, erfahren in Kuhhaltung, Milchverarbeitung und kaufmännischem, **gesucht.**

10 000 Mk. Kapitalbeteilig. erwünscht. Gehalt 5000 Mk. und Tantième.

Offerten m. Lebenslauf u. Zeugnisabschriften sub **2689** an d. Expedition dieser Zeitung.

Vertretung leistungsfähiger Molkereien

übernimmt für

Bremen u. Umgegend

vorzüglich eingeführtes Agenturgeschäft, welches mehrere Reisende beschäftigt u. über große Lagerräume verfügt. Grossisten- u. Detaillistenkundschaft. Ia Referenzen.

Offerten unter **2683** an die Expedition dieser Zeitung.

Digitized by Google

Konkurs der Molkereigenossenschaft in Wittlich.

Das beim Bahnhof gelegene **Molkereigebäude** nebst **Maschine** für 6000 Liter Milch, in bestem Zustande, wird

am 22. Dezember 1905, nachmittags 2 Uhr

in **Wittlich** im **Hotel zur Traube**

öffentlich versteigert.

Wittlich ist ausstrebende Kreisstadt mit ca. 6000 Einwohnern, die Umgebung rein landwirtschaftlich.

Milchkur-Anstalt, Dampf-Molkerei,

mit elektr. Betrieb in schöner u. steigender Entwickelung befindlicher Stadt am Rhein (80 000 Einw.), evtl. mit Anwesen

aus Gesundheitsrücksichten baldmöglichst zu verkaufen.

Geschäft ist erst 4 Jahre alt, noch sehr ausdehnungsfähig. Für perf. Fachmann seltene Gelegenheit zu brillanter Existenz. Inventar komplett u. in besten Zustande. **Umsatz M. 100—110 000 pro Jahr. Milchverbrauch 46—48 000 Liter pro Monat.**

Rentabilität nachweisbar. Erforderliches Kapital M. 20—25 000. Selbstreflekt. wollen unter **F. 2 M. 4122** an **Rudolf Mosse, Frankfurt a. M.** schreiben.

Eine grössere Genossenschafts-Molkerei

sucht noch **regelmäßige Abnehmer** für **prima Sahne.** Preis nach Fettgehalt. Dieselbe ist in bester Lage, mehrere 100 Ztr. täglich liefern zu können, gibt jedoch auch in kleinen Posten ab und übernimmt jede Garantie für gute Aufzucht ihrer Sahne. Ev. sauer gewordene Sahne wird anstandslos zurückgenommen. Gefällige Offerten unter **N. 19** an **Max Gerstmann, Berlin, Alexanderplatz 1** erb.

Moderne Molkerei, Dampfmühle und große, neue Schweinemast

sofort zu verkaufen.

Ganz nahe Hamburg, 1 Stunde Bahnhof, 20 Minuten von Stationen (Vollmilch wird nach Hamburg verkauft), in bestbesuchter, lebhaftester Gegend, an der Hauptverkehrsstraße, ist großes Gewerbe, Meierei, Dampfmühle, Schweinemästerei für 200—250 Tiere, für den billigen Preis von 45 000 M. sofort zu verkaufen. Anzahlung 10 000 M. In dem Orte und der ganzen Umgegend wird fast ausschließlich Viehzucht und Mast betrieben, daher enormer Umsatz in Futterstoffen, Getreide und Schrot. Unternehmen nachweislich höchst rentabel. Solvente Käufer wollen sich melden an **R. Bönig, Hamburg,** Bürgplatz 11.

200—500 Liter Vollmilch

werden täglich gesucht. **R. Rasch, Cottbus, Karlstr. 15.**

Ein 11. Quergebäude in **Weißensee,** für **Molkerei** passend, Stallung für 10 Kühe, ca. 80 □m Keller nebst Bodenkr. preiswert per 1. April 1906 **zu vermiethen.**

Wünsche können noch berücksichtigt werden.

Näheres auf Anfrage, die unter **A. B. 3112 Daube & Co., Berlin W. 8,** Leipzigerstr. 26, befördert.

Wöchentlich 10—15 Centner ff. Molkereibutter

von **allerersterButterhandlung** Leipzigs auf Jahresschluß **gesucht.** Kasse nach Wunsch.

Offert. mit Preisangabe sub **V. A. 977** „Invalidenbank" Leipzig erbeten.

Suche Molkerei

für Lieferung von fr. **Quark** und **Schlagsahne.** Off. u. **L. F. 8877** an **Rudolf Mosse, Leipzig.**

Dampfmolkerei, feste Verträge i. Bahnnähe, Altmark, zu verkaufen. Preis 25 000 Mark. **F. Palm, Hannover,** Seelhorst 3 A.

Molkereien

u. Holländereien, welche regelmäßig

Holsteiner- u. Tilsiter-Käse, gegen sofortige Kasse liefern können,

wollen Offerten einsenden.

L. Seelig, Güstrow i. M.

Kümmelkäse,

jedes Quantum gute Ware **sucht zu kaufen.** Offerten mit Preisangabe an **Bruno Gebh. Freiberg, Sa.,** erbeten.

Auf **Oberrode,** pr. Bodenau, stehen wegen Milchverkauf

1 Butterkneter für Kraftbetrieb,

1 Rahmkühler,

beide Teile vor einem Jahre von Bergedorf geliefert, ferner eine Partie sehr gut erhaltene **Wagenleiter,** ca. 60 Liter Inhalt, zum Verkauf.

v. Hildebrandt, Oberrode bei Bodenau (Sachsen).

Der Inhaber der D. R. P. 117 258 u. Nr. 141 477 (Zusatz),

Flaschenverschluss gegen Wiederfüllen,

wünscht mit Deutschen Fabrikanten wegen **Verkauf des Patents bezw. wegen Lizenzabgabe** in Verbindung zu treten. Gefl. anfragen wolle man richten an **P. Edmund Thode & Knoop,** Patentanwaltsbureau, **Dresden,** Johannesstr. 23.

Futter-Kartoffeln,

größerer Posten ist abzugeben

Berlin, Falkensteinstrasse 17, Hof im Keller.

Buttertonnen,

einmal gebraucht, gut verböttchert und gereinigt, ca. 100 Pfd. Inhalt, liefert prompt zum Preise von **60 Pfg.** per Stück, frei Bahnhof Berlin

J. Zinke,

Berlin N. 31, Wiesenstr. 37a.

Versand geg. Nachn. nicht unter 20 Stck.

Anlagen

für Flaschen- und Kindermilch nebst Kindermilchrezepten liefert als langjährige Spezialität

Theodor Timpe, Magdeburg.

Eine Drais Butter-Anet- und Mischmaschine,

Größe 11, zu Kraftbetrieb, fast noch gar nicht gebraucht, ca. 4 Wochen in Benutzung gewesen, ist, da zu klein, **preiswert zu verkaufen.**

Offerten erbeten unter **2669** an die Expedition dieses Blattes.

Buttertonnen,

in den gangbarsten Dimensionen, in weißer Waare und sauberster Ausführung empfehlen billigst

W. Stange & Co., Stettin, Faßfabrik.

Gust. Schultze & Sohn,

Berlin C., Gertraudten-Strasse 22.

Butter-Grosshandlung.

Besonders für die Leutekücke

Zucker-Honig

Email-Eimer oder Kochtopf

Netto 10 Pfd. Mk. 4 frco.

J. Lehmann,

Magdeburg-Sudenburg.

Kaufe jedes Quantum

feine Butter

zu den **höchsten Preisen** gegen **sofortige Kasse.**

R. Schröter,

Berlin SO. 16,

Adalbert-Straße Nr. 53.

GEBR. ROESSLER,

Butterabsatzstelle von Butterein der Provinz Sachsen und der angrenzenden Staaten.

HALLE a. S.,

Freiimfeldestr. 8. Fernspr. No. 855.

Gebrüder Groh,

Hoflieferanten,

BERLIN O., Blumenstr. 70,

Buttergrosshandlung.

23 eigene Detail-Geschäfte.

Ständige Abnahme für feine Molkereibutter zu höchsten Tagespreisen bei wöchentlicher Abrechnung und Kasse. Jahres-Abschluss erwünscht.

Buttertonnen,

ca. 100 Pfd. Inhalt, einmal gebraucht, gut verböttchert und sauber gereinigt, liefert jeden Posten

Fernsprecher: Amt 4, No. 9147

O. Thonack, Böttchermeister, **Berlin SO 36, Harzerstr. 32.**

Direkte Bezugsquelle!

Butterfarbe, rötlich und gelblich,
Käsefarbe, intensiv färbend,
Labextrakt, Stärke 1 : 10000,
Labpulver, Stärke 1 : 100000,
Germania-Tinktur, unübertroffen,
Wenckebachs haltbare Säure-Entwickler.

Chem.-techn. Laboratorium

Apoth. U. WENCKEBACH Nachfg.

Flensburg (Schlesw.-Holstein).

Molkerei-Wagen-Fabrik

Heinr. Sehne in Preetz-Holstein

hält grosses Lager ihrer bewährten, stets verbesserten

verschliessbaren Milchverkaufswagen

in allen Grössen nebst Kasse für Pferde- und Handbetrieb eingerichtet, mit Einkühlung.

Preise und illustr. Spezialkatalog Reflektanten für verschliessbare Milchverkaufswagen mit Einkühlung und mit Siedel's Einsatz zur Verhinderung der Aufrahmung der Milch gratis und franko. D. R. G. M. No. 198 185.

Fabrikation in grossem Massstabe mit Dampfbetrieb und den neuesten Maschinen.

Erster Preis Hamburg 1902.

Verlag von Gustav Fischer in Jena.

Soeben erschien:

Die Bakteriologie in der Milchwirtschaft.

Kurzer Grundriss zum Gebrauche für Molkereischüler, Käser und Landwirte.

Von

Dr. Ed. von Freudenreich,

Vorstand des bakteriologischen Laboratoriums der schweizerischen landwirtschaftlichen Versuchs- und Untersuchungsanstalten in Bern.

Dritte vermehrte und verbesserte Auflage.

Mit 4 Abbildungen und 1 Tafel im Text.

Preis: 1 Mark 60 Pf., geb. 2 Mark 40 Pf.

Digitized by Google

Feierabend.

Der Armut fehlt viel, dem Geiz alles. Der Geizige ist gegen niemand gut, gegen sich selbst am schlechtesten. Seneca.

Der Zehn-Pfennig-Bazar.

Humoreske von M. Kossak.

(Nachdruck verboten.)

„Ueberleg's, Viktor — ich bitte Dich — überleg's —"

„Ich habe es überlegt, Tante."

„Aber diese Annie Wolters —"

„Ist ein hochgebildetes, gutes und schönes Mädchen von tadellosem Ruf."

„Mein Gott, ja, das bestreite ich ja alles nicht, aber ihr Vater war ein kleiner Geschäftsmann."

„Mein seliger Vater, der Mann Deiner einzigen Schwester, war auch ein Geschäftsmann."

„Das wohl, aber abgesehen davon, daß unserer ganzen Familie die Partie, wie Du sehr wohl weißt, niemals recht gewesen ist, besteht doch noch ein beträchtlicher Unterschied zwischen dem Besitzer einer vornehmen und berühmten Kunst- und Antiquitätenhandlung und dem eines vorstädtischen Kurzwarenlädchens."

Viktor Machow konnte ein Lächeln nur schwer unterdrücken bei diesen mit Emphase gesprochenen Worten. Wie oft hatte seine imposante Tante, die Frau Baronin von Ludassy, nicht über das allerdings recht enge und düstere Geschäftslokal seines Vaters gespottet und dessen künstlerischen Inhalt „Trödelkram" genannt! Jetzt war das Geschäft in ihrer Schätzung zu einer vornehmen und weithin berühmten Kunst- und Antiquitätenhandlung aufgerückt.

„Und diese Annie Wolters selbst —" fuhr die Dame mit anklagend zum Himmel gerichteten Augen fort — „gibt Bäckers- und Fleischerkindern Klavierunterricht zu 75 Pfennige die Stunde."

„Wenn sie mehr bekäme, würde sie gern mehr nehmen," meinte Viktor mit einem mißglückten Versuch, zu scherzen. „Im übrigen aber ist Annie eine Künstlerin, wie ich ein Künstler bin. Wir passen also auch in dieser Beziehung vortrefflich zusammen."

„Du bist allerdings ein Künstler," sprach die Frau Baronin mit Würde, „aber Du bist außerdem oder vielmehr in erster Linie, mein Neffe, der es nicht nötig hat, eine Erwerbstätigkeit zu betreiben. Da Du Offizier oder Jurist nicht werden wolltest, so ließ ich Dich auf Deinen dringenden Wunsch eine Malerakademie besuchen. Daß Du mit Deinen Bildern Geld verdient hättest, habe ich bis jetzt noch nicht erlebt."

„Leider nein," sagte der junge Mann seufzend. „So kurz nach Vollendung ihrer Studien pflegen Maler selten durch ihre Kunst ihren Unterhalt zu bestreiten, sofern sie nicht Muster entwerfen oder ähnliches machen. Und daß ich das nicht tue, geschieht auf Deinen Wunsch."

„Ich mache Dir ja auch keinen Vorwurf deswegen," entgegnete die Dame milde, „sondern wollte nur konstatieren, daß es nicht dasselbe ist, ob jemand sein Können verkauft, um nicht verhungern zu müssen, oder ob er die Kunst so gewissermaßen als noble Passion betreibt."

„Als noble Passion?" fuhr Viktor entrüstet auf. „Na, erlaube mal, liebe Tante —"

Doch die Frau Baronin von Ludassy unterbrach ihn durch eine ihrer königlichen Handbewegungen. „Ereifre Dich nicht, mein Junge, sondern sage mir lieber, wovon Du mit Deiner Annie zu leben gedenkst? Denn daß Du von mir keinen Pfennig mehr bekommst, von dem Tage an, da die Verlobung publik ist, steht fest. Also — was dann?"

Viktor Machow sah einen Augenblick in den sommergrünen Garten, der die stolze Villa seiner Tante von der kleineren, aber immerhin sehr hübschen trennte, die sie ihm zum Geschenk gemacht. Ein Gedanke durchzuckte seinen Kopf, noch unbestimmt zwar, aber immerhin genügend, um ihn erwidern zu lassen: „Dann werde ich arbeiten und meine Frau ernähren."

„Womit?"

Die Frage war eigentlich nur natürlich, aber Viktor berührte sie doch recht unangenehm — aus dem einfachen Grunde, weil er sie im Moment noch nicht zu beantworten vermochte. „Das wird sich finden," sagte er kurz.

Die Frau Baronin lachte laut auf, und dies Lachen ärgerte den jungen Menschen so sehr, daß er rasch hinzufügte: „Da ich sofort — das heißt so rasch wie möglich mit meiner Erwerbstätigkeit beginnen werde, so brauchst Du mir über acht Tage mein nächstes Quartalsgeld nicht mehr anweisen zu lassen."

„Bist Du verrückt, Junge?" brach die Baronin jetzt ernstlich erschrocken aus. „Noch bist Du ja nicht verheiratet —"

„Gleichviel. Bevor Du in meine Verlobung mit Annie gewilligt hast, nehme ich keinen Heller von Dir an. Guten Morgen, liebe Tante."

Sprach's und stürmte aus dem Hause hinaus durch den Garten in seine eigene reizende kleine Villa.

„Vielleicht war es doch ein bischen übereilt, daß ich auf das nächste Quartalsgeld verzichtete!" schalt er sich. „Ach was, nun ist es einmal geschehen und —" er dachte den Gedanken nicht zu Ende, denn sein Blick war auf eine Stelle in der Zeitung gefallen, mit der er sich mittlerweile auf die Chaiselongue geworfen, und seine Augen blitzten auf. Die Erleuchtung war ihm ganz unvermutet gekommen. So ging's, so mußte es gehen!

Das war ja ein famoser Ulk, den er da in Scene setzen würde! Die Frau Baronin von Ludassy dürfte die Geschichte freilich nicht sehr witzig finden, nein, ganz im Gegenteil, sie würde sich fürchterlich ärgern. Aber das war ihr gesund. Warum wollte sie solch ein liebes, nettes Mädchen, wie die Annie, nicht zur Schwiegernichte annehmen? Eine arme Klavierlehrerin! Gott im Himmel, was war sie selbst denn gewesen, bevor der alte kranke Baron von Ludassy sie mit seiner Hand und seinem Vermögen beglückt hatte? Eine arme Stütze — und dann, als die Gemahlin des alten Herrn gestorben war, seine Pflegerin und Vorleserin, und schließlich seine Frau. Weil er sich an ihre Dienste gewöhnt und sie ihm gedroht hatte, ihn zu verlassen, hatte der gelähmte, ewig verdrießliche Mann sie geheiratet. Und da spielte sie nun die große Dame und tat, als ob sie von jeher in seidenen Betten geschlafen und Diener und Kammerfrau besessen hätte! Und es war in ihrem väterlichen Hause doch so knapp zugegangen, denn der adelige Name ihres Herrn Papa, des verkrachten Herrn Rittergutsbesitzers, schützte die Familie wahrlich nicht vor dem Hungern. Die Tante tat jetzt so, als ob sie alle über die „Mesallianee", welche ihre Schwester, seine, Viktors, Mutter gemacht, ganz außer sich gewesen wären, aber andere Leute behaupteten, daß der Antiquitätenhändler Machow der adeligen Sippschaft seiner Zeit ein recht annehmbarer Freier gewesen sei. Von der „Mesallianee" war erst die Rede, als jener bankerott machte.

Mein Gott, er war der Tante ja von Herzen dankbar, daß sie ihn nach seiner Eltern Tode an Kindesstatt angenommen, ihn zärtlich geliebt und freigebig für ihn gesorgt hatte, aber dies Gefühl konnte ihn doch nicht hindern, sich seine Braut nach seinem Herzen, statt nach den ehrgeizigen Wünschen der Tante zu wählen. Und er wollte ihr ja auch gar nichts Uebles tun, nur — — — na ja! Wer eben nicht nachgibt, den muß man zwingen.

Von diesen Erwägungen erfüllt, ging Viktor an seinen Schreibtisch, zog das geheime Fach auf und zählte die Summe, die sich darin befand. 500 Mark waren's — die würden schon reichen für seinen Zweck. Darauf warf er noch einen Blick in das Zeitungsblatt, auf die Stelle, welche ihm seine glänzende Idee eingegeben, merkte sich die dort verzeichnete Adresse und schlenderte dann in bester Laune aus dem vornehmen Villenviertel, in dem er wohnte, nach der Stadt. Als er nach einigen Stunden zurückkehrte, befand er sich bei noch besserer Laune als vorher. Er strahlte förmlich vor Vergnügen, und ein paar Mal betraf er sich dabei, daß er ganz unmotiviert laut auflachte.

In der zweitfolgenden Nacht nach jener denkwürdigen Unterredung zwischen der Frau Baronin von Ludassy und ihrem Neffen wurden die Bewohner der umliegenden Villen durch allerhand sonderbare Geräusche im Schlummer gestört. Ein Wagen kam daher gefahren — nicht eine Equipage auf Gummirädern, wie allein man sie sonst in diesem aristokratischen Viertel zu sehen pflegte, sondern ein Lastwagen — Leute rannten hin und her, schlossen Türen auf und schleiften schwere Gegenstände knirschend über den Gartenkies — kurz, es war ganz sonderbar. Auch die Frau Baronin, die eben herrlich geträumt hatte, daß sie einer gräflichen Schwiegernichte die Brautkrone aufs Haupt setzte, fuhr aus ihrem Schlummer auf. Was in aller Welt war das für ein Lärm? Die Bezeichnung „Lärm" war zwar etwas kühn, denn so konnte man jene geheimnisvollen Geräusche nur in diesem sonst so vornehm stillen Viertel nennen. Aufgeregt sprang die Dame aus ihrem Bett und eilte ans Fenster. Leider konnte sie da aber auch nichts sehen, als einen Lichtschein, der von der Seite her kam, wo die Villa ihres Neffen lag.

„Vermutlich ist an der Wasserleitung ein Rohr geplatzt, und das muß natürlich in der Nacht repariert werden," dachte sie endlich, sich so selbst beruhigend, und legte sich wieder zu Bett. Immerhin blieb sie noch stundenlang wach und horchte auf die Geräusche nebenan, die ununterbrochen fortdauerten. Die Folge dieser getrübten Nachtruhe war natürlich, daß sie am nächsten Tage bis gegen Mittag schlief.

„Was hat's denn nur vergangene Nacht in dieser Straße gegeben?" fragte sie die Zofe, als diese ihr den Kaffee ans Bett brachte.

Das Mädchen sah sie verstohlen von der Seite her an. Um den Mund zuckte es, eine Weile bekämpfte sie noch ihren Lachreiz, aber dann prustete sie los.

„Nun, was war's denn?" forschte die Baronin streng.

„Es ist ein Laden hier eingerichtet" — kam es verlegen und doch von stoßweisem Lachen unterbrochen aus dem Munde des Mädchens.

„Ein Laden? In dieser Gegend? Was für einer denn?"

„Ein Zehn-Pfennig-Bazar."

„Unerhört!" brauste die Baronin auf. „Das dürfen wir nicht dulden. Wir sämtlichen Villenbesitzer werden uns beschweren. Ich werde gleich meinen Neffen beauftragen, daß er die Sache in die Hand nimmt."

„Aber der Herr — der junge Herr — der Herr Machow —" stammelte die Zofe, um dann entschlossen herauszuplatzen: „Der junge Herr hat den Bazar ja selbst aufgemacht."

Die Baronin pflegte in ihrem späteren Leben wiederholt ihre Verwunderung darüber auszudrücken, daß sie in diesem Augenblick nicht in Ohnmacht gefallen war. Vielleicht hinderte ihre namenlose Empörung sie daran, vielleicht glaubte sie die Schreckenskunde auch nicht. Jedenfalls aber ließ sie sich von ihrer Zofe rasch ankleiden — denn sie selbst war in ihrer Aufregung nicht dazu im stande — und rannte dann beflügelten Fußes hinaus auf die Straße.

Was es da nur für einen Auflauf gab! Zu Hunderten standen die Leute auf der breiten schattigen Villenstraße und tuschelten untereinander und kicherten und gafften nach der zierlichen eleganten Cottage, in der der junge Herr Machow, der Neffe der Baronin von Ludassy, wohnte. Als sie der Letztern ansichtig wurden, stießen sie sich gegenseitig an und hielten sich die Taschentücher vor's Gesicht, um ihr Lachen zu verbergen, dann aber machten sie der Dame Platz, mit einer gewissen beileidsvollen Beflissenheit, wie es etwa die Umherstehenden bei einem Leichenbegängnis tun, wenn der Hauptleidtragende naht.

Und nun wurde der Baronin auch der Blick auf die Cottage frei. „Viktor Machow" stand in großen Goldbuchstaben über der Tür. An den beiden Fenstern zur linken Seite derselben aber sah man viele schöne Dinge, als da sind: Herrenschlipse aus buntem seidenähnlichem Baumwollenstoff, Gläser mit der Aufschrift „aus Liebe", Löffel aus blankem Kompositionsmetall, Halsketten aus Glasperlen, Kindertrompeten — ach und noch manches andere mehr. Und jedes Stück kostete nur 10 Pfennige, wie große Plakate verkündeten.

Mit wankenden Knieen betrat die Baronin den Laden, in dem ihr Neffe, angetan mit seinem neuesten englischen Jockettanzug, hübsch, elegant und flott, wie einer, in höchsteigener Person verkaufte. Soeben pries er einer Küchenfee in begeisterten Worten die Vorzüge eines blauseidenen Gürtels. Eine ungezählte Menge stand herum und betrachtete, indes sie wartete, bis die Reihe, bedient zu werden, an sie kam, die ausgestellten Herrlichkeiten.

„Viktor" — rief die Frau von Ludassy, die angesichts dieses Schauspiels all' ihre vornehme Selbstbeherrschung verlassen hatte — „Viktor —".

Der Angeredete drehte sich um und lächelte ihr freundlich zu. „Guten Morgen, liebe Tante. Das ist ja nett, daß Du Dir auch meinen Laden ansiehst. Aber Du entschuldigst mich wohl noch einen Augenblick." Und sich wieder der Köchin zuwendend, bemühte er sich von neuem der Letztern den Blauseidenen aufzuschwatzen.

„Famos wird Sie der Gürtel kleiden, Fräulein" — hörte die Baronin ihn sagen. „Die Farbe paßt gerade zu Ihrem Teint. Erlauben Sie 'mal" — und nun schnallte dies Ungeheuer von Maler der Köchin persönlich den Gürtel um die umfangreiche Taille. „Noch etwas gefällig, mein verehrtes Fräulein?" fragte er, nachdem die Küchenfee bezahlt hatte. „Entzückende Broschen, Armbänder — Stück für Stück zehn Pfennig! Ein Schleuderpreis — ein wahrer Schleuderpreis! Sie wünschen nichts mehr? Nun dann beehren Sie mich aber bald wieder. Steter Eingang von Neuigkeiten! Es wird mein unausgesetztes Bestreben sein, die Herrschaften zufrieden zu stellen. Empfehle mich mein verehrtes Fräulein — empfehle mich."

„So, liebe Tante, jetzt stehe ich zu Deinen Diensten," sagte Viktor, zu der Baronin tretend. „Willst Du Dir vielleicht auch etwas aussuchen? Stück für Stück zehn Pfennig! Reizende Sach —"

„Folge mir in das Nebenzimmer," unterbrach die gnädige Frau streng den Redefluß des Neffen.

„Ja, aber meine Kunden —"

„Folge mir in das Nebenzimmer," gebot die Dame noch gebieterischer.

Dieser dringenden Aufforderung wagte der junge Mann doch nicht zu trotzen. Einen bedauernden Blick auf die Massen der wartenden Käufer werfend, öffnete er die Tür zum nebenanliegenden Salon vor seiner Tante. Erst als er sie hinter ihr geschlossen hatte, bemerkte sie, daß ein hübsches schlankes Mädchen in einfach vornehmer Toilette dort mit ihr zusammen eingetreten war.

Bevor sie noch Zeit gehabt, mit ihren Vorwürfen zu beginnen, hatte die junge Dame ihre Hand ergriffen und an ihre Lippen geführt. „Verzeihen Sie ihm, gnädige Frau," bat das Mädchen mit Tränen in den Augen, „verzeihen Sie." —

„Was soll die Tante mir verzeihen, Annie?" fiel Viktor rasch ein. „Da sie mir jede Unterstützung verweigerte, sofern ich Dich heiratete, muß ich mir doch einen Erwerb suchen, um Dich zu ernähren. Und dies Geschäft geht gut — sehr gut! Ueber zwanzig Mark habe ich bereits eingenommen!" Und vergnügt lachend, rieb er sich die Hände.

„Viktor," rief die Baronin tragisch, „hast Du

denn gar kein Gefühl für die Schmach, die Du Dir und mir zufügst? Du, mein Neffe, der Besitzer eines Zehn-Pfennig-Bazars! Einen Zehn-Pfennig-Bazar!"

„Ja, liebe Tante, ein Drei-Mark-Bazar wäre natürlich vornehmer und würdiger dieser exklusiven Gegend, aber zur Einrichtung eines solchen langte mein Geld nicht. Der Mann, welcher sich in der Zeitung empfahl, um —"

„Genug — genug!" stammelte die Baronin. „Ich will nichts mehr hören von diesem schrecklichen Bazar. Machе dem Unsinn ein Ende, sage ich Dir — sofort."

„Ja — aber — wovon sollen wir leben, Annie und ich?"

Für die Dauer einer Minute kämpfte die verwitwete v. Lubatin noch mit ihrem Hochmut und Trotz, dann gab sie sich besiegt. „Ihr sollt die Mittel haben, um Euch zu heiraten — ich willige in Eure Verlobung, nur schicke jene Leute fort, schließe den Bazar — ich will allenthalben sagen, es habe sich um eine Wette gehandelt."

Zehn Minuten später waren die Läden der eleganten Lottage geschlossen, und das vornehme Villenviertel lag wieder in seiner sonstigen vornehmen Stille da. In Viktor Machovs reizendem kleinen Salon aber kniete ein seliges junges Paar vor der Baronin von Lubatin und versprach ihr, sie zu ehren und zu lieben wie seine Mutter, worauf sich die Dame dazu sie sein, daß sie in das Glück ihrer Kinder gewilligt.

Zimmer Soldat. „Hat Ihnen gestern der Klaviervirtuose im Konzert gefallen, Herr Hauptmann?" — „Gewiß, die Griffe klappten ganz famos!"

Vorwurf. Witwe (schluchzend zum Arzt): „Nun ist mein guter Mann doch gestorben, ach, Herr Doktor, da hätten Sie ihm zugureden sollen auch nicht noch 5 Bier zu verbieten brauchen."

Abgewiesen. Diener: Der Herr Schriftsteller ist da mit einem neuen Stück." — Dramaturg: „Sagen Sie ihm, ich schlafe noch dem alten."

Enttäuscht. A.: „Nun, wie fühlt Du Dich in der Ehe?" — B. (der eine Emanzipierte geheiratet hat): „Schrecklich, jetzt muß ich nicht bloß wenn, sondern auch die Knöpfe meiner Frau annähen!"

Zu hoch geschätzt. „Denke Die, Emilie, der Baron hat gelogt, er schätze mich sehr hoch!" — „Na, das ist doch recht nett!" — „Nun ich auch, aber dann sagte er dann: „So ungefähr auf drei[illegible]. Ist das nicht abscheulich?"

Amtlich geeichte nahtlose Maasseimer

mit Schwimmer oder mit Glasskala.

Internationale Metallwerke

Josef Fliegel,

Mallmitz.

Ein **wirklich brauchbares** Milchsieb ist unser

Kegel-Milchsieb, D. R. P.

für ländliche Verhältnisse berechnet: **einfach, praktisch, wirksam,** wie hunderttätige Lieferungen beweisen; u. A. geliefert an Molkerei-Genossenschaft **Davos Schweiz** 50 Siebe, **Gross-Kambin** 41 Siebe, Hauptgenossenschaft **Hannover** 96 Siebe etc.

Nr.	5	4	3	2
Kuhzahl über	50	bis 50	bis 20	bis 10
Preis mit 2 Siebtüchern Mk.	12,—	10,—	8.—	6,—

Alexanderwerk A. von der Nahmer A.-G.
Abteilung für hygienische Milchbehandlung u. Kühlanlagen, **Patent Heim**
Berlin S., Neue Jakobstrasse 6.

Stundenleistung 55—2000 Liter. Hand- u. Kraftbetrieb.

BALANCE
Modell 1905
●● unerreicht! ●●
Umtausch
veralteter Centrifugen aller Systeme gegen
BALANCE MODELL 1905.
Holler'sche Carlshütte,
RENDSBURG.

Butterprüfungen auf Fett- u. Wassergehalt.

Wir übernehmen die Feststellung des Fettgehalts oder die Wasserbestimmung in Butter zu 1 Mk. für die Probe.
Zweckmässige Versandtschachteln, in denen sich die Probe sicher gegen Wasserverlust als Muster ohne Wert einsenden lassen, werden leihweise von uns abgegeben.

Milch-Kontrollanstalt der Molkerei-Zeitung Berlin.
SW., Grossbeerenstrasse 40.

Funkes Original-Flachbutyrometer
ist nach dem Urteil allererster Autoritäten Konkurrenzfabrikaten und Nachahmungen weit überlegen.
Funkes Untersuchungsapparate Perplex für Kleinbetrieb, **Spiral, Rapid** und **Mutador** für Betriebe aller Grössen sind heute unbestritten die besten, technisch vollendetsten und billigsten.
Man verlange kostenfreie Zusendung aller Prospekte von
Paul Funke & Co. Berlin NW., 4. Chausseestrasse 24

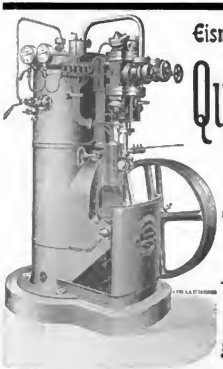
Quarkfäde
ohne und **mit Naht,** aus Leinen, Baumwolle und Jute. Kongreß- und Hordangestoffe für **Käsereien.**
Seih-, Wisch-, Hand- u. Putztücher,
billige Bindfaden für Postpakete empfiehlt
Emil Fritsche in **Zittau.**

Paraffinierte **Pappverschlüsse,** sow. **Etiketten für Milchflaschen** billigst.
Gustav Wald, Braunschweig.

Stanz- und Emaillierwerke,
vormals
Carl Thiel & Söhne,
Aktien-Gesellschaft,
Lübeck.

Nahtlose Milchtransportkannen.
Halbgestanzte „
Gefalzte „
Transport-Milcheimer.
Milch-Messeimer.
Rahm- und Milchständer.
Milchsiebe, doppelt und einfach.
Bassins aus Stahlblech.
Bassins aus Doppelmetall.
Kataloge gratis und franko.
Für einige Gegenden werden noch Vertreter gesucht.

Digitized by Google



Eismaschinen-Fabrik

Quiri & Co.

Schiltigheim
(Els.),

Zweigniederlassung:
Köln a. Rh., Friesenplatz 19
liefert als Specialität

Kühl-Anlagen

für

Molkereien.

550 Anlagen.

PERGAMENTPAPIERFABRIK SCHLEIPEN & ERKENS AKT.-GESELLSCH. RATINGEN

Normal-Säure-Entwickler S. & T.

Schlauche, Memes, Putztwist
A. V. Branth,

Farbe Lab **Oel.**
Hamburg 8.

Verein. Butter-Fass u. -Kneter
„Simplex".
Allein-Verkäufer
A. V. Branth, Hamburg 8.

Hartung Polygon **Hohl**

Spar-Roststäbe
D. R. P. 80689
aus Spezial-Metall.
Haben fast unbegrenzte Dauer,
Verziehen sich nicht,
Verschlacken nicht,
Ersparen bis 25% Material,
Nutzen selbst geringstes Brenn-Material rationell aus.
Lieferung nach Einsendung der Maasse oder alten Roststabes.
Feinste Referenzen zu Diensten.
Berliner
Gussstahlfabrik und Eisengiesserei
Hartung Aktiengesellschaft,
Berlin NO., Prenzlauer Allee 44.

Spielend leichten

Gang hat das neue Modell 1905 der

Hauptner-Schere

mit biegsamer Triebwelle, D.R.G.M.
von **Mk. 65,—** an.
Man verlange Preisliste kostenfrei!

H. Hauptner, Berlin NW., Luisenpl. 5.
Weltausstellung St. Louis: Grand Prix.

Alt, Eberhardt & Jäger, Ilmenau i. Thür.
Glas-Instrumente und Apparate aller Art und in jeder Ausführung für die technische Milchuntersuchung.
Grösstes Lager Thüringens in **Laktodensimetern, Aräometern, Messgeräten** (Cremometer, Mensuren, Büretten, Pipetten usw.) u. Hohlglas aller Art. **Butyrometer** (unter Gewähr für Genauigkeit), **Butterwasserprüfer, Laktobutyrometer, Centrifugen** u. **Centrifugenröhrchen** aller Art.
Milchfett- usw. -Bestimmungs-Apparate, Abmessvorrichtungen.
Thermometer aller Art
für Molkerei- und Landwirtschafts-Zwecke, z. B. **Brutthermometer, Kontaktthermometer** für Feuersignal- und Kontrollzwecke, **Psychrometer** in allen Ausführungen.
Feuchtigkeitsmesser. Regenmesser.
Preisliste auf Verlangen.

Briefl. Kursus in **Molkerei-Buchführung,**
techn. u. kaufmänn. **Gründlichste Ausbildung.**
Völliger Ersatz für mündlichen Unterricht.
Prospekte kostenfrei! Probebriefe à M. 1,—!
C. Blank, Berlin-Gr.-Lichterfelde W. 33,
Staatl. konzess. Lehrinstitut f. Molkerei-Buchführung.

Milchfiltrations-Watten

aus chemisch reiner und hygroskopischer Baumwolle
in allen Grössen und Formaten

Wagner & Wolff, Wattenfabrik,
BERLIN SW. 47, Hagelsberger Strasse 50.

Dr. N. Gerber's verbess. Normal-Butyrometer heisst: „PLAN-BUTYROMETER".

Rund
ist der Querschnitt von
Dr. N. Gerber's
Original-Plan-Butyrometer.

Einzig richtige und mathematisch genaue Meniskusbildung.

Von Autoritäten anerkannt.

Dr. N. Gerber's ACID-BUTYROMETRIE Co, G. m. b. H. Leipzig.

Aufsehen erregt

Schönemann's offener Hochdruck-Milcherhitzer

„Blank"

mit Berieselungs-Wärmeaustausch,

weil er das Problem gelöst hat,

Voll- oder Magermilch bei ständig freier Abdünstung **in offenem Gefässe** bis auf 105° C. zu erhitzen, ohne dass sie zu sieden beginnt, und hierzu **keiner Milchpumpe** und **keines belasteten Austrittsventils** bedarf.

Ungeheure Vereinfachung des Molkerei-Betriebes.

Rückkühlung auf 35 bis 40° C. — Unerreichte Dampfersparnis! — Anbrennen unmöglich!

Wer eine sichere und billige Milcherhitzung einführen will, erhält kostenfrei Anschlag und Beschreibung von

A. Schönemann & Co., Schöningen i. Brschwg.

Filiale: BERLIN N., Oranienburgerstrasse 60/63.

Prospekte auf Verlangen gratis und franko.

Digitized by Google

Bergedorfer Eisenwerk, W. Bergner, Bergedorf

Filialen in

Berlin — Kiel — Hamm/W. — Kassel — Nürnberg — Königsberg/Pr. — Wien.

Renommierteste und weitaus bedeutendste Spezialfabrik

für den Bau von

Molkereimaschinen aller Art

insbesondere

Astra-Separatoren.

Wer irgend eine Molkerei-Maschine, eine komplette Molkerei- oder Kühlanlage anzuschaffen beabsichtigt, sollte unsere Preise einholen und unsern Rat in Anspruch nehmen, der in jedem Falle kostenlos zur Verfügung steht.

Eduard Ahlborn

Danzig **Hildesheim** München

Nahtlose Milchtransportkannen

Nahtlose Milchsiebe mit herausnehmbaren Sieb-Böden.

Nahtlose Rahmständer

Milchfilter, Milchbehälter u. s. w.

in bester Ausführung.

Franz Maager, Molkerei-Maschinen-Fabrik, Breslau.

Lieferung sämtlicher

Molkerei-Maschinen, -Geräte und Bedarfs-Artikel.

Molkereien verlieren Geld

wenn sie bei Trommel-Reparatur oder -Tausch nicht darauf bestehen, dass sie eine

Original-Alfa-Trommel

erhalten.

Es werden von anderer Seite nachgemachte Trommeln in denselben Dimensionen geliefert. Wir können derartige Nachahmungen später nicht in Tausch nehmen, bei einer später gewünschten Umänderung oder Reparatur müsste dann also eine neue Trommel gekauft werden, ohne dass die alte Trommel angenommen wird.

Der Preis-Unterschied ist dabei erheblich zum Schaden der Molkerei, **deshalb bestehe man von vornherein immer auf Original-Alfa-Trommeln.** Man verwende auch stets nur **Original-Alfa-Reserveteile,** gekennzeichnet durch die allein Garantie bietende Fabrik-VARU MÄRKE Marke, welche nur durch uns und unsere legitimierten Vertreter zu beziehen sind.

Alfa-Laval-Separator G. m. b. H.,

BERLIN 54a.

Verantwortlicher Redakteur: H. Laeffig in Berlin. — Druck u. Kommissionsverlag von J. Harrwitz Nachf. G. m. b. H., Berlin SW., Friedrichstr. 16.

Digitized by Google

Molkerei-Zeitung

Geschäftsstelle: Berlin SW., Großbeeren-Straße Nr. 40.

Berlin.

Telephon: Amt VIa., 11 859. Telegrammadresse: Molkereizeitung Berlin.

Wochenschrift für Gewinnung, Verarbeitung und Verwertung der Milch.

Erscheint jeden Donnerstag. Durch die Post oder Buchhandel bezog. vierteljährlich 1 Mk. 50 Pfg. Von der Geschäftsstelle direkt unter Kreuzband vierteljährlich 2 Mk. Ausland Mk. 2,50. Einzel-Nummern gegen 25 Pfennig in Briefmarken.

Anzeigeblatt des Westpreussischen Butterverkaufsverbandes.

Unter Mitwirkung von Prof. Dr. Adametz in Wien, Dr. Gerber in Zürich, Dr. Kollwitz in Berlin und Prof. Dr. Siats in Hildesheim, herausgegeben von H. Laessig, Berlin SW., Großbeerenstraße 40.

Anzeigen werden für die 5.4 cm breite Spaltzeile mit 30 Pf. (Stellungs-Gesuche frei) berechnet und von unserer Geschäftsstelle, Berlin SW., Großbeerenstraße 40 sowie von allen Anzeigen-Geschäften entgegengenommen. Die Gebühr für Beilagen im Gewicht bis 5 gr beträgt für je 1000 Stück 10 Mk.

Nr. 49. Berlin, 9. Dezember 1905. 15. Jahrg.

Inhalt:

Die Beziehungen der Tuberkulose des Menschen und des Rindes und die Rolle der Milch als Verbreiter der Tuberkulose. (Verhandlungen des 8. internationalen tierärztlichen Kongresses zu Budapest.)

Untersuchungen über die Brauchbarkeit verschiedener Fabrikate für die Emmentaler-Käserei. Von Direktor Albin Peter.

Tagesgeschichtliche Rundschau. Deutschland. Die Beförderung dänischer Milch in Spezialwagen gestattet. — Ueber Milchversorgung der Säuglinge. — Die Gesellschaft zur Bekämpfung der Säuglingssterblichkeit. — Herstellung von vollkommen einwandfreier Milch für Säuglinge. — Milchschank-Automaten. — Erhöhung der Milchpreise. — Hohe Butterpreise für 1906. — Neue Molkereien. — Milchverwertung. — Milchsäfschung. — Schweiz. Das neue eidgenössische Lebensmittelgesetz. — Eine zugleich als Markt gedachte Ziegenausstellung. — Schweden. Warme Milch für die Bediensteten der Eisenbahnzüge. — England. Eine Prüfung von Zerseinlühen. — Hebung der Chester-Käserei. — Vereinigte Staaten von Nordamerika. Eine nordamerikanische Molkerei-Ausstellung.

Unterrichtswesen. Milchwirtschaftliches Institut zu Proskau.

Vereinswesen. Westpreußischer Butterverkaufs-Verband.

Gesetzgebung, Verkehr, Verordnungen. Einige Lösungsversuche. — Haltbarkeit von Butter in Kühlräumen. — Ueber die Kosten der Milcherzeugung. — Untersuchungen über Bodrbuchbutter. — Probemelken und Milchuntersuchung im Interesse der Zucht auf Leistung. — Neuere Untersuchungen über die Reifung des Camembertkäses.

Handel und Verkehr. Wochenbericht vom Buttermarkt.

Marktberichte. — **Feiertabend.**

Nachdruck ist nur mit genauer Quellenangabe gestattet.

Die Beziehungen der Tuberkulose des Menschen und des Rindes und die Rolle der Milch als Verbreiter der Tuberkulose.

(Verhandlungen des 8. internationalen tierärztlichen Kongresses zu Budapest.)

Ueber diese überaus wichtigen Fragen wurde auf dem 8. internationalen tierärztlichen Kongreß zu Budapest vom 3. bis 9. September d. sehr ausführlich verhandelt. Dem vom Geheimen Oberregierungsrat Dr. A. Lydtin, Baden-Baden in den Mitt. der D. L.-G. erstatteten Bericht über die Verhandlungen entnehmen wir folgende Mitteilungen:

Zum besseren Verständnis der sehr lebhaften Verhandlungen diene folgendes: Die behandelten Fragen stehen in engem Zusammenhange miteinander, und sie bilden gegenwärtig den Gegenstand ausgedehnter Untersuchungen und lebhafter Erörterungen. Den Anstoß hierzu hatte die neuerliche Behauptung von Geheimrat Dr. Robert Koch gegeben, welche dieser geniale Forscher im Sommer 1901 auf dem Tuberkulose-Kongreß in London aufgestellt hatte. Während er in seiner epochemachenden Arbeit über den Tuberkelbazillus, der von ihm als Erreger der Tuberkulose nachgewiesen war, sich für die Identität der menschlichen und tierischen Tuberkelbazillen ausgesprochen und dringend Maßnahmen zum Schutze der Menschen gegen die ihnen aus der Tiertuberkulose drohenden Gefahren gefordert hatte, meinte er jetzt, auf Grund einer größeren Reihe von ihm gemeinsam mit Geheimrat Schütz ausgeführter Versuche, in denen es weder durch Verfütterung, noch durch subkutane, intravenöse und intraperitoneale Verimpfung, noch durch Inhalation tuberkulösen menschlichen Materials gelungen war, Kälber, Ferkel und Schafe tuberkulös zu machen, und ferner auf Grund gewisser von anderer Seite gefundener und von ihm bestätigter morphologischer und kulturellen Unterschiede zwischen den Menschen- und Rinder-Tuberkelbazillen, das gerade Gegenteil behaupten, also die Identität der beiden leugnen zu dürfen. Er stellte sich auf den Standpunkt, daß die einzige Gefahr für den Menschen in der Ansteckung durch tuberkulöse Menschen zu suchen sei, und erklärte daher besondere Schutzmaßregeln für den Menschen gegenüber dem Fleisch und der Milch tuberkulöser Tiere und dem Verkehr mit solchen für überflüssig.

Gerade die Frage der etwaigen Beziehungen zwischen der menschlichen und der tierischen Tuberkulose bildete denn auch den Mittelpunkt der folgenden hochinteressanten Verhandlungen.

Den Vorsitz bei diesen äußerst wichtigen Verhandlungen führte kein geringerer als Professor Dr. Bang, Kopenhagen.

Der erste Berichterstatter, Herr Geheimrat Schütz, Berlin, der Mitarbeiter R. Kochs, trat, wie zu erwarten stand, mit voller Entschiedenheit für den Standpunkt Kochs ein, und er tat dies unverkennbar mit großem Geschick und Beifall. Er stellte unter Bezugnahme auf seine eigenen Experimente und die in großer Anzahl im Reichsgesundheitsamte in Berlin angestellten Fütterungs-, Impf- und Inhalationsversuche und ferner auf Grund der Tatsache, daß die menschlichen und tierischen Tuberkelbazillen erhebliche Verschiedenheiten in der Gestalt zeigen und bei der Züchtung, namentlich auf Glyzerinbouillon, ein ganz andersartiges Wachstum aufweisen, ihre Gleichheit auf das bestimmteste in Abrede und meinte, daß es völlig berechtigt sei, wie es im Reichsgesundheitsamte geschehen, zwei Typen der Tuberkelbazillen, einen „typus humanus“ und einen „typus bovinus“, von einander zu trennen. Bei tuberkulösen Menschen seien Bazillen von der Art des „typus bovinus“ sehr selten gefunden worden und eine nicht künstliche Infektion des Rindes durch den menschlichen Bazillus und des Menschen durch den Rinderbazillus noch niemals mit Sicherheit nachgewiesen. Auch wenn eine künstliche Uebertragung der menschlichen Tuberkulose auf Kälber ausnahmsweise gelinge, sei daraus noch keineswegs auf die Möglichkeit der natürlichen Uebertragung zu schließen. Wenn es möglich sei, Hunde mit dem Erreger des Menschentyphus künstlich typhuskrank zu machen, so sei daraus doch noch nicht zu folgern, daß der Typhus eine Krankheit des Hundes sei. (Großer Beifall.)

Der zweite Berichterstatter, Herr Schlachthausdirektor de Jong aus Leyden, erinnerte zunächst an seinen 1903 auf dem hygienischen und demographischen Kongresse zu Brüssel gehaltenen Vortrag, in welchem er für die Identität der Tuberkulose aller Säugetiere eingetreten ist und bloß die Tuberkulose der Hühner davon unterschieden hat. Er könnte hier dieselben Beweisgründe wiederholen, hätten nicht inzwischen Kossel, Weber und Heuß die Ergebnisse ihrer im berliner Reichsgesundheitsamt ausgeführten Untersuchungen in zwei sehr interessanten Berichten veröffentlicht, in welchen sie den Nachweis führen, daß die von Koch in London dargelegte neuere Meinung sich nicht ganz vollständig bewährt habe; zugleich betonen sie, daß es unerläßlich ist, bei den Tuberkelbazillen einen Menschen- und einen Rinder-Typus aufzustellen.

Berichterstatter hat auf Grund der Experimente verschiedener Forscher und seiner eigenen Untersuchungen, die er seit der Zeit fortgesetzt hat, in Brüssel die Artverschiedenheit der Tuberkulose in Abrede gestellt. Darauf gestützt, kann er der Auffassung von Kossel, Weber und Heuß nicht beipflichten, weil zwischen der Tuberkulose

Digitized by Google

des Menschen und des Rindes kein entschiedener und konstanter Unterschied besteht. Die morphologischen und kulturellen Verschiedenheiten der Menschen- und Rinderbazillen sind bloß Uebergangsformen, und auch ihre Virulenz ist keine beständige. Es ist dem Berichterstatter gelungen, die Virulenz eines Tuberkelbazillus menschlicher Herkunft dadurch zu steigern, daß er ihn durch den Organismus eines Tieres hindurchleitete. Das Ergebnis dieses Experimentes hat er im „Centralblatt für Bakteriologie" veröffentlicht.

Seiner Ansicht nach haben Koffel, Weber und Heuß den Nachweis nicht erbracht, daß die Trennung des Menschen- und Rindertypus vom wissenschaftlichen Gesichtspunkte aus gerechtfertigt ist, dem übrigens auch seine eigenen Experimente widersprechen. Außerdem hat auch die Sonderstellung der Bazillen keinen Wert, sobald es sich erweisen läßt, daß ihre Virulenz veränderlich ist.

Die hinsichtlich der Identitätsfrage neuerlich vorgenommenen Untersuchungen haben die neue Lehre von Koch nicht bestätigt. Dessenungeachtet können die spezifischen Bazillen qualitative Verschiedenheiten aufweisen, die indessen nicht konstant sind, wie es sich auch bei zahlreichen anderen Bakterienarten herausgestellt hat. Diese Verschiedenheiten sind sehr augenfällig, wenn man bei den Experimenten Rinderbazillen von sehr starker Virulenz bei verschiedenartigen Tieren angewendet hat; oftmals aber verlieren sie die Giftigkeit im Verlaufe der experimentellen Untersuchung.

Berichterstatter weist hierauf nach, daß es unbegründet ist, die Tuberkulose der Schweine, Pferde, Schafe und Ziegen von jener des Menschen und Rindes abzusondern.

Seine Behauptung betreffs der Verschiedenheit der Tuberkulose der Vögel hält der Berichterstatter jedoch aufrecht, weil sich die Bazillen der Tuberkulose des Huhns von den Bazillen der Säugetiere konstant unterscheiden, und zwar sowohl in ihren kulturellen Eigenschaften, als auch in ihrer pathogenen Wirkung. Einen neueren Beweis hierfür erbrachte die vom Berichterstatter beobachtete spontane Tuberkulose der Mäuse, welche durch Tuberkelbazillen des Huhns verursacht wurde, wie dies unter anderen im Bericht erwähnten Experimenten auch von Rabinowitsch bestätigt worden ist. Allein der Hühnerbazillus kann in gleicher Weise auch andere Säugetiere anstecken, insofern er in denselben eine von der durch Bazillen von Säugetieren abweichende Tuberkulose hervorbringt.

Die Tuberkulose des Hundes wird durch Bazillen von Säugetieren verursacht. In dem Falle, über welchen der Vortrag berichtet, war die Virulenz der Bazillen eine intermediäre, was mit der Ansicht von Kossel, Weber und Heuß wenig übereinstimmt. Die Experimente, welche Redner mit diesen Bazillen vorgenommen hat, sind im Bericht aufgeführt. Hierauf faßte der Berichterstatter seine Meinung in folgende Punkte zusammen:

I. Die Menschen-Tuberkelbazillen sind identisch mit denen der größeren Haustiere (Säugetiere), den Hund mit inbegriffen, obgleich sich hinsichtlich der Virulenz bei den verschiedenartigen Versuchstieren erhebliche Verschiedenheiten geltend machen. Insbesondere haben sich die Menschenbazillen weniger virulent erwiesen als die von Tieren.

II. Die Bazillen der Hühner-Tuberkulose unterscheiden sich von den Bazillen der Säugetiere vermöge ihrer Eigenschaften. Dies will jedoch nicht besagen, daß sie für die Säugetiere nicht pathogen seien. (Lebhafter Beifall.)

Der dritte Berichterstatter, Prof. Dr. Preiß, Budapest, gründete seinen Vortrag ebenfalls auf langjährige Experimente und ernste Studien und gelangte zu folgenden Schlüssen:

„1. In der Regel unterscheiden sich die Tuberkelbazillen des Menschen, des Rindes und der Vögel von einander durch gewisse Eigenschaften. Diese Unterschiede sind aber nicht konstant, indem Stämme gefunden werden, die in einer oder mehreren Eigenschaften als Uebergänge von einem zum andern Typus aufgefaßt werden müssen. Auch künstlich gelingt es, die Eigenschaften der Tuberkelbazillen abzuändern. Dabei zeigen aber sämtliche Tuberkelbazillen in gewissen Punkten vollkommene Uebereinstimmung oder sehr große Aehnlichkeit. Es darf sonach angenommen werden, daß die verschiedenen Tuberkelbazillen nicht verschiedener Art sind, sondern daß sie im Laufe der Zeit durch Anpassung an verschiedene Tierarten entstandene Varietäten einer Bakterienspezies darstellen.

2. Die eine Varietät kann sich gelegentlich in eine andere umgestalten. Folglich kann die Tuberkulose irgend einer Tierart für andere Tierarten nicht als gefahrlos erachtet werden." (Beifall.)

Nach den Berichterstattern trat als erster Redner Herr Regierungsrat Dr. Weber, Mitglied des Kaiserl. Deutschen Gesundheitsamtes auf und bestätigte unter Darlegung der im Kaiserl. Gesundheitsamte ausgeführten zahlreichen und mit peinlicher Genauigkeit ausgeführten Untersuchungen die Richtigkeit der Anschauungen Dr. Robert Kochs über die Unterscheidung der beiden Typen (humanus und bovinus) des Tuberkelbazillus. Er schloß aber die Möglichkeit der Uebertragung der Tuberkulose von Menschen auf Tiere nicht vollständig aus.

Hierauf ergriff Herr Geh. Regierungsrat Dr. Dammann, Hannover, das Wort. Derselbe wandte sich zunächst gegen die theoretischen Erwägungen des Herrn Geheimrat Schütz. Wenn dieser gesagt habe, der Typhus komme bei dem Hunde nicht vor, man könne denselben aber mit Leichtigkeit vom Menschen auf ihn übertragen, deshalb werde jedoch niemand den Typhus für seine Krankheit des Hundes halten, so sei dies unzweifelhaft richtig. Aber dieser Vergleich hinke doch gar zu sehr, als daß er eine Bedeutung in Anspruch nehmen könne. Denn die Tuberkulose lasse sich nicht bloß künstlich vom Menschen auf das Rind übertragen, sondern entstehe bei diesem, wie männiglich bekannt, auch auf natürlichem Ansteckungswege.

Des weiteren gab der Redner bekannt, daß er während der letzten 3 Jahre im Auftrage des preußischen Landwirtschaftsministers ausgedehnte Untersuchungen über die zur Erörterung stehende Frage habe anstellen müssen. Zu den Versuchen seien 74 größere Haustiere, Rinder, Schweine und Schafe verwendet, so daß er meine, doch wohl ein leidlich sachverständiges Urteil über die Streitfrage zu besitzen.

Die Uebertragung menschlicher Tuberkulose auf Tiere habe er auf dem Wege der Fütterung und der Impfung versucht. Durch Verfütterung des Auswurfs tuberkulöser Menschen gelinge es mit Leichtigkeit, bei Schweinen eine ausgebreitete Tuberkulose zu erzeugen, nicht so leicht bei Kälbern, obwohl er auch bei solchen damit einzelne positive Ergebnisse erzielt habe. Auch bei Lämmern sei fast durchweg schon durch einmalige Verfütterung einer Reinkultur menschlicher Tuberkelbazillen eine sich ausbreitende, wenn auch zur Abheilung neigende Tuberkulose erzeugt worden.

Versuche der Uebertragung menschlicher Tuberkulose auf dem Wege der Impfung habe er an 14 Tieren, zur Hälfte an Rindern, zur Hälfte an Schweinen, ausgeführt. Von diesen fast sämtlich unter die Haut geführten Impfungen hätten 24 ein negatives, 20 ein positives Ergebnis geliefert. Grad und Ausbreitung der erzeugten Tuberkulose seien sehr verschiedenartig ausgefallen, in vier Fällen seien die Impftiere sogar binnen 1 bis 3 Monaten an sehr schwerer Tuberkulose gestorben. Zu diesen Versuchen hätten 18 sehr verschiedenartigen Formen menschlicher Tuberkulose entnommene Stämme gedient. Von diesen hätten sich 13 als mehr oder minder virulent erwiesen, 6 derselben für Rinder und Schweine, 3 nur für Rinder, 4 nur für Schweine, und nur 5 Stämme wären völlig avirulent gewesen. Daß die von Rindern entnommenen Tuberkelbazillenstämme für Rinder im allgemeinen eine größere Virulenz besitzen, solle nicht in Abrede gestellt werden, aber es gebe auch unter den Menschenstämmen solche, welche mindestens den gleichen Grad der Virulenz für Rinder und Schweine aufweisen; einer seiner Stämme sei so gefährlich, daß er die damit subkutan geimpften Tiere binnen wenigen Wochen töte. Dieser Stamm rühre von einer 25jährigen, an Bauchfelltuberkulose leidenden, noch lebenden Frau her, und die von Regierungsrat Weber vertretene Anschauung, daß nur solche Menschenstämme für Tiere gefährlich werden möchten, welche von Kindern in den ersten Lebensjahren abstammten, sei somit nicht zutreffend. Geheimrat Schütz und Regierungsrat Weber hätten mit besonderer Schärfe betont, daß die Menschen- und Rinder-Tuberkelbazillen in ihrer Gestalt und in ihrem Wachstum auf künstlichem Nährboden Verschiedenheiten erkennen ließen; aber diese Verschiedenheiten seien nicht durchgreifend, es kämen Uebergänge zwischen den beiden vor, und man finde bei dem Menschen gelegentlich Bazillen, welche sich gestaltlich und kulturell genau so verhielten, wie die Perlsuchtbazillen. Hieraus auf eine Artverschiedenheit zu schließen, sei um so weniger gerechtfertigt, als man diese Eigenschaften mittels Durchführung durch den Tierkörper auch abzuändern im stande sei. Er habe einen schwach virulenten Menschenstamm mit allen gewöhnlichen Eigenschaften menschlicher Bazillen nacheinander die Passage durch 5 Ziegenkörper durchmachen lassen, und dabei habe sich gezeigt, daß während die erste und zweite Ziege nur eine geringgradige Tuberkulose bekamen, die dritte Ziege nach 3½ Monaten, die vierte und fünfte Ziege nach einigen 40 Tagen an immer schwerer werdender Tuberkulose verendeten, und ferner, daß die Bazillen nach und nach völlig die Eigenschaften der Rinderbazillen annahmen. Der Redner folgert aus seinen Untersuchungen, daß die menschlichen und tierischen Tuberkelbazillen nicht verschiedene Arten, sondern nur dem Körper der betreffenden Tierspezies angepaßte Varietäten derselben Art darstellen. Für ihn ist es augenfällig, daß Schutzmaßnahmen für den Menschen gegenüber den aus der Tiertuberkulose drohenden Gefahren unerläßlich seien. Ueber das Zustandekommen der Virulenzverschiedenheiten und der gestaltlichen Unterschiede mögen weitere Untersuchungen angestellt werden. Sind wir, so schließt Geheimrat Dr. Dammann, auch hierüber aufgeklärt, dann werden wir noch

Digitized by Google

besser im stande sein, dem Würgengel des Menschengeschlechtes und der Tierwelt erfolgreicher die Spitze zu bieten, als es jetzt der Fall ist. (Braufender Beifall.)

Die Ausführungen des folgenden Redners, Herrn Direktor Arloing, Lyon, stimmten im allgemeinen mit denen des Vorredners überein, während Herr Prof. Lignières den Ansichten und Ausführungen der Herren Prof. Dr. Schütz und Weber zuneigte.

In ähnlicher Weise wie Herr Lignières äußerte sich Herr Geheimrat Professor Dr. Löffler, Greifswald, indem er die Auffassung der Herren Schütz und Weber verteidigte.

Dagegen wurde von Prof. Dr. Jensen, Kopenhagen die kurze Mitteilung gemacht, daß ausgedehnte, von ihm und Prof. Fiebiger ausgeführte Untersuchungen die Richtigkeit der Dammannschen Darlegungen bestätigten.

Herr Gans Edler Herr zu Putlitz, Berlin betonte, daß für die Landwirtschaft hauptsächlich diejenigen Punkte von Wichtigkeit seien, welche die Verbreitung und Bekämpfung der Tuberkulose unter Rindern und Schweinen betreffen. Ueber die Beziehung der Menschen- und Tiertuberkulose könne er sich ein Urteil nicht anmaßen. Er betone aber, daß jeder Fortschritt in der Tierheilwissenschaft auch einen Fortschritt in der Landwirtschaft bedeute. (Allgemeiner Beifall.)

Unter großer Aufmerksamkeit des Kongresses legte Frau Dr. Lidia Rabinowitsch, Berlin ihre Anschauungen auf Grund ihrer eigenen Untersuchungen dar.

Nach diesen laugwierigen, sehr ernsten Besprechungen sprach sich der Kongreß dahin aus, „daß die Rinder-Tuberkelbazillen den Menschen infizieren können, daß beim Menschen Tuberkelbazillen anzutreffen sind, welche dem Rinde sehr gefährlich sein können, daß also eine gegenseitige Infektion in gewissen Fällen möglich und es auch wünschenswert ist, weiter zu erforschen, in welcher Beziehung die Geflügeltuberkulose eine Gefahr für den Menschen und die Säugetiere bildet".

Ueber

Die Art der Infektion bei der Tuberkulose der Haustiere

führte Dr. Bongert, Leiter des hygienischen Laboratoriums am Central-Schlachtviehhofe zu Berlin, aus, daß die Uebertragungsgefahr durch schlechte hygienische Stallverhältnisse (niedriger Stall, schlechte Ventilation, hohe Stalltemperatur) und durch die Zahl der Stallinsassen vergrößert wird, da mit dieser die Möglichkeit des Vorhandenseins von Viehstücken steigt, welche bezüglich der Uebertragung der Tuberkulose als gefährlich anzusehen sind. Besonders wird die Verbreitung der Tuberkulose in einem Viehbestande begünstigt durch die namentlich in größeren Beständen gebräuchliche Längsaufstellung zu beiden Seiten eines schmalen Futtergauges mit gemeinsamer Wasserrinne, so daß die Tiere Mist zugewandten Köpfen, durch einen schmalen Zwischenraum getrennt, einander gegenüberstehen.

Aus den Ausführungen des Berichterstatters ergaben sich folgende Sätze:

1. Eine germinative Vererbung der Tuberkulose von väterlicher oder mütterlicher Seite ist weder experimentell, noch durch einwandfreie Beobachtungen bewiesen; dagegen ist das Vorkommen der Vererbung der Tuberkulose auf plazentarem Wege sicher festgestellt. Die angeborene Tuberkulose ist bisher einwandfrei nur bei Rindern beobachtet worden.

2. Die Tuberkulose wird nur in einem geringen Anteilsatz bei hochgradiger Ausbreitung der Krankheit auf die Nachkommen vererbt. In den weitaus meisten Fällen wird die Tuberkulose extrauterin erworben.

3. Angeborene und erworbene Disposition spielen bei der Entstehung der Tuberkulose unter den Haustieren eine untergeordnete Rolle. Durch ungünstige wirtschaftliche Verhältnisse, welche die Körperkonstitution herabsetzen geeignet sind, wird weniger eine Prädisposition für die Tuberkulose geschaffen, als vielmehr der Verlauf einer schon bestehenden tuberkulosen Erkrankung beschleunigt.

4. Als Eintrittspforte der Tuberkulose kommen hauptsächlich in Betracht die Atmungs- und die Darmschleimhaut. Die Uebertragung der Tuberkulose durch die Begattung oder durch Infektion von Haut- und Schleimhautverletzungen sind von untergeordneter Bedeutung.

5. Die intestinale Infektion tritt am häufigsten bei Kälbern und Schweinen auf, da diese vor allen Dingen die meiste Gelegenheit haben, Tuberkelbazillen mit der Nahrung aufzunehmen. Auch bei den Fleischfressern und beim Geflügel, weniger beim Pferde, bildet dieser Infektionsmodus die Regel.

6. Bei älteren Rindern erfolgt die Uebertragung der Tuberkulose hauptsächlich durch aerogene Infektion infolge des engen Zusammenlebens kranker und gesunder Tiere. Die Häufigkeit der lokierten tuberkulösen Erkrankung der Bronchialdrüsen und der Lungen bei älteren Rindern weist auf diese Infektionsform hin.

7. Die Lungentuberkulose entwickelt sich in den meisten Fällen auf hämatogenem Wege von den primär erkrankten Bronchialdrüsen oder von anderen entfernt gelegenen Primärherden aus.

Nach dem beifällig aufgenommenen Vortrage sprach Obermedizinalrat Dr. Lorenz aus Darmstadt. Er erklärte, die Verbreitung der Tuberkulose in den Rinderbeständen lasse sich sowohl in Bezug auf Ausdehnung, als auch hinsichtlich der Infektionswege am meisten mit der unter den Menschen vergleichen. Daher könnten auch die bezüglich der Menschentuberkulose angestellten Untersuchungen und die an die Ergebnisse dieser geknüpften Erwägungen fast alle mehr oder weniger auf das Rind Anwendung finden.

Von verschiedenen Forschern wird der Bazillus der Rindertuberkulose als die für die meisten Versuchstiere am meisten virulente Rasse der Tuberkelbazillen bezeichnet. Ob dies auch für den Menschen zutrifft, ist experimentell nicht festzustellen, immerhin aber sraglich, wenngleich die Verneinung dieser Frage nicht aus dem Umstande berechtigt ist, daß der Bazillus der Menschentuberkulose für das Rind eine geringere Virulenz zeige; hat sich doch auch das Schwein ganz erheblich weniger empfänglich für die Menschentuberkulose erwiesen, als für die Rindertuberkulose.

Den Vorträgen der beiden Redner schloß sich eine Besprechung an. Es sprachen Direktor Arloing (Lyon), Professor B. Bang (Dänemark) u. a., die auch ihrerseits die Möglichkeit der Infektion durch Tuberkelkeime von Rind zu Rind betonen und erklären, daß diese Uebertragungen hauptsächlich durch die Ausscheidungen der Tiere entstehen.

Die Ausführungen der beiden Berichterstatter wurden von dem Kongresse beifällig aufgenommen.

Nun folgte ein interessanter Vortrag des Sanitätsinspektors Dr. A. Fáy (Budapest) über

Die Milch und die Molkereiprodukte als Verbreiter der Tuberkulose.

Redner führte aus, daß die Beantwortung der Frage, ob die Milch, welche Tuberkelbazillen tierischen Ursprungs enthält, befähigt ist, im Menschen eine typische tuberkulöse Erkrankung zu verursachen, nur in dem Falle ermöglicht wird, wenn man auf die mit dem Thema in innigem Zusammenhange stehenden Einzelfragen befriedigenden Bescheid zu erteilen vermag.

Hinsichtlich des Menschen, welcher den Infektionsstoff aufnimmt, ist es zunächst notwendig, festzustellen, ob die Bazillen tierischer Herkunft im stande sind, im menschlichen Organismus auch in dem Falle eine krankheiterregende Wirkung auszuüben, wenn dieselben durch die Nahrung in den Darmkanal gelangen.

Da es nicht möglich ist, in dieser Hinsicht am Menschen zu experimentieren, so ist man als beweisende Faktoren auf die diesbezüglichen statistischen Daten, auf die in der Literatur vorfindlichen konkreten Erfahrungstatsachen, sowie auf die beim Menschen beobachteten pathologischen Veränderungen angewiesen.

Redner faßte seine Ausführungen dahin zusammen, daß nachdem das Vorkommen von bovinen Tuberkelbazillen in den tuberkulösen Veränderungen des Menschen nachgewiesen ist, im menschlichen Darmkanal die Vorbedingungen zum Durchlassen der Bazillen auch bei Erwachsenen, insbesondere aber, bei Säuglingen beständig vorhanden sind und die Milch tuberkulöser Kühe auch in dem Falle virulente Tuberkelbazillen enthalten kann, wenn das Euter der Tiere gesund ist; somit die Milch der an Tuberkulose leidenden Kühe durchaus für infektionsfähig zu halten ist.

Auch Frau Dr. Lidia Rabinowitsch glaubte nachgewiesen zu haben, daß die Milch auch solcher tuberkulöser Tiere, welche nicht euterkrank sind, zuweilen Tuberkelbazillen enthalte.

Dr. Müller, Leiter des bakteriologischen Instituts in Königsberg, spricht zum selben Gegenstande; auch er betonte, daß die Uebertragung der Bazillen tuberkulöser Tiere durch Molkereierzeugnisse auf die Menschen angenommen werden muß, betont aber, daß die euterlungenkranken Tiere entschieden die gefährlichsten sind und daher in erster Reihe zu beseitigen seien.

Untersuchungen über die Brauchbarkeit verschiedener Labsorten für die Emmentaler-Käserei.

Von Direktor Albin Peter.*)

Bekanntlich braucht die Emmentaler-Käserei heute noch ziemlich ausschließlich das selbstbereitete Kälberlab, weil besonders die Labpulver und Labextrakte nicht so gute Ergebnisse bezüglich Reifung und Lochbildung zeitigen. Die Verwendung von Naturlab hat aber auch seine Schattenseiten, namentlich, wenn man etwa schlechte Kälbermägen bekommt oder das Lab überhaupt blähend wirkt. Eine bessere Art der Labbereitung wäre deshalb für die Emmentaler-Käserei sehr zu be-

*) Jahresbericht d. Bernischen Molkereischule zu Rütti-Zollikofen f. 1904/05.

Digitized by Google

grühen, und haben wir diese Frage auch in unsere praktischen Versuche einbezogen.

Zunächst wurden die schon letztes Jahr begonnenen Versuche mit den Freudenreichschen Reinkulturen fortgesetzt. Wir hatten die Absicht, in einem Kessel regelmäßig damit zu käsen, mußten aber davon abstehen, weil die Käse mit den Reinkulturen schon auf der Presse zu wünschen ließen. Wir haben dann mehrmals wieder einen Anlauf genommen und in allen Monaten eine Anzahl solcher Käse gemacht. Doch kamen wir damit nicht ins rechte Fahrwasser; die Käsekörner waren im Kessel zu schwammig und die Käse zeigten die gleiche Eigenschaft auf der Presse und im Keller.

Da über diese Frage zwischen Herrn Dr. von Freudenreich und dem Berichterstatter bereits in der Fachliteratur Erörterungen stattgefunden haben, so will ich hier nicht näher auf die Frage des Mißlingens dieser Käse eingehen. Tatsache ist nur, daß jeder Praktiker, der dem Käsen mit Reinkulturen zugesehen hat und die Käse beurteilen hatf, sagen mußte, es sei noch nicht das Richtige. Ob nun die Mischung der Kultur, die Virulenz, der Säuregrad die Ursache gewesen ist, kann man heute kaum entscheiden. Auch ist die Frage, ob man den schwammigen Griff des Bruchs im Käsekessel durch fabrikationstechnische Maßnahmen ausgleichen könne, eine offene. Weitere Untersuchungen über diese an und für sich sehr zeitgemäße und höchst verdienstliche Frage sind deshalb am Platze, und es ist zu hoffen, daß Dr. von Freudenreich und die schweizerische milchwirtschaftliche Versuchsanstalt, die nun selbst größere Käse herstellen kann, die Frage lösen werden.

Erfahrungen machten wir auch mit der Anwendung von Labpulver unter gleichzeitiger Beigabe von Käsereisauer. Im Verlaufe einer Störung infolge Auftretens von Preßzetkäsen anfangs November 1904 versuchten wir neben dem Naturlab die Anwendung von Käsereisauer und Labpulver und bei drei Käsen auch die Anwendung von Labpulver, das, ähnlich wie Käsereilab, während vierundzwanzig Stunden in Molke angesetzt war und somit etwas Säurebildung aufwies. Der Verlauf der Fabrikation ist aus der nachstehenden kleinen Tabelle zu ersehen:

Nr. der Käse	Datum	Verwendetes Lab	Ausfall der Käsegärprobe der Käsemilch nach dem Labzusatz	Käse auf der Presse	Ausfall der Käse
5 9	11. Nov.	Naturlab	Normal	Normal	IIa, schechtschmeckend
510	12. „	„	„	„	IIa, bitter, ranzig
511	13. „	„	Gebläht	Tönt	IIa, groß, offen, schlecht im Geschmack
512	14. „	„	Vollständig gebläht	Preßzet	IIa, kleingelocht, schlechtschmeckend
513	15. „	Labpulver	Normal, etwas zäh	Normal	IIa, ranzig, schlecht
514	16. „	Labpulver u. Sauer	Normal	„	IIa, saurer Gläsler
515	17. „	Labpulver in Molke angesetzt	„	„	Ia, gut in Lochung, fein u. reinschmeckend
516	19. „	Naturlab	Vollständig gebläht	Preßzet	IIa, kleingelocht, Geschmack ordentlich
517	21. „	Labpulver in Molke angesetzt	Normal	Normal	Ia, mittelloffen, Geschmack rein
518	22. „	Labpulver in Molke angesetzt	„	„	Ia, schön im Stich, Geschmack ziemL gut
519	23. „	Labpulver u. Sauer	„	„	IIa, saurer Gläsler
520	25. „	Labpulver u. Sauer	„	„	IIa, „ „
521	26. „	Labpulver u. Sauer	„	„	IIa, „ „
522	27. „	Naturlab	„	„	Ia, schön, offen, rein u. gut im Geschmack
523	28. „	„	„	„	Ia, schön, offen, rein u. gut im Geschmack

Von da an bis zum 19. Dezember alles Ia-Käse.

Die beiden ersten Käse waren trotz Anwendung von gutem Naturlab ganz schlecht, bitter und ranzig im Geschmack; die Milch in der Gärprobe verhielt sich beim zweiten Käse ebenfalls schlecht. Jedenfalls ist hier noch die Nachwirkung vom Futterwechsel zu spüren. Es wurden nämlich noch ziemlich viel vom Frost betroffene Wicken und Spörgel als letztes Grünfutter gereicht. Am 13. und 14. Nov. blähte das Naturlab und verursachte laddnige Käse. Ersatz durch Labpulver bewirkte Aufhören der Blähung auf der Presse; der ranzige Geschmack der Käse blieb aber doch der gleiche. Dann folgt eine Probe mit Labpulver und Sauer und erzeugt einen sauren Gläsler; dann Labpulver in Molke angesetzt einen Ia-Käse; Naturlab einen Preßzter; wieder zweimal Labpulver in Molke angesetzt einen Ia-Käse und zuletzt noch dreimal Labpulver und Sauer erzeugen wieder saure Gläsler. Von da an konnte die Anwendung von Naturlab wieder aufgenommen werden und es entstanden lauter Ia-Käse bis am 19. Dezember.

Wenn man also wegen blähendem Naturlab in Verlegenheit kommt, so scheint die Verwendung eines guten Labpulvers, das man ähnlich wie Naturlab in Molke ansetzt und reifen läßt, am meisten Aussicht auf Erfolg zu bieten. Die Anwendung von Labpulver und Käsereisauer scheint sich dagegen nicht so zu bewähren, wie wir anfänglich glaubten: das Tönen auf der Presse blieb wohl aus, jedoch hatten alle Käse einen säuerlichen Geschmack und Glät.

Wir glauben zwar, daß die um den 11. bis 15. November hergestellten Käse sich kaum hätten retten lassen. Das Naturlab war in den ersten Tagen noch gut, und doch bekamen die Käse den schlechten ranzigen Geschmack. Ferner haben in dieser Zeit auch viele andere Käsereien auch solche Störungen erlebt; es muß deshalb die Grundursache der Störung wohl in erster Linie in dem letztes Jahr sich sehr lange hinausziehenden Futterwechsel gesucht werden.

Wir nehmen an, daß auch diese Beobachtung dem praktischen Käser einen Wink geben kann über das Verhalten beim Entstehen von Betriebsstörungen.

Tagesgeschichtliche Rundschau.

Deutschland.

Die Spezialwagen für dänische Milchzufuhr sind jetzt zugelassen. Sie waren von unserer Eisenbahnverwaltung beanstandet, weil sie von der dänischen Staatsbahnverwaltung als Tankwagen abgelassen und deklariert wurden, für die Rückfracht nach den Tarifen nicht zu zahlen sei. Da diesen Wagen aber alle Merkmale der Tankwagen fehlten, es sich vielmehr um gewöhnliche Güterwagen handelte, in die große Milchbottiche gestellt waren, konnten sie ohne Frachtbegünstigung der dänischen Versender von Milch als Tankwagen nicht zugelassen werden. Sie dürfen als Spezialwagen fahren, wenn, wie bei Bierwagen u. s. w., die Rückfracht für die leeren Bottiche gezahlt wird. Das vorläufige Verbot war erfolgt, weil die Bottiche nicht dicht waren und ihre Beförderung deshalb technische Schwierigkeiten bereitete.

Ueber „Milchversorgung der Säuglinge“ sprach der Privat-Dozent Herr Dr. Neumann in der letzten Sitzung der Gesellschaft für soziale Medizin in Berlin. Der Redner gab zunächst einen kurzen Rückblick über die Entwicklung der Frage und kam dann auf die sogenannten Gouttes de lait zu sprechen, von denen in Frankreich etwa 60 eingerichtet sind; ebenso hat die Ligue nationale Belge eine Anzahl solcher Stellen geschaffen, von denen aus die Kinder mit Milch versorgt werden. Auch in Deutschland haben 35 bis 40 Städte diese Milchversorgung in die Hand genommen. In England und Amerika hatte man die Säuglingsernährung gleichzeitig unter ärztliche Kontrolle gestellt und machte diese Gouttes de lait zu Mütterschulen, in denen die Mütter unterrichtet worden. In Brüssel sind bis 70 Proz. von Kindern festgestellt wurden, die an Krankheiten der Verdauungsorgane und Ernährungsstörungen leiden. Man hat dort Polikliniken für ernährungskranke Kinder eingerichtet. Mit der Darreichung von guter erhitzter Milch haben sich auch die Gesundheitsverhältnisse gebessert, was der Vortragende auch für Berlin an der Hand statistischer Zahlen nachweisen konnte. In Frankreich hat man für diese Milch Portionenflaschen in verschiedener Mischung je nach dem Alter des Säuglings. Nach einem Vierteljahr erhalten die Kinder meist reine Milch, aber sie wird ihnen in kleineren Portionen öfter am Tage gereicht. Sodann schilderte Dr. Neumann die Einrichtung dieser Milchküchen, von denen die hamburger eine Musteranstalt ist, während die Milchküche in Köln wieder die größte bedeutendste Küche ist, schön und ingenios eingerichtet. An den meisten Orten wird die Milch umsonst an die Armen abgegeben, an Private zu einem Preise, der weit billiger ist als im Privatverkaufe. Dr. Rothschild hat bei Paris eine Centrale errichtet, wohin ihm eine Anzahl Lieferanten die Milch senden. Von der Centrale wird diese Milch in 40 pariser Ausgabestellen verteilt, wo sie mit 25 Centimes für das Liter bezahlt wird. Monatlich sind dort 600 000 Liter verkauft worden. Trotz der Absicht, keinen Gewinn zu erzielen, konnten nicht nur die Unkosten aus diesem Verkauf gedeckt werden, sondern es wurden noch für etwa 1300 bis 1500 Frank Milch an wirdrige Arme verteilt. Interessant ist es, daß Nathan Strauß in New-York in diesem Jahre nicht weniger als 102 Millionen Flaschen Säuglingsmilch verteilt hat. Wenngleich sich ergeben hat, daß die Säuglingssterblichkeit mit der Einrichtung der Milchküchen zurückgegangen ist, so wird dieser Einrichtung andererseits der Vorwurf gemacht, daß sie die natürliche Ernährung beeinträchtigt, also mehr schade als nütze. Es wird also dafür gesorgt werden müssen, daß neben der Verbesserung der künstlichen Ernährung die Säuglinge die natürliche Ernährung nicht beeinträchtigt werde.

Digitized by Google

Die Gesellschaft zur Bekämpfung der Säuglingssterblichkeit in Berlin, die nunmehr auf ein einundhalbjähriges Bestehen zurückblickt, beschäftigte sich in der letzten Vorstandssitzung hauptsächlich mit der Festlegung und Ausgestaltung des zukünftigen Arbeitsplanes der Gesellschaft. Es machte sich das Verlangen nach einer Erweiterung der bisherigen Tätigkeit insofern geltend, als man sortan bei den anerkennenswerten Bestrebungen der Gesellschaft das Hauptgewicht auf die Förderung der Ernährung des Säuglings an der Mutterbrust zu legen gewillt ist. Der Vorstand hofft diesen Hauptzweck durch weitgehende Belehrungen über die außerordentlichen Vorzüge der natürlichen Ernährung vor der künstlichen und durch materielle Unterstützungen solcher Mütter zu erreichen, die aus Not nicht in der Lage sind, ihr Kind zu stillen, sich aber bei einer entsprechenden Linderung der Not dazu bereit erklären. Die Unterstützung soll in Gestalt von „Stillprämien" dargeboten werden. Mütter, die die obigen Bedingungen erfüllen, können sich an den Wochentagen zwischen 12 und 1 Uhr im Bureau der Gesellschaft, Frobenstr. 26 I, melden.

Herstellung von vollkommen einwandfreier Milch für Säuglinge. Das Central-Komitee des Bayerischen Frauen-Vereins vom roten Kreuz in München strebt seit mehr als drei Jahren die möglichste Bekämpfung der großen Säuglingssterblichkeit an und interessiert sich daher wärmstens für alles, was die Errichtung dieses Zieles erleichtern kann. Hierzu gehört vor allem auch die Herstellung einer einwandfreien Milch für Säuglinge. Einigen Mitgliedern des Central-Komitees war es nun vergönnt, sich zu überzeugen, was in dieser Beziehung durch die weitblickende Fürsorge des Prinzen Ludwig in Reden bei Leutstetten geschaffen wurde. Dort ist eine wahre Musteranstalt entstanden, sowohl in Bezug auf sorgfältige Impfung und sachgemäße Fütterung und Pflege der Kühe, als auch in Bezug auf Reinlichkeit des Personals, der Räume und die Behandlung der gewonnenen Milch.

In der Errichtung solcher Musteranstalten sehen wir das wesentlichste Mittel zum Fortschritt bei der städtischen Milchversorgung.

Milchschankautomaten. In der letzten Sitzung des württembergischen Stamm-Landesausschusses des deutschen Vereins gegen den Mißbrauch geistiger Getränke wurde die Mitteilung gemacht, daß die stuttgarter Milchcentrale auf Ersuchen des Ausschusses bemüht ist in der Nähe des Hauptbahnhofes in Stuttgart einen Milchautomaten aufstellen und betreiben werde, der zu jeder Tageszeit gute warme Milch verabfolgen solle. Veranlassung zu dieser begrüßenswerten Einrichtung gab in erster Linie die Wahrnehmung, daß vielfach die Automatenrestaurants, die allerhand alkoholische Getränke verkaufen, von der schulpflichtigen Jugend, der sonst der Wirtshausbesuch ohne Begleitung verboten ist, besucht werden.

Erhöhung der Milchpreise. In Augsburg haben die Milchhändler die Milchpreise vom 1. Dezember ab von 16 auf 17 Pf. für das Liter erhöht, nachdem die Einkaufspreise in demselben Verhältnis gestiegen sind. — Am 28. November beschloß eine in Bielefeld abgehaltene Versammlung von Milchwirten der Umgegend Bielefelds, unter Vereinbarung einer Konventionalstrafe für Zuwiderhandelnde, die Erhöhung des Milchpreises auf 13 Pf. für das Liter ab Stall. — In Lübbenscheid wird der Milchpreis vom 11. Dezember ab auf 20 Pf. erhöht.

Hohe Butterpreise für 1906. Aus Stuttgart wird geschrieben: In den letzten Wochen fanden in vielen Gemeinden der Geislinger und Ulmer Alb Versteigerungen der Molkereierzeugnisse statt, wobei für Tafelbutter auf Jahresabschluß unerhört hohe Preise bezahlt worden sind. So erzielte die Molkerei Braenningheim 1,14½ M. für das Pfund; in einer anderen Gemeinde wurde zu 1,15 M. abgeschlossen, wobei die Käufer noch die durch Verpackung und Fracht entstehenden Kosten zu tragen haben.

Neue Molkereien. Die Dampfmolkerei Delitzsch, E. G. m. b. H., hat beschlossen, in der Nachbarschaft Bitterfeld eine Zweigmolkerei zu errichten. Mit der Errichtung des Baues soll baldmöglichst begonnen werden. — Die Genossenschaftsmolkerei Othfrieen (Hannover) wird am 1. Januar ihren mit allen Geräten der Neuzeit eingerichteten Betrieb eröffnen. — In Hude (Oldenburg) ist der Bau einer Molkerei beschlossen, als Bauplatz hat dem Fabrikbesitzer Bornemann gehörige Grundstück auserseh'en. — Der Konsumverein Tuttlingen erwarb die Papiermühle Ludwigsthal, um dort eine Molkerei und Großbäckerei für den Bedarf seiner Mitglieder zu errichten.

Milchverwertung. Die Genossenschafts-Molkerei Hohenfelde-Panker zahlte den Lieferanten im Oktober 9,6 Pfg. für das Liter Milch unter freier Zurückgabe der Buttermilch und Magermilch aus. — Unter gleichen Verhältnissen zahlte die Genossenschafts-Meierei Russe bei Lübeck 8,9 Pfg.

Milchfälschung. Der Milchhändler R. in Düsseldorf wurde wegen Milchfälschung durch Entrahmen zu 40 Mk. Geldstrafe verurteilt. Derart unzulängliche Strafen werden von den Milchfälschern nur als milde Steuer empfunden werden können. — In Aachen wurde die Frau eines Landwirts wegen derselben, jahrelang geübten Fälschung zu 300 Mk. Geldstrafe verurteilt.

Schweiz.

* **Das neue eidgenössische Lebensmittelgesetz,** das voraussichtlich im Lauf des Jahrs 1906 in Kraft treten wird, enthält u. a. folgende Bestimmungen:

„Wer zum Zwecke der Täuschung in Handel und Verkehr Lebensmittel nachmacht oder verfälscht, wer nachgemachte, verfälschte, verdorbene oder im Wert verringerte Lebensmittel feilhält oder sonst in Verkehr bringt, als ob sie echt, unverfälscht, unverdorben oder vollwertig wären, und wer Lebensmittel oder Gebrauchs- und Verkaufs-Gegenstände so herstellt, behandelt oder verkauft, daß ihr Genuß oder Gebrauch gesundheitsschädlich oder lebensgefährlich ist, wird mit Buße oder Gefängnis oder mit beiden bestraft. Je nach dem Grade der strafbaren Handlung können Bußen bis auf 2000 Fr. und Gefängnis bis auf 1 Jahr dem Fehlbaren auerkannt werden."

Hiernach müßte, ebenso wie nach dem deutschen Reichsgesetz vom 14. Mai 1879, auch die Herstellung von Margarine als Nachahmung von Butter verboten sein.

* **Eine zugleich als Markt gedachte Ziegen-Ausstellung** will der Verband der berner Ziegenzucht-Genossenschaften im nächsten Frühjahre zu Ostermundigen abhalten. Dieser Ausstellungsmarkt soll die Förderung der reinen Saanen- und Oberhasliraffen bezwecken, darum sollen überhaupt nur reine Rassentiere zugelassen werden. Mit dem Markt ist eine Preisverteilung verbunden; es sollen Aufmunterungspreise von 5 bis 30 Fr. gewährt werden.

D. Schweiz. Bauer.

Schweden.

* **Warme Milch für die Bediensteten der Eisenbahnzüge** soll nach einer kürzlich getroffenen Anordnung der Bahnverwaltung im gegenwärtigen Winter auf bestimmten Bahnstationen in Bereitschaft gehalten werden.

England.

* **Eine Prüfung von Jersey-Käsen,** abgeschlossen am 18. Oktober, führte zu folgenden Ergebnissen. Geprüft wurden 59 Käse, die 147 Tage in Milch standen. Der durchschnittliche tägliche Milchertrag war: Milch 38 Pfd. 6 Unz. (= 12,870 kg), Butter 1 Pfd. 10 Unz. (= 0,737 kg).

* **Hebung der Chester-Käserei.** Der jüngste, am 1. November abgehaltene Ausstellungsmarkt für Chester-Käse war mit ungefähr 60 tons Käsen verschiedener Aufmachung, d. i. mit über 7 tons mehr, als irgend eine frühere Ausstellung beschickt.

Vereinigte Staaten von Nordamerika.

* **Eine nordamerikanische Molkerei-Ausstellung,** die mit Geräten und Maschinen auch vom Ausland beschickt werden darf, findet vom 15. bis 24. Februar l. J. in Chicago statt. Anmeldungen sind zu richten an die National Dairy Show Association, 154 Lake Street, Chicago U. S. A.

Unterrichtswesen.

Am Milchwirtschaftlichen Institut zu Proskau OS. wird in der Zeit vom 8. Januar bis 17. März 1906 ein Unterrichtskursus für solche Personen abgehalten werden, welche ein Zeugnis als Betriebsleiter von Molkereien nach Maßgabe der Beschlüsse der Vorstandskonferenz der preußischen Landwirtschaftskammern vom 7. und 8. Juni 1903 erwerben wollen. Anmeldungen für den Kursus sind möglichst bald schriftlich an den Direktor des Institutes, Herrn Professor Dr. Klein in Proskau OS. zu richten, welcher auch jede weitere Auskunft über die Teilnahmebedingungen u. s. w. erteilt.

Vereinswesen.

Westpreußischer Butterverkaufs-Verband. Am 18. November fand eine gemeinsame Sitzung des Aufsichtsrates und Vorstandes in Dt.-Eylau statt. U. a. wurde die Verteilung der Dividende besprochen. Man kam überein, daß der nächsten Generalversammlung vorgeschlagen werden möchte, dem sich am Schluß des Jahres ergebenden Reingewinn etwa 40 Pf. für den Centner gelieferter Butter als Dividende auszuzahlen. Die Herabsetzung des Verbandsbeitrages von 60 auf 50 Pf. soll ebenfalls der Generalversammlung vorgelegt werden. Weiter wurde noch die offizielle Mitteilung gemacht, daß im laufenden Geschäftsjahre folgende Molkereien ihren Beitritt schriftlich erklärt hätten und bereits eingetragen seien: Die Molkerei-Genossenschaften Pelplin, Dt.-Eylau, Polko, Brachlin, Schöneich, Wilhelmsmark, Thorn, Kokotko und die Molkereien Constantia, Prangenau, Zugdam, Barsdehnen, Wilhelmshof und Menglau. Der anwesende Vertreter, Herr Braun-Berlin, berichtete, daß sich der Umsatz gegen die früheren Jahre ganz bedeutend gehoben

Digitized by Google

hätte; bis zum 1. November seien schon 1 129 275 Pfd. Butter umgesetzt, und noch etwa 240 000 Pfd. kämen in den beiden letzten Monaten hinzu, so daß im ganzen Jahre rund 1 360 000 Pfd. Butter durch den Verband verkauft werden dürften, ein Umsatz, der die vorhergehenden Jahre um ungef. 300 000 Pfd. übersteigt. Dadurch sei es mitunter nicht nötig gewesen, anderweitig Butter hinzuzukaufen. Die Firma Müller & Braun geht mit dem Gedanken um, ihr Geschäft zu vergrößern, zumal von verschiedenen Seiten noch der Beitritt angekündigt ist. Aus dem ganzen Verlauf der Sitzung geht hervor, daß sich der Bestpr. Butterverkaufs-Verband in der Provinz großer Beliebtheit erfreut, aber vor allen Dingen auch, daß er stark dasteht, stark genug, um alle seine Mitglieder zu schützen. Und wenn er noch mehr Mitglieder aufnimmt, sich also noch mehr kräftigt, dann ist zu erhoffen, daß er noch mehr für das Molkereiwesen in der Provinz leistet wie bisher.

Beobachtungen, Versuche, Erfindungen.

* **Einige Käsungsversuche**, angestellt von H. H. Dean an der landw. Lehranstalt zu Guelph in Kanada.

a) Vergleichung von Pepsin und Lab als Gerinnungsmittel. 1 Unze Pepsin wurde in 20 Unz. Wasser gelöst, und von der Lösung wurden 6⅔ Unz. auf 1000 Pfd. Milch verwendet, d. i. 1 Pepsin auf 50 400 Milch, wogegen von einem Labauszug 3¼ Unz. auf 1000 Pfd. Milch genommen wurden. Die Ergebnisse von acht im August angestellten Versuchen waren durchschnittlich folgende:

	Pepsin	Lab
Marktfertiger Käs von 1000 Pfd. Milch	91,1 Pfd.	91,6 Pfd.
Begutachtung, von 100 Punkten . . .	91,1	90,7
davon für den Geschmack	35,8	35,5

Gegenüber den kaum nennenswerten Unterschieden des Erfolges blieb nur die schwierigere Herstellung der Pepsinlösung zu bemerken.

b) Vergleichung zwischen Käse mit gewöhnlichem und mit höherem Wassergehalt. In zwei Reihen von Käsungen nach Cheddar-Art war der Wassergehalt

	im Wrungel nach Trennung von der gesäuerten Molke	im Wrungel bei der Molkung	im Käs von der Presse
wie gewöhnlich . . =	54,431	40,965	34,571 v. H.
höher als gewöhnlich =	57,377	42,436 „	35,979 „

Dem höheren Wassergehalt entsprach auch ein höherer Säuregrad. An marktfertigem Käs wurde bei dem höheren Wassergehalt aus 1000 Pfd. Milch ungefähr ½ Pfd. mehr gewonnen; in der Güte war nur ein geringer Unterschied. Aus zwei Jahre lang in gleichem Sinn fortgesetzten Versuchen wird geschlossen, daß man 1 bis 2 v. H. Wasser mehr, als bisher üblich, im Käs lassen könne, ohne befürchten zu müssen, daß seine Güte erheblich leide, wenn man ihn in Kühlräumen reifen läßt.

c) Vergleichung zwischen weniger und mehr Lab. In sieben Versuchen wurden auf 1000 Pfd. Milch verwendet einerseits 3½, andererseits 6⅔ Unzen eines Labauszuges, die Käse bei 40° F. (= 4,4° C.) reifen gelassen. Die mit mehr Lab gewonnenen Käse reiften schneller, in der Güte aber war kaum ein Unterschied bemerkbar.

d) Käsereifung bei verschiedenen Wärmegraden. Käse, die man reifen ließ in künstlich gekühlten Räumen bei 31,7, 39,3 und 42° F., in einem Eiskeller bei 41,2° F. und in einem gewöhnlichen Keller bei 51,4° F. ließen in ihrer Güte nur geringe Unterschiede wahrnehmen; dagegen wuchs der Gewichtsverlust mit dem Wärmegrad.

Exp. Stat. Rec.

* **Haltbarkeit von Butter in Kühlräumen.** Nach Versuchen von H. H. Dean hielt Butter sich besser bei 28° F. (= 2,2° C.) als bei 40° F. (= 4,4° C.). Von aller Juli-Butter aber bewahrte keine ihren feinen Wohlgeschmack so, daß sie gegen Ende November noch hätte als Tafelbutter dienen können. Exp. Stat. Rec.

Ueber die Kosten der Milcherzeugung macht Herr v. Rathusius, Hundisburg an der Hand sehr gewissenhaft zusammengestellter Zahlen aus der Hundisburger Gutswirtschaft lehrreiche Mitteilungen. Hundisburg treibt Abmelkwirtschaft. Die Kühe werden hochtragend in der Almark gekauft; sie kosten im Einkauf 395 Mk., im Verkauf auf 4 bis 5 Liter herunter gemolken 345 Mk., so daß in ungef. 14 Monaten die gut angefleischten Kühe etwa 50 Mk. an Wert verlieren. In diesem Verlust ist einbegriffen der Erlös des Kalbes, der im Durchschnitt mit 26 Mk. veranschlagt ist, da in manchen Jahren viel Kälber verloren gegangen sind. Die genau spezifizierten Unkosten betragen für die Kuh und den Tag 1,15 Mk. bei 6 Pfd. Kraftfutter (einschl. 4 Pfd. Melasseftutter); die Ausgaben für Futter allein betragen 0,88 Mk., 0,27 Mk. sind also für Wartung, Melklohn u. s. w., Zinsen und Gebäudemiete zu rechnen. Dem entgegen steht ein Milchertrag von 10½ l Milch für das Haupt im ganzen Stall gerechnet, welche im letzten Jahre mit 10 Pfg. netto ab Stall verwertet sind. Es bleiben also ungedeckt 115 — 102,5 gleich 12,5 Pfg. Da den obigen Unterhaltungskosten für 18 Pfd. Streustroh und 4 Pfd. Torfstreu, zusammen 22 Pfg. zuzurechnen sind, so betragen die Kosten des Mistes auf die Kuh und Tag 12,5 u. 22 gleich 34,5 Pfg. Da auf 1 Kuh 110 Pfd. Mist ausgefahren werden, so kostet der Centner Mist in Hundisburg 31,5 Pfg.

Wie alle derartigen Kostenberechnungen ist auch diese abhängig von dem schätzungsweise angesetzten Preise der aus der eignen Wirtschaft entnommenen Futter- und Streustoffe. Immerhin zeigen diese Zahlen die ganze Albernheit der oft gehörten Phrase, daß die Milchwirtschaft die Kosten nicht deckt.

Unterschungen über Verbruchbutter. Von G. Fascetti. Als Verbruchbutter bezeichnet man Butter zweiter Qualität, die auch aus den bei Herstellung mancher italienischer Fettkäse (Grana, Gorgonzola u. a.) verbleibenden fettreichen Molken meist in der Weise hergestellt wird, daß man die mit Salzsäure oder sauren Molken angesäuerten Molken auf 75 bis 78° erwärmt, wobei die ausfallenden Albuminflocken das Fett völlig einschließen. Diese Bruchbutter wird oft zur Verfälschung normaler Butter verwendet. Chemisch läßt sich dies nicht nachweisen, da der Gehalt an Fett und Proteinstoffen bei beiden Sorten nicht wesentlich schwankt. Verf. hat ein anderes Verfahren ausgearbeitet, daß auf der Färbung der Proteinflocken mit Roccelin, dem roten Farbstoff aus Roccella tinctoria, beruht. 0,5 g Roccelin werden in 150 bkem 65proz. Spiritus gelöst. Die Lösung wird filtriert und möglichst bei Luftabschluß aufbewahrt. In einer Porzellanschale werden 2 g Butter abgewogen und sehr vorsichtig bis zum Erweichen erwärmt. Die Butter wird dann sorgfältig mit 4 bis 5 Tropfen der Farblösung mittels eines Hornspatels durchgearbeitet. Man wiederholt dies, bis etwa 12 bis 15 Tropfen Lösung aufgenommen sind. Betrachtet man nun die Butter unter dem Mikroskop, so ist reine Rahmbutter ungefärbt. Dagegen sieht man in Bruchbutter oder Mischungen beider größere und kleinere blutrote Flecken, die rotgefärbten Kaseinflocken. (Rév. Génér. du Lait 1904, 3, 409—416 b. Zeitschr. f. Untersuchung d. Nahr.- u. Genußmittel.)

Probemelken und Milchuntersuchung im Interesse der Zucht auf Leistung. Im Jahresberichte des Landwirtschaftlichen Vereins für die Provinz Oberhessen befindet sich unter obiger Ueberschrift eine Zusammenstellung diesbezüglicher Arbeiten des Landw. Provinzial-Vereins. „Im Jahre 1899 beschloß der Ausschuß unseres Vereins, bei sämtlichen auf Ausstellungen prämiierten Kühen und Rindern Probemelken durchaufführen. Um einwandsfreie Zahlen zu erlangen, wurde bestimmt, daß nicht die Besitzer selbst das Probemelken vornehmen sollten, sondern daß für jeden Ort ein besonderer Vertrauensmann ernannt werden sollte, der das Probemelken gegen eine geringe Vergütung zu kontrollieren hatte. Das Probemelken wurde monatlich zweimal vorgenommen und hierbei die Milchmenge nach Gewicht festgestellt. Außerdem wurde aber der Fettgehalt einer Probe bestimmt. Auf diesem Wege sind nun seit 1900 = 89 Probemelkergebnisse von Vogelsbergerr und 67 Probemelkergebnisse von Simmentaler Kühen festgestellt worden. Es schwankten bei den Vogelsbergern die Milchertrage zwischen 1840,32 bis 4494,2 kg, der Fettgehalt von 2,81 bis 4,61 Proz.; bei den Simmentalern von 2957 bis 7760,14 kg, der Fettgehalt von 2,95 bis 4,48 Proz. Der durchschnittliche Milchertrag von 89 Vogelsbergern stellt sich, auf 300 Tage berechnet, auf 2949 kg mit 3,77 Proz. Fett; von 67 Simmentalern, auf 300 Tage berechnet, auf 3098 kg mit 3,79 Proz. Fett. Die durchschnittliche Laktationszeit bei den Vogelsbergern betrug 313 Tage, bei den Simmentalern 345 Tage."

* **Neuere Untersuchungen über die Reifung des Camembert-Käses**, ausgeführt an Storrs Agricultural Experiment Station, ergaben:

1. Die Reifung des Camembert-Käses ist nicht bloß abhängig von der Oertlichkeit und der Herstellungsweise, sondern vornehmlich auch von dem Wachstum gewisser Schimmel- und Spaltpilze.

2. Ein Schimmelpilz (Penicillium candidum) bewirkt die Umwandlung des rohen Wrungels in eine weiche salbige Masse, ein anderer (Oidium lactis) verleiht dem Käs den eigenartigen Geschmack.

3. Die Gegenwart von Milchsäure verhütet das Aufkommen nachteiliger Spaltpilze.

4. Andere Lebewesen schemen für das Gefüge und den Geschmack des Käses nicht erforderlich zu sein, obschon verschiedene Arten von Spaltpilzen in oder auf dem Käs zugegen sind.

5. Es ist möglich, den Reifungsvorgang nach Wunsch zu beherrschen, also auch erstklassigen Camembert-Käs in Amerika herzustellen.

6. Außer dem Penicillium candidum gibt es auch noch andere Schimmelarten, durch deren Lebenstätigkeit der Käsestoff löslich gemacht wird. Storrs Agr. Exp. Stat., Bull. 35.

Digitized by Google

Handel und Verkehr.

Wochenbericht vom Buttermarkt. Berlin, 9. Dezember 1905. Die Käufer waren auch in der Berichtswoche zurückhaltend, hauptsächlich wohl mit Hinsicht auf die noch erheblichen Eishausläger, die sich zum Schaden der Inhaber noch nicht räumen ließen. Die Einlieferungen frischer Ware sind aber nicht so groß, daß etwa ein Heruntergehen mit den Forderungen berechtigt wäre.

Der hamburger Markt meldet ruhigen Geschäftsgang.

Berlin notiert unverändert, Hamburg 2 M. niedriger.

Marktberichte.

Abrechnungspreise zwischen Molkereien und Butterhändlern. Eigenbericht der Molkerei-Zeitung Berlin. **Berlin,** 9. Dezember 1905. Im Großhandel an die Molkereien für feine Butter wirklich bezahlte Preise. Reines Buttergewicht, frei in Berlin oder Hamburg, also nach Abzug der Fracht reines Geld:

Berlin	bis 124 Mk.
Hamburg	„ 123 „

Berlin, 9. Dezember 1905. Butterbericht der Firma **C. F. Wienstruck,** SW., Leipzigerstr. 82 und W., Kronenstr. 32.

Das Geschäft verlief in dieser Woche gleichmäßiger Weise, so daß zu einer Aenderung der Notiz nach keiner Richtung hin geschritten zu werden brauchte.

Telegramme der Molkerei-Zeitung Berlin.

Berlin, den 9. Dezember 1905. Preisfeststellung der von der ständigen Deputation gewählten Notierungs-Kommission. Mitgeteilt von der Firma C. F. Wienstruck, Berlin, Leipzigerstr. 82. Durchschnittspreise für die Woche vom 3. Dezember bis 9. Dezember 1905.

			6. Dez.	9. Dez.
Hof- u. Genossensch.-Butter:		Ia per 50 kg M.	124—126	124—126
do.	do.	IIa „ „ „	120—124	120—124
do.	do.	IIIa „ „ „	115—118	115—119
do.	do.	Abfallende „ „	106—113	106—115
		Tendenz:	Ruhig.	Ruhig.

Hamburg, Grimm, den 8. Dezember 1905. (Butter-Bericht von Ahlmann u. Boysen.) Notierung der Notierungs-Kommission der am Butterhandel beteiligten Firmen zu Hamburg. In Hamburg höchstbezahlte Brutto-Preise: I. Klasse M. 122—126, II. Klasse M. 112—115 pr. 50 kg. Netto reine Tara.

Tendenz: Ruhig.

Butternotierungen in Kopenhagen. Den 7. Dezember 1905. Butter: 1. Klasse 97—98 Kr. (1 Kr. = 112,5 Pf.). Tendenz: Fester.

Berlin, 7. Dez. 1905. Amtlicher Marktbericht der städtischen Markthallen-Direktion über den Großhandel in der Central-Markthalle. **Butter.** Preise franko Berlin einschließlich Provision. Für 50 kg Ia M. 124—126, IIa M. 118—124, IIIa M. 115—118.

Käse. Import. Emmenthaler Ia p. 50 kg 90—95 M., dito IIa M. 70—80, import. Glarner Kräuterkäse M. 60——, import. Holl. Gouda Ia M. 80—85, import. Holl. Gouda IIa M. ———, import. Edamer M. 80—— import. Camembert per Dtzd. M. 7,50, import. Gervais M. —, import. Neufchatel per 100 Stück M. 20, import. Roquefort sur choix Ia per 50 kg M. 135—140, import. Parmesan, 3-4 jährig, M. ———, dito, 2—3 jährig M. 80—85, import. Chester-Viktoria M. 115—125, dito Chesbire M. 80—85, Gorgonzola per 50 kg M. 90—100. Steppenkäse M. —. Inländische. Westpr. Schweizer-Käse Ia per 50 kg M. ———, Neufchatel, do. per 100 Stück M. ———, Holländer, rheinisch, Ia per 50 kg M. ———, Edamer Ia M. ———, Limburger Alpenkäse in Pergament M. ———, Tilsiter Käse, fette Ia M. 58—60, Tilsiter Käse IIa, halbfette M. 45—50, Harzer per Kiste, 100 Stück, M. 2,10—2,30, IIa M. 0,75—1,00, Soldiner per Schock M. 6,00, Schloßkäse per Dutzend M. ———, Camembert, große I (H. Prinz), per Dtzd. M. 6,00, do. II, per Dtzd. M. 4,40, Kaiserkäse (H. Prinz) M. 2,40, Kronenkäse M. ———, Frühstückskäse per 50 Stück M. 3,75 (H. Prinz). Deutscher Gervais Dutzend M. 2,20. Briekäse, Orig.-Packung, per $1/2$ kg M. 0,80.

Butter-Notierungen der Landwirtschaftskammer für die Provinz Schleswig-Holstein. Butter-Auktionen des Ost-Holsteinischen Meierei-Verbandes.

Hamburg, den 6. Dezember 1905

1. Klasse 1 Drittel zu 128, 4 Drittel zu $127^1/_2$, 14 Drittel zu 127, 9 Drittel zu $126^1/_2$, 4 Drittel zu 126, 11 Drittel zu $115^1/_2$, 2 Drittel zu 125, 9 Drittel zu 124, 3 Drittel zu $123^1/_2$, 8 Drittel zu 123, 3 Drittel zu $122^1/_2$, 10 Drittel zu 122, 11 Drittel zu 121 M. Zusammen 1. Klasse 89 Drittel zu 124,47 M. im Durchschnitt. 2. Klasse 9 Drittel zu 116,83 M. 25 Drittel unverkauft.

Jeder Produzent in Schleswig-Holstein ist berechtigt, die Auktionen zu beschicken. Der Vorstand des Ostholst. Meierei-Verbandes.

Halle a. S., den 7. Dezember 1905. (Bericht von Gebr. Rößler.) Die Stimmung des Marktes blieb ruhig, doch rechnet man für nächste Woche infolge des beginnenden Weihnachtsgeschäftes mit zunehmender Nachfrage.

Ausgesucht feinste gesalzene Molkereibutter	124—126	Mk.
I „	120—123	„
II „	115—119	„

in Tonnen von 100 Pfd. und Kübeln von 50 Pfd.

Königsberg i. Pr., 7. Dezember 1905. (Butterbericht von Gyßling, Ebhardt u. Co.) Wohl infolge der hohen Preise hat die Nachfrage in feinsten Qualitäten erheblich nachgelassen. Die Zufuhren sind zwar nicht wesentlich größer, lassen sich aber nicht mehr so schlank wie bisher räumen.

Wir zahlen heute für feinstes Produkt 115—118 M. für 100 Pfd. netto hier. Fehlerhafte Ware verrechnen wir nach Verkauf.

Hamburg, 5. Dezember 1905. (Bericht von Tölle u. Gliemann.) Kraftfuttermittel: Der Futtermittelmarkt ist unverändert fest und dauert die Knappheit in allen Futterartikeln weiter an. Preise für disponible Ware haben infolgedessen durchweg eine weitere Erhöhung erfahren.

Erdnußkuchen 152—166 M., Kokoskuchen 134—147 M., Amerik. Baumwollsaatkuchen und -Mehl 140—145 M., Sesamkuchen 133—145 M., Rapskuchen aus inländischer Saat 119—132 M., Palmkernkuchen 133—135 M., Leinkuchen 160—162 M., Amerik. Maisölkuchen 140—142 M. für 1000 kg ab hier.

Schweine- u. Ferkelmarkt. (Amtlicher Marktbericht vom Magerviehhof in Berlin-Friedrichsfelde.) Mittwoch, den 6. Dezember 1905. Es standen zum Verkauf: 3972 Schweine, 3000 Ferkel.

Verlauf des Marktes: Lebhaftes Geschäft. Preise unverändert.

Im Engroshandel wurden gezahlt für: Läuferschweine, 3—5 Monate alt 30—50 M.; 6—7 Monate alt 50—67 M. für 1 Stück. Ferkel, mindestens 8 Wochen alt 17—24 M.; unter 8 Wochen alt 14—17 M. für 1 Stück.

Die Direktion des Magerviehhofes.

Rindermarkt. (Amtlicher Marktbericht vom Magerviehhof in Berlin-Friedrichsfelde.) Freitag, d. 8. Dezember 1905. Gesamt-Auftrieb: 992 Stück. Milchkühe 515, Zugochsen 164, Jungvieh 313, Bullen — Stück.

Verlauf des Marktes: Langsames Geschäft mit geringem Preisrückgang. Es verbleibt etwas Ueberstand.

Es wurden gezahlt für: A. Milchkühe und hochtragende Kühe: a) 4 bis 6 Jahre alt I. Qual., gute schwere und prima Kühe 380—490 M., II. Qual., gute mittelschwere 275—345 M., III. Qual., leichte Durchschnittsware 180 bis 275 M.; b) ältere Kühe I. Qual., gute schwere 280—350 M., II. Qual., mittelschwere 180—280 M.; c) hochtragende Fersen 225—350 M. B. Zugochsen: a) Norddeutsches Vieh (Ost- u. Westpreußen, Pommern, Schlesien) I. Qual. über 12 Ctr. schwer — M., II. Qual. 10—12 Ctr. schwer — M., III. Qual. 9—10 Ctr. schwer — M.; b) Süddeutsches Vieh 1. Gelbes Frankenvieh, Scheinfelder I. Qual. über 12 Ctr. schwer — M., II. Qual. 10—12 Ctr. schwer 380—450 M., III. Qual. 9—10 Ctr. schwer — M. 2. Pinzgauer I. Qual. über 12 Ctr. schwer — M., II. Qual. 10—12 Ctr. schwer — M., III. Qual. 9—10 Ctr. schwer — M. 3. Süddeutsches Scheckvieh, Simmenthaler, Bayreuther I. Qual. über 12 Ctr. schwer 520—550 M., II. Qual. 10—12 Ctr. — M., III Qual. 9—10 Ctr. schwer — M.; C. Jungvieh a) $^3/_4$—$1^1/_2$ Jahre alt I. Qual. Niederungsvieh zur Zucht 170 bis 275 M., zur Mast 135—200 M., Höhenvieh zur Zucht 185—300 M., zur Mast 220—235 M., II. Qual. Niederungsvieh zur Zucht 150—190 M., zur Mast 100—130 M., Höhenvieh zur Zucht 165—245 M., zur Mast ——— M., b) $1^1/_2$—$2^1/_2$ Jahre alt a) Bullen und Stiere I. Qual. Niederungsvieh zur Zucht 450—575 M., zur Mast 260—310 M., Höhenvieh zur Zucht 500 bis 560 M., zur Mast 270—355 M., II. Qual. Niederungsvieh zur Zucht 270 bis 300 M., zur Mast ——— M., Höhenvieh zur Zucht 450—480 M., zur Mast 235—265 M., b) Fersen I. Qual. Niederungsvieh zur Zucht 330—375 M., zur Mast 235—260 M., Höhenvieh zur Zucht 350—400 M., zur Mast ——— M., II Qual. Niederungsvieh zur Zucht 250—300 M., zur Mast ——— M., Höhenvieh zur Zucht 200—285 M., zur Mast ——— M.

Die Direktion des Magerviehhofes.

Städtischer Centralviehhof. Berlin, 2. Dezember 1905. Zum Verkauf standen: 4442 Rinder, 1171 Kälber, 6894 Schafe, 9044 Schweine.

Bezahlt wurden für 100 Pfund oder 50 kg Schlachtgewicht in Mark (bezw. für 1 Pfund in Pfg.): Für Rinder: Ochsen: 1. vollfleischig, ausgemästet, höchsten Schlachtwerts, höchstens 7 Jahre alt 75—78; 2. junge fleischige, nicht ausgemästete und ältere ausgemästete 70—74; 3. mäßig genährte junge und gut genährte ältere 63—68; 4. gering genährte jeden Alters 58—62. — Bullen: 1. vollfleischige höchsten Schlachtwerts 74—77; 2. mäßig genährte jüngere und gut genährte ältere 69—73; 3. gering genährte 58—62; Färsen und Kühe: 1. a) vollfleischige, ausgemästete Färsen höchsten Schlachtwerts ———; b) vollfleischige, ausgemästete Kühe höchsten Schlachtwerts, höchstens 7 Jahre alt 64—66; 2. ältere, ausgemästete Kühe und wenig gut entwickelte jüngere 60—62; 3. mäßig genährte Färsen und Kühe 57—59; 4. gering genährte Kühe und Färsen 52—55. — Kälber: 1. feinste Mastkälber (Vollmilchmast) und beste Saugkälber 87—92; 2. mittlere Mastkälber und gute Saugkälber 78—84; 3. geringe Saugkälber 61—71; 4. ältere gering genährte Kälber (Fresser) 57—60. — Schafe: 1. Mastlämmer und jüngere Masthammel 80—83; 2. ältere Masthammel 75—77; 3. mäßig genährte Hammel und Schafe (Merzschafe) 55—59; 4. Holsteiner Niederungsschafe (Lebendgewicht) ———. — Schweine: Man zahlte für 100 Pfd. (mit 20 pCt. Tara): vollfleischige, kernige Schweine feinerer Rassen und deren Kreuzungen, höchstens $1^1/_4$ Jahr alt, 220—280 Pfund schwer, 74——; schwere, 250 Pfd. und darüber (Käser) ———; fleischige Schweine 71—73; gering entwickelte 68—70; Sauen 69 M.

Verlauf und Tendenz des Marktes:

Das Rindergeschäft wickelte sich ruhig ab und hinterläßt einen guten Teil unverkauft. — Der Kälberhandel gestaltete sich langsam; es bleibt Ueberstand. — Bei den Schafen war der Geschäftsgang glatt; es wurde geräumt. — Der Schweinemarkt verlief ziemlich glatt. Leichte Schweine waren gesucht; ganz fette teilweise schwer abzusetzen. Es wird voraussichtlich geräumt. Einige wenige fette Schweine brachten Preise bis 2 M. über Notiz.

In **Hamburg** wurden bezahlt: für beste Ochsen 71—73 M., junge fette Kühe 63—66 M., beste, reine Schweine mit 20 Proc. Tara 70—71 M., Kälber I. Qualität 89—93,50 M., Doppellender 103—109 M.

Um die Einführung der Milchbezahlung und Milchviehzucht auf Fettgehalt zu erleichtern und nach Möglichkeit zu fördern, übernehmen wir

Milchuntersuchungen auf Fettgehalt

zum Preise von 80 Pfg. für die Probe, (Einzelproben für 50 Pfg.)

Wir empfehlen unseren Auftraggebern, um die Genauigkeit unserer Untersuchungen selbst zu überwachen, uns bei jeder Sendung von einer oder der anderen Milchprobe zwei verschieden bezeichnete Gläschen einzusenden.

Zur Einsendung von Milchproben werden zweckmässige Verpackungen in denen sich für das einfache Packetporto bis zu 100 Proben (als Muster ohne Werth bis 4 Proben) sicher gegen Gärung und Bruch, verschicken lassen, auf Bestellung durch Postkarte leihweise von uns abgegeben.

Milchkontrol-Anstalt der Molkerei-Zeitung Berlin,

SW., Grossbeeren-Strasse 40.

Versuchsstation für Molkereiwesen Kiel.

Versand von Reinkulturen für die Ansäuerung des Rahmes. Ausbildung von Molkereipersonal.

Professor Dr. H. Weigmann.

Molkereischule Fulda für Molkereigehilfen und Meier.

Molkereischule Lauterbach, Hessen für Meierinnen.

Gemeinsame Direktion

unter Aufsicht der Kgl. preuß. und Großherzl. hess. Regierung.

Ausbildung junger Leute unter sehr günstigen Bedingungen. Stellenvermittelung!

Versuchsstation und Lehranstalt für Molkereiwesen zu Kleinhof-Tapiau.

Beginn eines dreimonatigen **Molkereikursus** am **2. Januar 1906.**

Nähere Auskunft erteilt **Dr. Hittcher.**

Von einem Butter-Engrosgeschäft wird für das Ausland

ein junger Mann

im Alter von 21—23 Jahren gesucht. Gute Schulbildung sowie prima Referenzen erforderlich. Offerten unter **2693** an die Expedition dieser Zeitung.

Käser

wird gesucht, geübt in französischer Weichkäserei, insbesondere Camembert, und in Buttererzeugung.

Offerten an

Baron Wattmann, Ruda Rozaniecka

bei Cieszanow, Galizien.

Digitized by Google

An dem Milchwirtschaftlichen Institut zu Proskau findet vom **7. Januar** bis **17. März** ein Kursus zur Erwerbung der Qualifikation als Betriebsleiter statt.

Aufnahmebedingung: Erfolgreiche, mindestens 3jährige Gehilfenthätigkeit. Nähere Auskunft erteilt der Direktor, Professor **Dr. Klein**, Proskau, O.-S.

Zur **Leitung** einer milchwirtschaftl. Unternehmung in **Berlin** suche ich

tüchtiger Fachmann,

nicht über 40 Jahr, repräsentationsfähig, gebildet, erfahren in Kuhhaltung, Molkereiverwaltung und Kaufmannsthum,

gesucht.

10 000 Mk. Kapitaleinsatz, event. nicht. Gehalt 5000 Mk. und Tantième.

Offerten m. Lebenslauf u. Zeugnisabschriften sub **2689** an d. Expedition dieser Zeitung.

Stellen-Gesuche.

Kaufmännisch gebildet, Molkereifachmann, mit allen Gebieten der Milchverwertung, des Butterhandels vertraut und durchgreifenden Kenntnissen in Molkereimaschinenbranche **sucht sich zu verändern.** Offert. unt. C. A. 18 an **Haasenstein & Vogler A.-G., Hamburg.**

Erfahrene, an selbständiges Arbeiten gewöhnte **Meierin sucht** zu Neujahr Stellung zur selbständigen Leitung größerer Gutsmolkerei oder Filiale. Off. besörd. d. Expedition d. Zeitung unter **L. S. 200.**

Junger, evang.

Gehilfe,

19 Jahre, 4 Jahre beim Fach, sucht Anfang Januar 1906 Stellung; als junger Expedient in einer Butterhandlung, Käsefabrik oder Molkereidebatsartikel-**Geschäft** nicht ausgeschlossen. Offerten mit Gehaltsangaben erbittet

Otto Schmidt, Dorfe a. Harz.

Militärfreier

Molkereigehilfe

sucht zu sofort oder später Stellung als Buttermeier in einer Molkerei oder Butter-Großhandlung.

Richter, Tost, Ob.-Schl., Burgstr.

Solider, tüchtiger

Gehilfe,

welcher auch in städtischen Großbetrieben tätig war, mit doppelter Buchführung vertraut ist, z. 3. Molkerei-Schule besucht, sucht, gestützt auf gute Zeugnisse, zu Anfang Januar dauernde Stellung als Obermeier oder ähnliche Stellung.

Offerten erbeten unter **M. B. H.** an die Expedition dieser Zeitung.

Kaufmännisch und technisch gut gebildeter solider Fachmann, Molkereischule besucht, sucht Stellung als

Verwalter, Buchhalter oder **Geschäftsführer**

zum beliebigen Antritt

Offerten unter **6106** an die Exped. dies. Ztg. erbeten.

Suche zu Anfang Januar 1906 Stellung als

Maschinenführer (gepr. Heizer) oder in der Käserei und erbitte Offerten unter **„Heizer 06"** an die Expedition dieser Zeitung.

Vermischte Anzeigen.

Suche ab **1. Januar 1906**

3—4 Centner

gute Molkereibutter la.

wöchentlich. Kasse nach Wunsch.

Offerten mit Preisangabe unter **M. B** an die Exped. dies. Ztg. erbeten.

Moderne Molkerei, Dampfmühle und große, neue Schweinemast

sofort zu verkaufen.

Gang nahe Hamburg, 1 Stunde Bahnfahrt, 20 Minuten von Station (Vollmilch wird nach Hamburg verkauft), in verkehrsreicher, lebhaftester Gegend, an der Hauptverkehrsstraße, ist großes Gewehr, Meierei, Dampfmühle, Schweinemästerei für 200—250 Tiere, für den billigen Preis von 45 000 M. sofort zu verkaufen. Anzahlung 15 000 M. In dem Orte und der ganzen Umgegend wird fast ausschließlich Viehmast und Zucht betrieben, daher enormer Umsatz in Futterstoffen, Getreide und Schrot. Interessenten nachweislich höchst rentabel. Solvente Käufer wollen sich melden an

R. Bönig, Hamburg,
Münzplatz 11.

Der Inhaber der D. R. P. 117 258 u. Nr. 141 477 (Zusatz).

Flaschenverschluss gegen Wiederfüllen,

wünscht mit Deutschen Fabrikanten wegen **Verkauf des Patents bezw. wegen Lizenzgabe** in Verbindung zu treten. Gefl. Anfragen wolle man richten an **F. Edmund Thode & Knoop,** Patentanwaltsbureau, **Dresden,** Johannesstr. 23.

Auf **Osterode,** pr. Bovena u. stehen wegen Molkereiverkauf

1 Butterkneter für Kraftbetrieb,

1 Rahmkühler,

beide Teile vor einem Jahre von Bergedorf geliefert, ferner eine Partie sehr gut erhaltene **Wagenreimer,** ca. 60 Liter Inhalt, zum Verkauf.

v. Hildebrandt, Osterode bei Bovenau (Holstein).

Eine Drais Butter-Knet- und Mischmaschine,

Größe 11, zu Kraftbetrieb, fast noch gar nicht gebraucht, ca. 4 Wochen in Benutzung gewesen, ist, da zu klein, **preiswert zu verkaufen.**

Offerten erbeten unter **2669** an die Expedition dieses Blattes.

Ein liegender, gebrauchter

Rahmpasteur,

System Hertulet, für 1 Mlle A I., ist wegen Aufstellung einer größeren billig abzugeben.

Joh. Hering,
Lck, Schiesw.-Holst.

Milchgeschäft und Molkerei,

Nähe Berlins, aufblühende Gegend, sehr rentabel und leicht erweiterungsfähig, direkter Umsatz 800—1000 Ltr. Milch an feste, gute Kundschaft. Herstellung von Spezial-Kindermilch, Motorbetrieb, Sterilisierermischung rc. ist wegen schweren Leidens sofort für 12 000 ℳ zu verkaufen. Erforderlich 6—7000 ℳ. Ernste Reflektanten wollen sich unter **2662** an die Expedition dieses Blattes wenden.

Molkereien

u. **Holländereien,** welche regelmäßig

Holsteiner- u. Tilsiter-Käse,

gegen sofortige Kasse liefern können,

wollen Offerten einsenden.

L. Seelig, Güstrow i. M.

Kümmelkäse,

jedes Quantum gute Ware **sucht zu kaufen.** Offerten mit Preisangabe an **Bruno Geyh, Freiberg, Sa.,** erbeten.

Wöchentlich 10—15 Centner ff. Molkereibutter

von allererster Butterhandlung Leipzigs auf Jahresschluß **gesucht.** Kasse nach Wunsch.

Offert. mit Preisangabe sub **V. A. 977** an „Invalidendank" Leipzig erbeten.

Milchkur-Anstalt, Dampf-Molkerei,

mit elektr. Betrieb im schönen u. blühenden Entwicklung befindlicher Stadt am Rhein (90 000 Einw.), evtl. mit Anwesen

aus Gesundheitsrücksichten baldmöglichst zu verkaufen.

Geschäft ist erstes am Platze, noch sehr ausdehnungsfähig. Für verh. Fachmann seltene Gelegenheit zu brillanter Existenz. Inventar komplett u. in bestem Zustande.

Anfrag. M. 100—110 000 pro Jahr. Milchverbrauch 46—48 000 Liter pro Monat.

Rentabilität nachweisbar. Erforderliches Kapital M. 20—25 000. Selbstreflekt. wollen unter **F. 2 M, 4122** an **Rudolf Mosse, Frankfurt a. M.** schreiben.

Vertretung leistungsfähiger Molkereien

übernimmt für

Bremen u. Umgegend

vorzüglich eingeführtes Agenturgeschäft, welches mehrere Reisende beschäftigt u. über große Lagerräume verfügt. Grossisten- u. Detailfirmenkundschaft. Ia Referenzen.

Offerten unter **2683** an die Expedition dieser Zeitung.

Gute Leinsaat

liefert in jedem Quantum preiswert

J. Alexander,
Schloppe in Westpreußen.

Pergament, Butterschachteln, Drucksachen, Bücher, Stempel

u. s. w. besorgen Sie am vorteilhaftesten bei reeller Bedienung von **Chr. Braun, Hepfisau-Weilheim a. Teck,** Württemberg.

Buttertonnen

in den gangbarsten Dimensionen, in bester Waare und sauberster Ausführung empfehlen billigst

W. Stange & Co., Stettin,
Holzfabrik.

Butterkisten • Käsekisten

in fertig geschnittenen Brettern

od. genagelt lief. jed. Quantum billigst

C. Hartmann, Reichenstein i. Schles.
Dampfsägewerk und Kistenfabrik.

Besonders für die Leutekücke

Zucker-Honig

Emall-Eimer oder Kochtopf

Netto 10 Pfd. Mk. 4 frco.

J. Lehmann,
Magdeburg-Sudenburg.

Verbesserte Milchlieferungsbücher! sowie sämtliche Geschäftsbücher tonkurrenlos billig. **Preisliste gratis!**

Molkereigeschäftsbücher-Fabrik
F. Kahm, Frankenberg i. H.

Buttertonnen,

einmal gebraucht, gut verböttchert und gereinigt, ca. 100 Pfd. Inhalt, liefert prompt zum Preise von **60 Pfg.** per Stück, frei Bahnhof Berlin

H. Zinke,
Berlin N. 31, Uferstr. 27a.
Versand geg. Nachn. nicht unter 20 Stck.

Futter-Kartoffeln, größerer Posten ist abzugeben

Berlin, Falkensteinstrasse 17, Hof im Keller.

Anlagen

für Flaschen- und Kindermilch nebst Kindermilchrezepten liefert als langjährige Spezialität

Theodor Timpe, Magdeburg.

Quartsäcke

ohne und mit Naht, aus Leinen, Baumwolle und Jute. Kongreß- und Hardangerstoffe für Käsetücher.

Seih-, Milch-, Hand- u. Putztücher,

billige Bindfaden für Postwatete empfiehlt

Emil Fritsche in **Zittau.**

GEBR. ROESSLER,

Butterabsatzstelle von Bauernbutter der Provinz Sachsen und der angrenzenden Staaten.

HALLE a. S.,

Freiimfeldorstr. 8. Fernspr. No. 856.

Gebrüder Groh,

Hoflieferanten,

BERLIN O., Blumenstr. 70,

Buttergrosshandlung.

23 eigene Detail-Geschäfte.

Ständige Abnehmer für feine Molkereibutter zu höchsten Tagespreisen bei sofortiger Abrechnung und Kasse.

Jahres-Abschluss erwünscht.

Gust. Schultze & Sohn,

Berlin C., Sertraudten-Strasse 11.

Butter-Grosshandlung.

Kaufe jedes Quantum

feine Butter

zu den **höchsten Preisen** gegen **sofortige Kasse.**

R. Schröter,

Berlin SO. 16,

Molkert-Straße Nr. 58.

Konkurs der Molkereigenossenschaft in Wittlich.

Das beim Bahnhof gelegene **Molkereigebäude** nebst **Maschine** für 6000 Liter Milch, in bestem Zustande, wird

am 22. Dezember 1905, nachmittags 2 Uhr

in **Wittlich** im **Hotel zur Traube**

öffentlich versteigert.

Wittlich ist ausstehende Kreisstadt mit rd. 6000 Einwohnern, die Umgebung rein landwirtschaftlich.

Buttertonnen,

ca. 100 Pfd. Inhalt, einmal gebraucht, gut verböttchert und sauber gereinigt, liefert jedes Posten

Fernsprecher: Amt 4, No. 9147.

O. Thonack, Böttchermeister, Berlin SO. 36, Harzerstr. 32.

Digitized by Google

Feierabend.

Unter den Erwerbsquellen ist keine so edel, so ergiebig, so lieblich und so ehrenvoll für den freien Mann als die Landwirtschaft. Cicero.

Ellinors Heimreise.

Von Ralph Ranitz.

(Nachdruck verboten.)

Der Dezemberwind schnob durch die Straßen Berlins und fegte feinen Schneestaub vor sich her. Wer auf den Straßen nicht dringend zu tun hatte, suchte die schützende Häuslichkeit oder die angenehm durchwärmten Räume der Restaurants, hinter deren großen Spiegelscheiben Kellner und Piccolo in leichtem Frack und Smocking lächelnd dastanden, als wollten sie sagen: „Immer herein, werte Gäste! Hier kann man es sich gemütlich machen." Wer aber sein Geschäft im Freien betreiben mußte, der hatte sich bis an die Nasenspitze eingehüllt, so wie der pelzbemützte Lenker einer Droschke, die jetzt vor dem Stettiner Bahnhof hielt, und aus deren Schoß ein alter Herr, eine alte Dame und ein junges Mädchen stiegen. Der alte Herr drückte dem Kutscher ein Geldstück in die Hand und sagte:

„Trinken Sie 'was Warmes und warten Sie drüben vor dem Restaurant! Wir kommen in zehn Minuten wieder, dann fahren Sie hier wieder vor. Verstanden?"

Der Kutscher griff zum Zeichen des Einverständnisses an die Pelzmütze und lenkte seine Rosinante hinüber zur Destille; die drei Fahrgäste aber schritten hinauf auf den Bahnsteig, wo bereits der Schnellzug nach Danzig bereit stand und die Lokomotive schnaubend und von Zeit zu Zeit eine Dampfwolke ausstoßend, ihres Dienstes harrte. Der alte Herr schritt eifrig voran, so schnell es ihm seine Jahre noch verstatteten, um das richtige Coupé auszusuchen, die alte und die junge Dame, die sich untergefaßt hatten, trippelten hinterher. Endlich war das gewünschte Abteil gefunden, und die drei blieben stehen.

„Hier, Ellinor, das ist das beste! Nur hinein, Kind, daß Du Dich nicht erkältest: Ja, ja — hier hinein!"

Die junge Dame umarmte zuerst die alte Dame, dann den alten Herrn mit stürmischer Zärtlichkeit:

„Adieu, Großmütterchen, adieu, Großpapa! Nun geht aber auch, daß Ihr Euch auf dem zugigen Perron nicht einen Schaden tut."

„Wir sind noch vom alten Geschlecht, Liebling," erwidert die Großmama, „vom alten Geschlecht, das sich vor ein bischen Kälte und Wind nicht fürchtet. Nicht wahr, Papa?"

Der alte Herr nickte und strich seiner Lebensgenossin liebreich über den Arm:

„Ja, Ellinor, die Großmama hat Recht. Aber sieh' Du Dich nur vor, Kind! Sitze nicht vorwärts, mache kein Fenster auf und stelle die Heizung auf „Mittel"; sonst wird es Dir zu warm, und Du holst Dir einen Schnupfen, wenn Du nachher im Schlitten über freies Feld fährst. Ich wäre in Deiner Stelle überhaupt mit dem Morgenzug gefahren. Nun wird es dunkel werden, bis Du in Blankenfelde eintriffst."

„Und grüße die Mama und den Papa, hörst Du? Und nach Weihnachten, im Januar, kommst Du wieder zu uns und bringst die Eltern mit!"

„Und vielleicht noch jemand," fügte Großmama ganz leise hinzu. „Und sage den Eltern, daß wir Weihnachten an Euch denken werden und Neujahr auch!"

Ellinor von Sandwig wollte noch etwas erwidern, aber der Bahnhofsvorsteher rief „Abfahrt", der Zugführer trillerte mit seiner Pfeife, und langsam setzte sich der Zug in Bewegung.

„Adieu, adieu, Großeltern!"

„Adieu, Liebling, Gott behüte Dich!"

Die alten Herrschaften sahen so lange dem Zug nach, bis er in dem dichten Schleier des Schneetreibens verschwunden war.

„Nun sind wir wieder ganz allein, Vater!"

„Ja, Mama, es wird uns ganz einsam zu Hause sein! Aber es geht nicht anders. Das Kind gehört ins Elternhaus, und da werden sie sie auch nicht mehr allzu lange haben. Denn Du weißt ja, was Hugo schrieb."

Großmütterchen sah den Großvater lächelnd an und sagte: „Ja, ja, ob ich es weiß!"

Vorsichtig schritten sie die Stufen zur Straße wieder hinab und fuhren heim nach ihrer Wohnung im Westen der Stadt. — — —

Ellinor machte es sich unterdessen in ihrem Coupé bequem; sie vertauschte die Straßenstiefeletten mit einem Paar niedlicher, pelzbesetzter Lederschuhe, legte Boa, Muff, Schirm und Handtäschchen in das Netz oberhalb des Sitzes, nahm einen Roman und eine Tafel Schokolade zur Hand, und beschloß, so lange zu lesen, als es das trübe Licht des Wintertages noch gestattete. Aber die Lektüre dauerte nicht lange, zuerst sah sie ein Weilchen rechts und links aus dem Fenster — sie war ganz allein im Coupé — dann setzte sie sich wieder in ihre Ecke und studierte einen Brief, der den Poststempel Blankenfelde trug und vor wenigen Tagen in Berlin eingetroffen war.

Zwar kannte Ellinor den Inhalt schon auswendig, allein sie las das Schreiben doch noch einmal:

Liebe Ellinor!

Wir erwarten Dich also etwa acht Tage vor dem Fest! Schade, daß die Großeltern nicht mitkommen; aber der weite Weg ist für sie in Winterszeiten wohl zu anstrengend. Wir wollen uns recht amüsieren. Hans kommt aus Danzig auch; ich glaube, er hat 14 Tage Urlaub. Bringe doch die Geschenke mit, die ich auf anliegendem Zettel verzeichne. Man kauft ja in Berlin so hübsch und so preiswert, und hier auf dem Lande gibt es nichts zu erstehen. Und ich möchte doch nicht Euch immer wieder dieselben selbstgestickten und selbstgehäkelten Sachen als Angebinde überreichen. — Nun aber eine große Neuigkeit: Peter v. Nordenburg wird Weihnachten auch hier sein. Ich habe es ganz inoffiziell: Papa und Mama sprachen gestern davon wir von einer Tatsache, als sie glaubten, daß ich es nicht hören könnte. Ich saß im Nebenzimmer mit einer Handarbeit. Natürlich habe ich die Ohren wie ein Mäuschen gespitzt und mich nicht gerührt. Er ist von seiner großen Weltreise zurück und wieder in die Armee einrangiert: Garde-Ulan. Und hat sich für die Feiertage angemeldet, wozu er als entfernter Vetter von Mama ein Recht hat. Zwar Vetter 27. Grades, muß ich sagen! Aber doch immerhin Vetter. Dann sprachen Mama und Papa auch etwas, was ich dem Papier nicht anvertrauen kann; aber Du bist ja klug, Ellinor, und Dein Name und Peters Name kamen in dem Gespräch vor!! — Nun muß ich schließen, denn der lahme Beamte kommt schon mit dem Briefsack. Dich grüßt und küßt Deine Dich liebende Schwester

Käthe.

Anlage: Ein elektrisches Feuerzeug; eine Cigarrentasche; ein Aschbecher aus Jaspis; ein Etui; eine hübsche Schreibmappe. Lege die Kosten aus; ich gebe es Dir hier wieder. K.

Ellinors hübsche Züge hatten sich verdüstert, als sie den Brief las; sie zerknitterte ihn mit der Rechten, strich ihn dann aber sogleich wieder glatt und barg ihn sorgfältig in dem Handtäschchen.

„Es ist eigentlich eine Unverschämtheit," sprach sie halblaut vor sich hin, „sich so bei wildfremden Leuten für die Feiertage anzusagen. Ich weiß ganz genau, was der Mensch sich denkt. Er möchte mich gern heiraten. Aber ich bedanke mich dafür — dreimal, zehnmal, tausendmal. Ich will ihn nicht, ich kann ihn nicht ausstehen! Schon als Junge war er so frech; ich erinnere mich noch, wie er mich einmal geprügelt hat, weil ich seinem Dackel eine Klemme auf den Schwanz setzte! Damals war ich vierzehn und er zwanzig; aber jetzt bin ich erwachsen, und wir werden ja sehen, wer den Sieg davonträgt, der Garde-Ulan oder ich."

Das Gespräch, das Ellinor von Sandwig mit Großpapa Geheimrat auf dem Bahnhof geführt hatte, war nicht ganz ohne Zeugen verlaufen. Am Fenster eines der Nebencoupés, halb verdeckt von der Wagengardine, hatte ein junger Mann gestanden, der zuerst achtlos den Schwarm der Reisegäste musterte, dann aber, als er den Namen „Ellinor" hörte, aufmerksam geworden war.

„Ei — ei!" sprach er bei sich, „ein merkwürdiger Zufall! Aber ich nehme ihn als glückverheißendes Omen! Sie sitzt im Damenabteil, da kann ich nicht gut einsteigen. Aber eine Gelegenheit wird sich schon finden, und wenn nicht, so muß ich sie mir schaffen. Dem Mutigen hat stets die Welt gehört."

Bis Stettin war vor der Hand nichts zu machen, weil der Schnellzug nur einmal in Angermünde und da auch nur einen Augenblick hielt. Aber auch in der schönen Oderstadt war Fortuna dem Reisenden nicht hold; denn soeben, als er Anstalten machte, seinen Platz zu verlassen, trat ein Bekannter in den Wagen, der ihn in ein längeres Gespräch verwickelte.

„Was sehe ich! Sie hier! — Das ist ja famos! Sie waren ganz 'rum um unsere liebe Erde, wie ich hörte?"

„Ja, ich bin zwei Jahre fort gewesen; jetzt haben sie mich aber wieder eingefangen."

„Ich hab's im Militär-Wochenblatt gelesen und gratuliere! Schönes Regiment! Wo geht es jetzt hin? Aufs väterliche Gut?"

„Doch nicht; zu Verwandten, die Feiertage zu verleben."

So ging das Gespräch wohl eine Stunde hin und her, und der Schnellzug war schon weit in Hinterpommern drin, als der Bekannte endlich auf einer kleinen Station ausstieg.

„Läst'ger Schwätzer!" brummte der Reisende, als der andere fort war; „nun wird es wohl doch nichts werden."

Wieder fuhr man eine halbe Stunde, als die Geschwindigkeit des Zuges plötzlich abnahm und gleich darauf die Bremsen energisch angezogen wurden. Draußen vor den gefrorenen Fenstern hörte man lautes Stimmengewirr.

„Was gibts denn?" fragte ein Passagier, der den Kopf zum Fenster hinaussteckte.

„Schneeverwehung, Herr," antwortete ein Schaffner, der gerade vorüberging.

„Wie lange wird das dauern?"

„Drei, vier Stunden ist das Mindeste; diese Stelle sitzt immer sehr voll, weil der Ost hier so gegen den Abhang bläst; voriges Jahr war das Gleis einen halben Tag nicht fahrbar."

„Nette Bescherung! Können wir nicht nach der nächsten Station gehen?"

„Ist eine gute Meile."

„Und zurück? Der Zug kann ja zurückgedrückt werden!"

„Wir sitzen fest, bis eine Reservemaschine aus Stettin ankommt, das dauert vier Stunden; und die kann auch vielleicht nicht mehr durch; der Schnee fällt ja heute zu dicht."

Der Reisende, welcher in Berlin Ellinors Abschied beobachtet hatte, war den Unterhandlungen seiner Mitreisenden mit Schaffner und Zugführer stillschweigend gefolgt; als die Tatsache feststand, daß man sich mehrere Stunden nicht von der Stelle rühren konnte, sprang er vergnügt aus dem Waggon.

„Famos! Und dunkel ist es auch schon! Besser konnt' es gar nicht kommen."

Er näherte sich dem Damen-Coupé und stieg ohne Umstände hinein.

„Guten Abend, gnädiges Fräulein."

„Herr von Nordenburg — Sie hier? Sie war sehr überrascht.

„Wie Sie sehen; mit dem Wunsch, Ihnen meine Hilfe anzubieten."

„Ich wüßte nicht, inwiefern Sie mir helfen sollten; übrigens mache ich Sie darauf aufmerksam, daß dieses das Abteil für Damen ist."

„Weiß es wohl; aber Ausnahmezustände rechtfertigen wiederum Ausnahmen. Wir sitzen im Schnee fest."

„Das wird in einer halben Stunde beseitigt sein."

„So gern ich Ihnen Recht geben möchte, so muß ich's doch bezweifeln; das Zugpersonal spricht von mindestens vier bis sechs Stunden; wenn Sie aber sehen, wie es unablässig schneit, so werden Sie selbst sagen: Bis morgen früh."

„O Gott! — Aber was tut's? Ich werde im Coupé leidlich übernachten, es ist angenehm durchwärmt."

„Da die Maschine nicht arbeitet, dürfte sich die angenehme Temperatur in einer halben Stunde verflüchtigt haben und zur Nacht können Sie auf fünf bis sechs Grad Kälte mit Sicherheit rechnen."

„Im Ernst?"

„Ich scherze nie! Und dazu kommt noch die Gefahr, daß ein anderer Zug auf uns aufläuft! Bei dem Wetter sind ja alle Signale unsichtig."

„Aber das ist ja entsetzlich! Und ich bin nicht sehr warm angezogen; nur ein Jackett für die Stadt und eine Reisedecke."

„Ich wiederhole: Ich kam, um Ihnen meine Hilfe anzubieten."

Ellinor schwankte; ihr Stolz empörte sich gegen diesen Mann, der so gräßlich — nein! Sie sah ihn verstohlen an: er war eigentlich gar nicht so gräßlich, wie sie ihn sich vorgestellt. So gutmütig sahen die blauen Augen aus dem verbrannten ovalen Gesicht, und auch der struppige Schnurrbart hatte im Schneesturm seine trotzige Form eingebüßt. Genau betrachtet, war er sogar hübsch.

„Nun, gnädiges Fräulein? Oder darf ich gar „Cousine" zu Ihnen sagen? Denn wir sind ja doch noch verwandt — nur fünften Grades."

„In der Tat? — Ja, wenn es so ist — Herr von — lieber Vetter — aber was wollten Sie tun? Hier ist doch nichts zu helfen!"

„Ich glaube doch, Cousine! In der Nähe liegt ein Bauerngehöft; für Geld und gute Worte werden die Leute uns schon aufnehmen; wir müssen nur eilen, daß uns niemand zuvorkommt. Schließlich ist es ja gleichgiltig, ob wir heute Abend oder morgen früh nach Blankenfelde kommen. Ah so! Ich vergaß, Ihnen zu sagen, daß Ihr Herr Papa mich für die Feiertage eingeladen hat. Hans kommt ja auch, da wollen wir eine Treibjagd auf Hasen abhalten und einige Böcke abschießen. Dann ziehen wir beide also morgen früh Seite an Seite ein! — Oder, wenn es Ihnen unangenehm ist, Cousine Ellinor, dann lasse ich Sie auch allein vorausfahren."

„Nein — nein!"

Er hatte ihr den Arm gereicht, sich mit ihren Sachen beladen, und nun marschierten sie querfeldein nach dem Bauernhof, in dessen Tür sie die Bäuerin bereits empfing.

„Aber gern, so feine Herrschaften! Sind wohl auf der Hochzeitsreise?"

„Ellinor errötete bis unter das lockige Haar, Nordenburg aber erwiderte: „Nein liebe Frau, wir sind Bruder und Schwester; sehen Sie nur, wie ähnlich wir sind. Nicht wahr, Ellinor, Du bist mir sehr ähnlich?"

Ellinor nickte halb trotzig, halb verschämt und verschwand mit der Bäuerin in den inneren Gemächern.

Nordenburg aber setzte sich an den Herd, auf dem die Kohlen verglimmten, und sah freundlich lächelnd in die rote Glut.

„Merkwürdig! Draußen der Schneesturm, Eis und Kälte! Aber mir ist ganz so zu Mut, als müßte es Frühling werden!"

Wahres Geschichtchen. Geheimrats Fritz besucht zum ersten Male die Vorschule. Nachdem zunächst die Namen der Schüler vom Lehrer notiert worden sind, wird an einen und den anderen die Frage gerichtet, für welchen Beruf er sich entschieden habe. Fritz antwortet auf die Frage: „Droschkenkutscher!" Zu Hause angekommen, wird er von seinen Geschwistern ob dieses seltsamen Entschlusses gründlich ausgelacht. Ganz verstört vor Aufregung kommt er am nächsten Morgen gleich zum Lehrer gelaufen: „Herr Lehrer, ich habe gestern gesagt, daß ich Droschkenkutscher werden will, geht das noch zu ändern?" (Münchner Jugend.)

Digitized by Google

Butterkneter „Rhenania“,
bester Kneter der Gegenwart.

Milch-Centrifugen „Siegena“,
„Victoria“-Buttermaschinen,
Vertikale Röhren-Milchkühler,
Transportkannen, Melk-Eimer,
Mess-Eimer, Rahmstangen,
Siebe etc. etc. empfiehlt

Hermann Jordan, Michaelkirch-Str. 21,
an der Köpenicker-Strasse und Jannowitzbrücke.
Neueste Preisliste erscheinet. Fernsprecher: Amt IV, 1388.

Amtlich geeichte
nahtlose
Maasseimer
mit Schwimmer oder mit Glasskala.
Internationale Metallwerke
Josef Fliegel,
Mallmitz.

Direkte Bezugsquelle!
Butterfarbe, rötlich und gelblich,
Käsefarbe, intensiv färbend,
Labextrakt, Stärke 1 : 10000,
Labpulver, Stärke 1 : 100000,
Germania-Tinktur, unübertroffen,
Wenckebachs haltbare Säure-Entwickler.
Chem.-techn. Laboratorium
Apoth. U. WENCKEBACH Nachfg.
Flensburg (Schlesw.-Holstein).

Stalleinrichtungen
für Schweine, Rinder und Pferde.
Selbsttränkeanlagen.
Transportable verzinkte Ferkeltröge.
Alles nach System, in der Praxis bestbewährten Systemen.
Uebernahme kompletter Stallhäuser.
Franz Hüttenrauch, Apolda, 9
Spezial-Geschäft für Stalleinrichtungen.
Tausende von Anlagen in Benutzung. Prospekt gratis.

Ein **wirklich brauchbares** Milchsieb ist unser
Kegel-Milchsieb, D. R. P.
für ländliche Verhältnisse berechnet: **einfach, praktisch, wirksam,** wie hundertfältige Lieferungen beweisen; u. A. geliefert an Molkerei-Genossenschaft **Davos, Schweiz** 50 Siebe, **Gross-Rambin** 41 Siebe, Hauptgenossenschaft **Hannover** 96 Siebe etc.

Nr.	5	4	3	2
Kubzahl über 50		bis 50	bis 20	bis 10
Preis mit 2 Siebtüchern Mk.	12.—	10.—	8.—	6.—

Alexanderwerk A. von der Nahmer A.-G
Abteilung für hygienische Milchbehandlung u. Kühlanlagen, Patent Nelson
Berlin N., Neue Jakobstrasse 6.

Stundenleistung 35–3000 Liter. Hand- u. Kraftbetrieb.

BALANCE
Modell 1905
●● unerreicht! ●●
Umtausch
veralteter Centrifugen aller Systeme gegen
BALANCE MODELL 1905.
Holler'sche Carlshütte,
RENDSBURG.

Paraffinierte **Pappverschlüsse,** sow. **Etiketten für Milchflaschen** billigst.
Gustav Wasa, Braunschweig.

Post-Butterkisten,
Käsekisten,
Tilsiter Käserollen.
Preislisten gratis und franko.
L. Wurm, Bartenstein, O.-Pr.
Dampfsägewerk, Holzhandlung, Kistenfabrik.

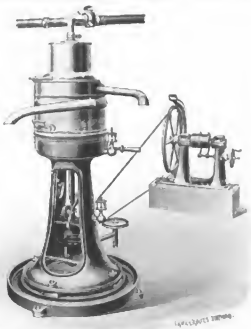
Bestes echtes Pergamentpapier,
auch schön bedruckt,
empfehlen preiswert
Schleipen & Eichhorn G. m. b. H.,
Pergamentpapier-Fabrik,
Emmerich am Rhein.

Stanz- und Emaillierwerke,
vormals
Carl Thiel & Söhne,
Aktien-Gesellschaft,
Lübeck.

Nahtlose Milchtransportkannen.
Halbgestanzte „
Gefalzte „
Transport-Milcheimer.
Milch-Messeimer.
Rahm- und Milchständer.
Milchsiebe, doppelt und einfach.
Bassins aus Stahlblech.
Bassins aus Doppelmetall.
Kataloge gratis und franko.
Für einige Gegenden werden noch Vertreter gesucht.

Berlin N. 24. **Paul Wieske** **Oranienburgerstr. 45.**
bisher Laboratoriums-Direktor in Dr. Gerber's Molkerei.
Spezial-Geschäft für Molkereihygiene. **Auskunft. Beratung. Gutachten. Patente. Laboratorium.** :: **Untersuchung von Milch, Rahm, Käse, Butter.** ::
Echte Gerber-Apparate für die Milch- etc. Untersuchung zu Original-Preisen.
General-Vertreter der Dr. N. Gerber's Acid-Butyrometrie Co. für Berlin, Brandenburg und Pommern.

Digitized by Google



„Westfalia"

Milchcentrifugen für Hand- und Kraftbetrieb

von 20—2000 Liter Stundenleistung.

Ramesohl & Schmidt, Aktien-Gesellschaft,

Oelde i. Westf.

Zeugnis.

Auf Ihr geehrtes Schreiben vom 28. Februar 1902 teile ich Ihnen ergebenst mit, dass der „Westfalia"-Separator C, welcher stündlich 1500 Liter leistet und seit dem 8. Juni 1901 bis jetzt bei mir arbeitet, zu meiner Zufriedenheit ausgefallen ist. Die Centrifuge hat einen sehr ruhigen Gang und die Entrahmung ist eine zufriedenstellende. Meine Ueberzeugung ist, dass die „Westfalia" als die beste Milch-Entrahmungsmaschine der Neuzeit empfohlen werden kann.

Hohenstein i. Ostpr., den 16. März 1902

gez. **F. Gloede,** Molkereibesitzer.

Milchuntersuchungen auf Fettgehalt

übernimmt zum Preise von 50 Pfg. für Einzelproben, von 30 Pfg. im Abonnement

die Milchkontrolanstalt der Molkerei-Zeitung Berlin.

Dr. Blumenthal's reines Naturlab,

Butter- und Käsefarbe,

offeriren **Chemische Werke** vorm. Dr Heinrich Byk, Berlin NW.

PERGAMENTPAPIER-FABRIK SCHLEIPEN & FARKEN'S RATINGEN

sehlbsche. Rosen-Patentwist

Farbe Lab Oel.

A. V. Brauth, Hamburg!

Verein. Butter-Fass u. -Kneter

„Simplex".

Allein-Verkäufer

A. V. Brauth, Hamburg 8.

Hartung Polygon Hohl

Spar-Roststäbe

D. R. P. 80680

aus Spezial-Metall.

Gehren fast unbegrenzte Dauer.

Verrosten nie nicht.

Verschlacken nicht.

Gripern bis 20% Material.

Dauern trotz geringen Stärke-Materials vollauf aus.

Lieferung nach Kostenlegung der Masse oder alten Kostenlos.

Feinste Referenzen zu Diensten.

Berliner

Gussstahlfabrik und Eisengiesserei

Hartung Aktiengesellschaft,

Berlin NO., Prenzlauer Allee 41.

Spielend leicht

Gang hat das neue Model 1905 der

Hauptner-Schere

mit biegsamer Triebwelle, D.R.G.M

von **Mk. 65.—** an.

Man verlange Preisliste kostenfrei!

H. Hauptner, Berlin NW., Luisenpl. 5.

Weltausstellung St. Louis: Grand Prix.

Bücher und Formulare für Molkerei-Buchführung

in Bezug auf praktische Brauchbarkeit das Vollkommenste, was es in dieser Hinsicht giebt, empfiehlt

C. Blank, Berlin-Gr. Lichterfelde W. 33.

Reichhaltige Auswahl! Passend für jeden Betrieb!

—— Preislisten und Mustermappen portofrei! ——

„PERFECT"

BURMEISTER & WAIN, MASCHINEN- U. SCHIFFSBAU A/G. BERLIN, S.W. 48.

Dr. N. Gerber's Acid-Butyrometrie Co. G. m. b. H., Leipzig-Zürich.

Leipzig, den 4. Dezember 1905.

Bekanntmachung.

Wir gestatten uns, unsere werten Kunden darauf aufmerksam zu machen, dass wir in den nächsten Wochen mit einer **neuen Methode** an die Oeffentlichkeit treten werden.

Bei unserer neuen Methode kommt Säure nicht mehr in Anwendung.

Diese Methode wird denjenigen, denen ein Arbeiten mit Schwefelsäure unangenehm erscheint, willkommen sein, zumal sich dieselbe auch für **Massenuntersuchungen** besonders eignet.

Prüfungen unparteiischer Herren haben ergeben, dass unser Verfahren im Vergleich zu den jetzt bestehenden Nichtsäure-Methoden einen grösseren Fortschritt bedeutet. Auch kommen jetzt nur noch derart **niedere Temperaturen** in Anwendung, dass solche nicht mehr als Wärme empfunden werden. Das neue Verfahren ist unseren bis jetzt gebräuchlichen Gerber's Original-Instrumenten angepasst. Nach wie vor werden wir natürlich unserer **Acid-Butyrometrie** die grösste Aufmerksamkeit widmen, die ja mit Recht als Universal-Fettbestimmungs-Methode ihren Siegeszug über die ganze Welt angetreten hat.

Dr. N. Gerber's Acid-Butyrometrie Co. G.m.b.H., Leipzig-Zürich.

Digitized by Google

Bergedorfer Eisenwerk, W. Bergner, Bergedorf

Filialen in

Berlin — Kiel — Hamm i/W. — Kassel — Nürnberg — Königsberg i/Pr. — Wien.

Renommierteste und weitaus bedeutendste Spezialfabrik

für den Bau von

Molkereimaschinen aller Art

insbesondere

Astra-Separatoren.

Wer irgend eine Molkerei-Maschine, eine komplette Molkerei- oder Kühlanlage anzuschaffen beabsichtigt, sollte unsere Preise einholen und unsern Rat in Anspruch nehmen, der in jedem Falle kostenlos zur Verfügung steht.

Eduard Ahlborn

Danzig — Hildesheim — München

Nahtlose Milchtransportkannen

Nahtlose Milchsiebe mit herausnehmbaren Sieb-Böden.

Nahtlose Rahmständer

Milchfilter, Milchbehälter u. s. w.

in bester Ausführung.

Franz Maager, Molkerei-Maschinen-Fabrik, Breslau.

Lieferung sämtlicher

Molkerei-Maschinen, -Geräte und Bedarfs-Artikel.

Molkereien verlieren Geld

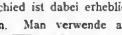
wenn sie bei Trommel-Reparatur oder -Tausch nicht darauf bestehen, dass sie eine

Original-Alfa-Trommel

erhalten.

Es werden von anderer Seite nachgemachte Trommeln in denselben Dimensionen geliefert. Wir können derartige Nachahmungen später nicht in Tausch nehmen, bei einer später gewünschten Umänderung oder Reparatur müsste dann also eine neue Trommel gekauft werden, ohne dass die alte Trommel angenommen wird.

Der Preis-Unterschied ist dabei erheblich zum Schaden der Molkerei, **deshalb bestehe man von vornherein immer auf Original-Alfa-Trommeln.** Man verwende auch stets nur **Original-Alfa-Reserveteile,** gekennzeichnet durch die allein Garantie bietende Fabrik-



Marke, welche nur durch uns und unsere legitimierten Vertreter zu beziehen sind.

Alfa-Laval-Separator G. m. b. H.,

BERLIN 54a.

Verantwortlicher Redakteur: H. Laessig in Berlin. — Druck u. Kommissionsverlag von J. Harrwitz Nachf. G. m. b. H., Berlin SW., Friedrichstr. 16.

Digitized by Google

Molkerei-Zeitung

Geschäftsstelle: Berlin SW., Großbeeren-Straße Nr. 40.

Berlin.

Telephon: Amt VIa., 11 859. Telegrammadresse: Molkereizeitung Berlin.

Wochenschrift für Gewinnung, Verarbeitung und Verwertung der Milch.

Erscheint jeden Donnerstag. Durch die Post oder Buchhandel bezog. vierteljährlich 1 Mk. 50 Pfg. Von der Geschäftsstelle direkt unter Streifband vierteljährlich 2 Mk., Ausland Mk. 2,50. Einzel-Nummern gegen 25 Pfennig in Briefmarken.

Anzeigeblatt des Westpreussischen Butterverkaufsverbandes.

Unter Mitwirkung von Prof. Dr. Adametz in Wien, Dr. Gerber in Zürich, Dr. Kollwitz in Berlin und Prof. Dr. Siats in Hildesheim, herausgegeben von H. Caesstig, Berlin SW., Großbeerenstraße 40.

Anzeigen werden für die 6,4 cm breite Spaltzeile mit 80 Pf. (Stellungs-Gesuche 50%) berechnet und von unserer Geschäftsstelle, Berlin SW., Großbeerenstraße 40 sowie von allen Anzeigen-Geschäften entgegengenommen.

Die Gebühr für Beilagen im Gewicht bis 5 gr beträgt für je 1000 Stück 10 Mk.

Nr. 50. Berlin, 16. Dezember 1905. 15. Jahrg.

Inhalt:

Petition betreffend Milch- und Rahmzoll.

Ueber die Verhandlungen zwischen dem Reichsverfahren und der Zusammensetzung der Milch. Von Dr. Friedrich Krull.

Tagesgeschichtliche Rundschau. Deutschland. Einfuhr von Milch und Molkereierzeugnissen aus Dänemark. — Neue Molkereien. — Neue Milchverwertungs-Genossenschaften. — Centralmolkerei Nürnberg. — Kindermilcherzeugung durch Genossenschafts-Molkereien. — Milchfälschende Genossen. — Milchverbesserung durch Formalin. — Erpressung. — Erhöhung der Milchpreise. — Schwindeleien bei der Erhöhung der Milchpreise. — Wegen Butterfälschung. — Central-Organisation der Milchhändler-Vereine von Groß-Berlin. — Genossenschaft für Milchverwertung, E. G. m. b. H. zu Lübeck. — Ueber die Butterpreise im rheinisch-westfälischen Industrie-Bezirk. — Central-Verband der Schweizer und Käser Deutschlands. — Oesterreich. Milchverkauf in den Bahnhofswirtschaften.

Unterrichtswesen. Ein Kuhmeister-Kursus. — Unterrichtskursus für Molkereiwesen in Württemberg. — Informationskurse für Molkereileiter in Schlesien.

Beobachtungen, Versuche, Erfindungen. Fischfab. — Einfluß der Kälte auf die Erreger der Maul- und Klauenseuche.

Handel und Verkehr. Wochenbericht vom Buttermarkt.

Marktberichte. — Preisanzeigen.

Nachdruck ist nur mit genauer Quellenangabe gestattet.

Petition, betr. Milch- und Rahmzoll.

Der Vorstand der Landwirtschaftskammer für Schleswig-Holstein hat unterm 24. November d. J. eine Petition an den Reichstag gerichtet, die mit folgenden Anträgen schließt:

1. durch eine Novelle zum Zolltarifgesetz die dort vorgeschriebene Zollfreiheit für Milch und Rahm zu beseitigen,

2. in den handelspolitischen Verhandlungen mit Dänemark, Schweden, Norwegen und Holland für Milch und Rahm Zollsätze zu vereinbaren, welche mindestens folgende Höhe erreichen:

Für Milch (frisch und peptonisiert) 4 M. für den D.-Ctr.
„ Rahm . . . . . 10 „ „ „ „

Aus der diesem Antrage voraussgeschickten Begründung ist folgendes hervorzuheben:

Die Einfuhr von frischer Milch und die neuerdings ins Werk gesetzte Einfuhr von Rahm behufs Herstellung von Butter zwecks Umgehung des Butterzolles beweisen, daß die §. 3. gegen die Zollfreiheit dieser Erzeugnisse im Zolltarif erhobenen Bedenken durchaus berechtigt waren, während die von der Reichsregierung für dieselbe angegebene Begründung, daß es sich nur um einen Austausch dieser Produkte in den Grenzgebieten handele, sich als unzutreffend erwiesen hat.

Einen Ueberblick über die Milch- und Rahmeinfuhr geben die von dem Kaiserlich statistischen Amt herausgegebenen monatlichen Nachweise über den auswärtigen Handel des deutschen Zollgebiets. In diesen monatlichen Nachweisen sind jedoch die eingeführten Rahm- und Milchmengen nicht auseinander gehalten, sie geben daher kein klares Bild über die Einfuhr der einzelnen im Werte sehr verschiedenen landwirtschaftlichen Produkte. In den ersten acht Monaten (Januar bis September) der verflossenen drei Jahre wurden eingeführt:

1903	171 654 dz Milch und Rahm,
1904	196 265 „ „ „ „
1905	240 512 „ „ „ „

Diese Einfuhrmengen in den ersten acht Monaten der verflossenen 3 Jahre verteilen sich auf die beteiligten Länder in folgender Weise:

	1903	1904	1905
Dänemark . . .	4 433 dz	6 528 dz	53 822 dz
Frankreich . . .	12 420 „	18 360 „	18 918 „
Oesterreich-Ungarn .	73 955 „	85 912 „	84 856 „
Rußland	42 561 „	44 756 „	41 946 „
Schweiz	36 214 „	36 284 „	39 910 „

Von Holland fehlen leider genaue Angaben über die Ausfuhrmengen von Rahm und Milch, jedoch ist anzunehmen, daß dieselben in Zukunft ebenfalls nicht unerheblich sein werden.

Diese Aufzeichnungen weisen darauf hin, daß es besonders unser Nachbarland Dänemark ist, welches die Einfuhr von Milch und Rahm nach Deutschland in den letzten Jahren erheblich gesteigert hat. Während in den ersten acht Monaten des Jahres 1903 nur 4433 dz von Dänemark eingeführt worden sind, erhöhte sich die Einfuhrmenge im laufenden Jahre in derselben Zeitperiode auf 53 822 dz.

Das ist die zwölffache Einfuhr des Jahres 1903!

Nach unserer bestimmten Ueberzeugung und nach einwandfreiem, sachverständigem Urteil bildet diese enorm gesteigerte dänische Einfuhr indessen erst einen schüchternen Anfang einer Bewegung, die später ungweifelhaft von den nachteiligsten Folgen nicht nur für die Landwirtschaft, sondern auch für die Reichskasse begleitet sein wird.

Wenn angenommen wird, daß die in der Zeit vom Januar bis September eingeführte Gesamtmenge von 240 512 dz zur Hälfte aus Rahm mit 40 Proz. Fett und zur Hälfte aus Milch mit 3 Proz. Fett bestanden hat, so hätten aus der eingeführten Menge insgesamt 6 475 823 kg oder 64 758,23 dz Butter gewonnen werden können. Bei 20 M. Zoll für den Doppelcentner bedeutet diese Summe bereits einen Zollausfall von 1 295 064 M. für acht Monate.

Die Ausfuhrmengen des Deutschen Reiches an Milch und Rahm stehen zu den Einfuhrmengen in keinem Verhältnisse. In den ersten acht Monaten der verflossenen drei Jahre wurden ausgeführt:

1903	56 712 dz,
1904	51 578 „
1905	50 468 „

Wie aus der Statistik zu ersehen ist, nimmt in Deutschland die Ausfuhr der milchwirtschaftlichen Produkte ständig ab, im laufenden Jahre stehen nach Ablauf der ersten acht Monate 50 468 dz Rahm und Milch einer Einfuhrmenge von 240 512 dz gegenüber. Es ist diese Summe also beinahe die fünffache Menge der Ausfuhr.

Aus dieser Zusammenstellung geht hervor, daß es sich bei der Einführung von Rahm und Milch nicht — wie es in der Begründung des Zolltarif-Entwurfes heißt — in der Hauptsache um einen Austausch handelt, wie er sich in Grenzgebieten von selbst einstellt, sondern daß die Einfuhrmengen die Ausfuhrmengen in ganz erheblicher Weise übersteigen.

Die im Jahre 1900 bei der Abfassung des neuen Zolltarif-Entwurfes vorliegenden Zahlen, betr. Ein- und Ausfuhr von Milch und Rahm, haben sich seitdem wesentlich geändert. Während im Jahre 1900 150 386 dz eingeführt worden sind, wurden im laufenden Jahre bereits in den ersten acht Monaten 240 512 dz eingeführt. Die Jahreseinfuhr an Milch und Rahm hat sich also fast verdoppelt, während die Ausfuhrmenge stets zurückgegangen ist.

Wie wird es erst aussehen, wenn der neue Zolltarif mit dem höheren Buttergoll in Kraft getreten sein wird! Zwecks Umgehung des Butterzolles werden die nach Deutschland exportierenden Länder künftighin nur Butter in Form konzentrierten Rahms ausführen.

Digitized by Google

Die Einfuhrmengen von Milch und Rahm werden sich mit den Jahren ins Ungemessene steigern.

Einer dänischen landwirtschaftlichen Zeitung („Nord. Landtm. Tid.") zufolge wurden im Monat September laufenden Jahres von Dänemark nach Deutschland ausgeführt:

Milch	299 000 kg,
Rahm	458 000 „
Butter	446 000 „

Wenn man die Septembereinfuhr als Monatsdurchschnitt annimmt, was ungefähr zutreffend sein dürfte, so würde die Jahreseinfuhr 1905 betragen:

Milch	35 880 dz,
Rahm	54 960 „
Butter	53 520 „

Da nun aus den angeführten 35 880 dz Milch 1380 dz Butter, aus 54 960 dz Rahm aber 27 480 dz Butter gewonnen werden, so haben wir es in diesem Falle mit einer Buttermenge von 28 860 dz zu tun, die unverzollt nach Deutschland eingeführt worden ist. Wie bereits angeführt, wird Dänemark sich voraussichtlich künftighin zwecks Umgehung des Butterzolls lediglich auf die Ausfuhr von Rahm oder Milch beschränken, und es ist daher nicht ausgeschlossen, daß auch die bisherige Butterausfuhr durch Rahmeinfuhr ersetzt werden wird. Falls diese Annahme im Laufe der nächsten Jahre Bestätigung finden sollte, würde Dänemark unter Zugrundelegung der vorstehenden Zahlen künftighin 82 180 dz Butter in Form von Rahm oder Milch nach Deutschland exportieren, was bei einem Zollsatz von 20 M. für den Doppelcentner für die Reichskasse einen Zollausfall von t 643 600 M. bedeuten würde.

Durch die dänische Milch- und Rahmeinfuhr wird in erster Linie die Provinz Schleswig-Holstein betroffen. Es ist bekannt, daß gerade in diesen Landesteile die Milchwirtschaft von hervorragender Bedeutung ist, da die Landwirtschaft hier vorwiegend auf Viehzucht und Molkereiwesen aufgebaut ist. Durch Butterausstellungen und sonstige milchwirtschaftliche Veranstaltungen sowie durch energisches Arbeiten auf milchwirtschaftlichem Gebiete überhaupt ist das Molkereiwesen in Schleswig-Holstein zu hoher Blüte gelangt. Die schleswig-holsteinische Butter erfreut sich seit langer Zeit eines ausgezeichneten Rufes, es steht aber zu befürchten, daß dieser durch die Verarbeitung des dänischen Rahms, der durch langen Transport sicher leidet, beeinträchtigt werden wird. Ferner haben wir in Hinblick auf die infolge der Zollfreiheit stark anwachsende Einfuhr von Rahm und Milch mit einer noch gar nicht zu übersehenden Schädigung unserer Rindviehhaltung und Milchwirtschaft zu rechnen, die durch die Möglichkeit der Einschleppung von Seuchen noch erhöht wird.

Das gesamte Molkereiwesen der hiesigen Provinz, insbesondere unsere hochentwickelte Butterfabrikation ist demgemäß den schwersten Gefahren ausgesetzt, wenn es nicht möglich sein sollte durch entsprechende reichsgesetzliche Maßnahmen der zollfreien Einfuhr von Milch und Rahm vorzubeugen.

Ueber die Beziehungen zwischen dem Melkverfahren und der Zusammensetzung der Milch.

Von Dr. Friedrich Krull.

(Referat nach den Mitteilungen des landwirtschaftlich. Instituts der Universität Leipzig. Heft 7.)

Die Milch und ihre Bestandteile sind in den letzten Jahrzehnten Gegenstand zahlreicher Untersuchungen geworden, welche teils die Veränderungen in der Zusammensetzung des Sekretes im Verlaufe der Laktation verfolgen, teils den Einfluß gewisser Faktoren auf dessen Zusammensetzung wie der Rassenangehörigkeit, der Art des Futters und der Bewegung, zu ergründen suchen. Andere Arbeiten beschäftigen sich mit der Fettstellung der Größe und der Zahl der Fettkügelchen in der Milch, wieder andere fassen mehr die Chemie der einzelnen Milchbestandteile ins Auge.

Unter diesen ist es besonders das Fett, das infolge seiner oft recht bedeutenden Schwankungen, was den Gehalt der Milch an diesem Stoffe betrifft, nicht nur in allen experimentellen Untersuchungen, sondern auch in den Stnbien über Milchbildung, Sekretion und Entleerung des Euters eingehende Berücksichtigung gefunden hat. Die Versuche, die Schwankungen des Fettgehaltes der Milch, sowie die eigentümliche Rolle des Fettes bei der Euterentleerung, die z. B. beim gebrochenen Melken in einer Steigerung des prozentischen Fettgehaltes von der ersten bis zur letzten Milchportion besteht, zu erklären, sind zahlreich; doch sind die Ansichten über die Ursachen dieses allein dem Fett eigenen Verhaltens noch immer sehr geteilt. So haben denn auch die Untersuchungen über den Einfluß verschiedener Melkmethoden und des Melkens im allgemeinen auf die Zusammensetzung des Drüsensekretes über diejenigen Umstände, welche die Schwankungen im Fettgehalte der Milch hervorrufen können, keine ausreichenden Erklärungen gebracht.

In neuerer Zeit hat sich nun etwas ausführlicher mit der Frage nach dem Einfluß des Melkens auf die Zusammensetzung der Milch Lepoutre[1]) in einer im Jahre 1904 erschienenen Abhandlung befaßt. Er beschränkt seine Untersuchungen auf die Milchmenge und das Fett, wobei er zunächst die bereits vielfach beobachtete Tatsache bestätigen konnte, daß die Morgenmilch den geringsten, die Mittagsmilch den höchsten und das Abendgemelk einen mittleren Fettgehalt hat.

In seinen weiteren Untersuchungen wendet er zum Zwed der Euterentleerung verschiedene Melkmethoden an, indem er die Euterviertel einzeln in bestimmter Reihenfolge, oder paarweise, gleichstrichig, gleichseitig und übers Kreuz, oder sämtliche zu gleicher Zeit durch zwei Melker entleeren läßt. Er findet, daß im allgemeinen bei der Einzelentleerung der Euterviertel die Milch des zuerst entleerten Viertels einen bei weitem höheren Fettgehalt hat als diejenige der übrigen Viertel; das zuletzt gemolkene Euterviertel liefert den niedrigsten Fettgehalt in der Art, daß Differenzen bis zu 2,6 Proz. zwischen dem Fettgehalte des zuerst und des zuletzt gemolkenen Viertels zu beobachten waren. Die bei seinen Melkversuchen erhaltenen Schwankungen des Fettgehaltes der Milch führt Lepoutre auf eine verschieden starke peripherische Erregung der sekretorischen Drüsennerven, die auf reflektorischem Wege zu stande kommt, zurück. Mit der Dauer des Melkens nimmt nach seiner Ansicht die durch die Erregung der Nerven hervorgerufene Reaktion ab; dies mache sich dadurch bemerklich, daß der Fettgehalt der aus den einzelnen Euterabteilungen gewonnenen Milch mit der Reihenfolge abnehme, in der dieselben entleert werden.

Die größten Schwankungen im Fettgehalte der aus den einzelnen Eutervierteln gewonnenen Milch ergaben sich beim einstrichigen Melken, geringer waren sie beim zweistrichigen Melken, und bei gleichzeitiger Entleerung sämtlicher Euterabteilungen waren sie gar keine Abweichungen im Fettgehalte der Milch bemerkbar; auch wurde durch die letzte Melkweise bei den Versuchen Lepoutres der höchste durchschnittliche Fettgehalt gewonnen. Bei paarweiser Entleerung der Euterviertel übers Kreuz erhielt Lepoutre geringere Unterschiede im Fettgehalte als bei gleichstrichigem Melken; nach seiner Ansicht ist diese Erscheinung darauf zurückzuführen, daß beim Melken übers Kreuz das Nervensystem beider Euterhälften gleichzeitig erregt wird, während sich bei der Entleerung der Drüsen nacheinander der Reiz nur auf die Nerven der betreffenden Euterhälfte erstreckt, wodurch größere Unterschiede im Fettgehalte der beiden nacheinander gemolkenen Euterhälften hervorgerufen werden.

Indem Lepoutre die bei seinen Melkversuchen beobachteten Fettschwankungen in der Hauptsache dem sogenannten „Melkreiz" zuschreibt, spricht er noch die Vermutung aus, daß das Sinken des Fettgehaltes der Milch aus den einzeln nacheinander entleerten Eutervierteln vielleicht auch darin seinen Grund haben könne, daß der Druck der Arterien im Euter mit fortschreitender Entleerung abnehme.

Die Ergebnisse, die Lepoutre bei seinen Melkversuchen erhalten hat, sowie die Tatsache, daß bei einer großen Zahl dieser Versuche der Fettgehalt der aus den einzelnen Euterabteilungen gewonnenen Milch unter dem Einfluß der verschiedenen Arten des Melkens fast gar keine Schwankungen erkennen läßt, und vor allem die Deutungen, mit denen er die Ergebnisse seiner Melkoperationen zu erklären versucht hat, waren für den Verf. der Anlaß, sich ebenfalls mit der Frage nach dem Einfluß verschiedener Melkmethoden auf die Zusammensetzung der Milch zu beschäftigen. Die in der vorliegenden Arbeit besprochenen Melkversuche sind bei 8 Kühen des Rassenstalles des landwirtschaftlichen Instituts der Universität Leipzig angestellt worden; die Untersuchung der aus den einzelnen Euterabteilungen nach verschiedenen Melkmethoden gewonnenen Milch erstreckte sich nicht nur auf das Fett, sondern zum Teil auch auf die übrigen Milchbestandteile.

Wenn auch über den Einfluß des Melkens auf die Zusammensetzung der Milch, abgesehen von einigen Versuchen Babcocks, Versuche in ähnlicher Richtung, wie sie Lepoutre durchgeführt hat, nicht bekannt sind, so stehen die bisherigen Beobachtungen*) über die durch verschiedene Melkmethoden erhaltenen Schwankungen des Fettgehaltes der Milch, sowie die hieraus gegründeten Ansichten über die Ursachen des dem Milchfette eigenen Verhaltens doch in enger Beziehung zu denjenigen der vorliegenden Arbeit.

Vielfach in der Literatur erörtert sind die älteren Versuche über gebrochenes Melken, welche von Reiset, Bouchardat und Quevenne, sowie von Boussingault und Hellriegel ausgeführt wurden. Die Versuche lieferten das übereinstimmende Ergebnis, daß der prozentische Fettgehalt der in mehreren Portionen aufgefangenen Milch vom Beginn bis zur Beendigung des Melkens eine ununterbrochene Steigerung erfährt, während der Gehalt der Milch an fett-

[1]) Lepoutre, Contribution à l'étude de l'influence de la traisson sur la composition du lait. Bull. de l'Agriculture, Livraison 1., Bruxelles 1904.

*) Vergl. die ausführlichen Literaturangaben des Originals.

Digitized by Google

freier Trockenmasse nach den Untersuchungen Boussingaults fast unverändert blieb.

In Bezug auf die Verschiedenheit der Vor- und der Nachmilch im Gehalte an Fett äußert sich Martiny dahin, daß beim Beginne des Melkens die fortdauernd abgesonderte und in den Hohlräumen des Euters angesammelte Milch gewonnen werde. Bei fortgesetztem Melken werde die Milch infolge des ausgeübten „Melkreizes“ immer gehaltreicher; anscheinend werde das Wasser am leichtesten ferneriert und finde sich in der freiwillig abgesonderten Milch daher in größerer Menge. Daß der hohe Gehalt der Nachmilch an Trockensubstanz seine Ursache lediglich im Fette hat, während der Gehalt an den übrigen Stoffen vom Anfang bis zum Ende des Melkens gleichbleibe, bedürfe noch einer näheren physiologischen Erklärung. Bis dahin müsse man sich mit der Annahme begnügen, daß die Absonderung des Fettes eines besonderen „Anreizes“ bedürfe, dieses daher mit der Dauer des Reizes in der Milch zunehme. Mendes de Leon glaubt den hohen Fettgehalt der zuletzt ermolkenen Milch auf eine durch reflektorischen Reiz hervorgerufene Erweiterung der Blutbahn zurückführen zu müssen, als deren Folge eine stärkere Absonderung des durch die Nahrung in das Blut aufgenommenen Fettes stattfinde. Er stützt sich hierbei auf die Untersuchungen Rauders, welcher der Ansicht ist, daß der Uebergang des Fettes aus der Blutbahn in die Drüse durch die weißen Blutkörperchen bewirkt werde. Hieraus glaubt Mendes schließen zu können, daß jede Reizung, welche reflektorisch eine Erweiterung der Blutbahn hervorruft, zu einem Ansammeln der lymphoiden Zellen in der Milchdrüse und somit zu einer vermehrten Fettablonderung führen könne. Indem Mendes am Schluß seiner Ausführungen die Möglichkeit einer Abfaßion der Fettkügelchen zugibt, führt er doch in der Hauptsache den Fettreichtum der Restmilch auf die Wirkung des Melkreizes zurück und stimmt in dieser Hinsicht mit Martiny überein.

Die Entstehung des Fettes in der Drüse nach Rauder dacht als sehr unwahrscheinlich gelten, nachdem Heidenhain beobachtet hat, daß die Milchbildung in den Epithelzellen, welche die Drüsenbläschen auskleiden, vor sich geht, ein Befund, der auch von Ellenberger, Munk und Martin bestätigt wird. An dem, dem Hohlraume der Alveolen zugewandten Zellabschnitte geht bei der Sekretion Abstoßung und Verflüssigung des Zelleibes vor sich, in dessen Inhalt sich bereits das Fett in Tröpfchenform vorfindet. Demnach gelangt das Fett nicht direkt aus dem Blute in die Drüse, sondern es ist nebst den übrigen Milchbestandteilen das Produkt der eigenartigen Tätigkeit der Drüsenzellen.

Im Gegensatz zu Martiny und Mendes de Leon, deren Ansicht über die direkte Wirkung des Melkreizes auf die Absonderung des Fettes mit derjenigen Lepoutres übereinstimmt, macht Fleischmann geltend, daß der abnorm hohe Fettgehalt der letzten Milchportionen darin seine Ursache habe, daß die spezifisch leichten Fettkügelchen auf ihrer langsamen Wanderung durch die feinen Milchkanälchen infolge der Reibung an deren Wänden abhärieren, was zur Folge habe, daß die in den Zisternen und größeren Milchkanälen sich sammelnde Milch einen relativ niedrigen Fettgehalt aufweise. Durch das Melken werde zunächst diese Milch entleert, worauf durch den während des Melkens entstehenden Sekretionsstrom die in allen Kanälen und Gängen aufgestauten Fettkügelchen in die Zisternen gespült und so gewonnen würden.

Die Ansicht Fleischmanns bezüglich des eigentümlichen physikalischen Verhaltens des Fettes teilt auch Hofmann, jedoch leugnet er eine erhebliche Neubildung von Milch während des Melkens und hält die Schätzung des Fassungsvermögens des Euters, welches Fleischmann seiner Ansicht zu Grunde legt, für ungenau und nicht beweiskräftig. Hofmann hebt mit Recht hervor, daß bei einer Neubildung von Milch während des Melkens in Gestalt eines starken Sekretionsstromes nicht eine gleichmäßige Zunahme des Fettgehaltes der Milch mit fortschreitender Entleerung des Euters stattfinden würde. Da ferner das relative Verhältnis der übrigen Milchbestandteile, abgesehen vom Fett, ein in allen Milchportionen konstantes sei, müsse man annehmen, daß die zuletzt ermolkene Milchportion genau dasselben Ursprunges sei, wie die erste, nicht aber einer zeitlich wechselnden physiologischen Funktion der Drüsen unter der Einwirkung des Melkreizes zugeschrieben werden könne. Mit diesem Einwande sucht Hofmann auch die Ansicht Heidenhains zu widerlegen, wonach im Verlaufe des Melkprozesses neben einem allmählich verringerten Wasserstrome eine beschleunigte Absonderung der festen Milchbestandteile erfolge.

Die Mächtigkeit der Fettanstauung hängt nach Hofmanns Ansicht von verschiedenen Bedingungen ab; je größer die Fettkügelchen seien, je langsamer der Abfluß der Milch aus den Alveolen in die Kanälchen und Zisternen vor sich gehe, je feiner und enger die Kanäle seien, desto größere Fettmengen würden zurückgehalten.

Das gleiche Ergebnis wie Hofmann erhält Schmidt-Mühlheim bei seinen Versuchen über gebrochenes Melken. Indem er auch die in verschiedenen Pausen nach der letzten Melkung gewonnene Milch auf den Fettgehalt prüft, faßt er das Resultat seiner Untersuchungen dahin zusammen, daß für die Bildung der Milch während des Melkens der Beweis ebensowenig erbracht sei, wie derjenige, daß das Euter der Kuh gar nicht im stande sei, in seinen Hohlräumen ein ganzes Gemelke zu bergen. Der hohe Fettgehalt der letzten Milchportionen werde lediglich durch physikalische Verhältnisse, durch die Adhäsionsfähigkeit und die Aufrahmung des Fettes im Euter, bedingt. Ein durchgreifender Unterschied in der Zusammensetzung der Milch der zuerst und der zuletzt ermolkenen Milchportionen bestehe nicht und dies berechtige zu der Annahme, daß „die ganze Masse der Milch gleichmäßig und allmählich gebildet wird, nicht aber, daß ein Hauptteil derselben einem, unter den Händen des Melkens sich entwickelnden, mächtigen Sekretionsstrome sein Dasein verdankt.“

Das wichtigste in den Ausführungen dieses Forschers ist die Beobachtung, daß „auch beim vorzüglichsten Melken die Milch niemals vollständig gewonnen wird, sondern immer ein Teil der Stripsmilch infolge des Adhärierens ihrer zahllosen Fettkügelchen in den Milchkanälen zurückbleibt. Diese Milch wird nach geschehenem Melken durch den Druck des nachdrückenden neugebildeten Sekretes in die Zisternen geschwemmt und kann aus diesen etwa eine Stunde nach dem Melken ziemlich rein gewonnen werden“. Daß es sich um ziemlich bedeutende Fettmengen handeln kann, welche beim gewöhnlichen Melken im Euter zurückbleiben, ist aus den Versuchsresultaten zu ersehen, die Wenck bei seinen Untersuchungen über das Melkverfahren Hegelunds erhalten hat.

Kaull, der die nach verschieden langen Pausen gewonnene Milch nicht nur auf ihren Gehalt an Fett, sondern auch auf die übrigen Milchbestandteile untersucht, gelangt auf Grund seiner Versuche zu dem Ergebnis, daß „durch das Melken die Absonderung irgend eines Milchbestandteiles für sich, namentlich des Fettes, nicht beeinflußt werde, wie überhaupt ein Melkreiz im Sinne von Mendes de Leon nicht vorhanden sei. Auch finde während des Melkens keine erhebliche Neubildung von Milch statt; ein gar zu häufiges Melken setze ebenso wie ein zu langes Belassen des Sekretes in der Drüse die Tätigkeit derselben herab; nicht durch das Melken als solches, sondern durch die Häufigkeit der Entleerung innerhalb gewisser Grenzen werde eine Erhöhung der Milchproduktion herbeigeführt. Kaull, Schmidt-Mühlheim und Hofmann leugnen also im Gegensatz zu Fleischmann einen unter der Hand des Melkers entstehenden Sekretionsstrom von rasch sich bildender Milch, stimmen jedoch mit diesem darin überein, daß die Schwankungen in der Zusammensetzung der einzelnen Milchportionen eines Gemelkes lediglich auf das mechanische Verhalten des Fettes zurückzuführen seien.

Der Einfluß der Dauer der Melkpausen auf die Menge und Zusammensetzung der Milch ist ferner noch von Matthes untersucht worden. Er fand, daß die von einer Kuh in einem Gemelk zu gewinnende Milchmenge um so größer sei, je länger die Melkpause ist, und umgekehrt. Die größte Milchmenge scheint nach den Versuchen von Matthes bei den einzelnen Kühen individuell nach verschieden langen Pausen erhalten zu werden. Im übrigen ist Matthes derselben Ansicht wie Kaull, daß nämlich die Häufigkeit des Melkens zwar einen günstigen Einfluß auf die Milchsekretion der Drüse innerhalb gewisser Grenzen ausübe, jedoch auf die Qualität der Milch eine entschiedene Einwirkung nicht erkennen lasse. Nach den Untersuchungen von Matthes scheint demnach das einzelne Individuum eines gewissen Zeitraumes der Ruhe zu bedürfen, um die größtmöglichste vom Euter zu fassende Menge des Milchsekretes erzeugen zu können. Ein gewisser Grad der Füllung des Euters wird die Leistungsfähigkeit der Drüsenzellen infolge des rückwirkenden Druckes der bereits segernierten Milch herabmindern, während eine Entfernung des Sekretes in kürzeren Pausen bis zu einer gewissen Grenze anregend auf das Wachstum der Drüsenzellen wirkt, wie dies auch von Heidenhain, Ellenberger und Munk bestätigt wird, welche fanden, daß nach dem Absaugen der Milch die Drüsenzellen sich im Zustande des höchsten Wachstums befinden. Kaull hebt daher mit Recht hervor, daß „die Menge des fertiggebildeten, in den Drüsenräumen befindlichen Sekretes regulierend auf die Tätigkeit der Drüse einzuwirken scheine, und die Erscheinung, daß bei häufigerem Melken mehr Milch gewonnen werden kann, dürfte somit nicht auf den Melkreiz als solchen zurückzuführen sein, sondern auf den Zustand der relativen Leere, in den die Drüse versetzt wurde“.

Mit Bezug auf den Melkreiz äußert sich Kirchner dahin, daß man denn durch das Melken auf die Milchdrüse ausgeübten Reize einen Einfluß auf die Ausscheidung der festen Stoffe oder eines einzelnen Bestandteiles zwar nicht zuschreiben könne, aber doch diese Frage hinsichtlich der Drüsentätigkeit im ganzen bejahen müsse; denn es sei ein eine allgemein gemachte Beobachtung, daß die Mengen an Milch und festen Stoffen im Laufe von 24 Stunden bei öfterem

Digitized by Google

Melken innerhalb dieses Zeitraumes größer sind als bei seltener ausgeführtem Melken, was ja auch durch die Versuche Kaulls und Backhaus' bestätigt wird.

Was den Einfluß verschiedener Melkmethoden auf die Zusammensetzung der Milch anlangt, so äußert sich hierüber Fleischmann wie folgt:

„In der Regel wird übers Kreuz gemolken, d. h. zugleich an einem vorderen der einen und dem hinteren Strich der anderen Seite. Bei dieser Art des Melkens findet der Reiz auf beide Milchdrüsen, sowie die Entleerung des ganzen Euters am besten und gleichförmigsten statt."

Diese Ansicht Fleischmanns, der jedoch für dieselbe keine zahlenmäßigen Belege anführt, wird anscheinend durch die Versuchsresultate, die Albert zu Gunsten der Melkung übers Kreuz gegenüber der gleichseitigen Melkmethode erhalten hat, gestützt. Doch wenn man die entgegengesetzten Resultate Milleständts sowie die vom Verfasser bei zwei hiesigen Kühen gewonnenen Versuchsergebnisse in Betracht zieht, so muß es als sehr unwahrscheinlich bezeichnet werden, daß die beim Melken übers Kreuz erzielten höheren Milch- und Fetterträge in dem auf beide Seiten des Euters ausgeübten Reiz ihre Ursache haben. Vielmehr werden diese Unterschiede auf die jeweilige Verschiedenheit der einzelnen Euter in Bezug auf ihre Kontraktionsfähigkeit und den Grad der Erschlaffung zurückgeführt werden müssen. Momente, die bald zu Gunsten der einen, bald zu Gunsten der anderen Melkweise entschieden können. Daß die Höhe der Zahlen, die bei den oben erwähnten Melkmethoden erhalten sind, lediglich von mechanischen Einflüssen bestimmt wird, scheint dem Verfasser nicht nur aus den Versuchsergebnissen Milleständts und auch aus den indifferenten Verhalten seiner Versuchskuh Nr. 14 hervorzugehen, sondern auch aus den von Albert für die einzelnen Melkmethoden erhaltenen Werten für den progentischen Fettgehalt, die eine Vorwegnahme des Fettes durch Melken übers Kreuz auf Kosten des bei der nächsten Melkung durch gleichseitiges Melken erzielten Fettgehaltes vermuten lassen. Zudem erhält ja auch Albert bei seiner Prättigauer Kuh Resultate zu Gunsten des gleichseitigen Melkens; er begründet das abweichende Verhalten dieser Kuh damit, daß dieselbe kein geeignetes Versuchsobjekt gewesen sei, da erst 18 Tage nach dem Abkalben vergangen waren, als der Versuch begann. Diese Begründung allein dürfte nicht als ausreichend gelten; zweifellos steht der frischmilchende Zustand dieser Kuh in Beziehung zu den zu Gunsten der gleichseitigen Melkmethode erhaltenen Resultaten, wenn angenommen würde, daß die Kuh bei fortgeschrittener Laktation ein für das Melken übers Kreuz günstiges Resultat geliefert haben würde. Dann hätte das ungünstige Resultat bei der Melkung übers Kreuz keine andere Ursache als die, daß der Melker bei den strotzend gefüllten Eutern frischmilchender Kühe beim Melken übers Kreuz bei weitem nicht dasjenige Maß der Erschlaffung und Kontraktion auf das Euter auszuüben vermag, als wenn die Euterhälften nach einander entleert werden, eine Meltoperation, die bei starker Füllung des Euters eine viel freiere Hantierung und damit eine sehr kräftige Einwirkung auf die Entleerung gestattet. Daß die bei irgend einer Melkmethode erzielten Mehrerträge gegenüber denjenigen irgend einer anderen Melkweise nur als scheinbare Mehrerträge aufzufassen sind, weil sie auf Kosten der nächstfolgenden Melkung gewonnen werden, geht aus den Untersuchungen Wencks zur Genüge hervor und wird auch durch die Versuche des Verfassers bestätigt.

Hinsichtlich der Eingelentleerung der Euterviertel nacheinander ist Fleischmann der Ansicht, daß das zuerst gemolkene Euterviertel die relativ fettärmste Milch liefere, während in den nächstdem entleerten Vierteln ein höherer Fettgehalt gewonnen würde, nur zwar werde dieser höhere Fettgehalt durch die beim Ausmelken des ersten Striches unvermeidliche Erschlaffung hervorgerufen. Bereits die von Lepoutre durchgeführten Versuche mit einfirchigem Melken zeigen in der Mehrzahl der Fälle, daß gerade das zuerst gemolkene Euterviertel den höchsten Fettgehalt liefert, während in dem zuletzt entleerten Viertel sich der niedrigste Fettgehalt findet. Unter welchen Umständen die Ansicht Fleischmanns zutrifft und wie verschieden sich die Verhältnisse gestalten können, soll bei Besprechung der Resultate der vorliegenden Untersuchung dargelegt werden.

Daß die verschiedenen Euterviertel unter dem Einfluß der Reihenfolge, in der sie entleert werden, jeweilig verschiedene Mengen von Milch und Milch von verschiedener Qualität liefern, geht aus den von Babcock angestellten Melkversuchen hervor. Babcock ließ die vier Striche („Zitzen") einzeln an vier aufeinanderfolgenden Tagen stets in anderer Reihenfolge ausmelken. Die Resultate für die aus den einzelnen Eutervierteln gewonnenen Milchmengen und den Fettgehalt dieser Milch sind in der folgenden Tabelle wiedergegeben. Die rechte vordere Zitze ist mit A, die rechte hintere mit B, die linke hintere mit C, die linke vordere Zitze mit D bezeichnet.

Reihenfolge des Melkens	I.			II.			III.			IV.		
	Zitze	Milch Pfd.	Fett Proz.	Zitze	Milch Pfd.	Fett Proz.	Zitze	Milch Pfd.	Fett Proz.	Zitze	Milch Pfd.	Fett Proz.
1. Tag	A	2,5	3,56	B	2,3	3,50	C	2,7	2,37	D	1,7	4,95
2. „	B	2,1	4,92	C	3,1	6,03	D	2,0	4,51	A	1,5	3,63
3. „	C	3,0	4,17	D	2,3	4,43	A	2,3	3,50	B	1,7	3,16
4. „	D	2,2	3,53	A	2,4	3,60	B	2,5	4,01	C	3,0	3,93
Durchschn.	—	2,45	4,12	—	2,52	4,51	—	2,37	3,62	—	1,97	3,28

Sieht man von der Reihenfolge des Melkens ab und nimmt den Durchschnitt des Ertrages jeder einzelnen Zitze während der vier Versuchstage, so verschwinden die Unterschiede im Ertrage so sehr, daß es zweifelhaft ist, ob irgend welche Verschiedenheiten in den physiologischen Funktionen der einzelnen Euterviertel bestehen. Denn es ergibt sich für jede Zitze in den vier Tagen folgender Durchschnitts-Ertrag:

Zitze A = 2,17 Pfd. Milch 3,76 Proz. Fett,
„ B = 2,15 „ „ 3,93 „ „
„ C = 2,95 „ „ 4,26 „ „
„ D = 2,05 „ „ 3,69 „ „

Aus den Versuchen Babcocks ist noch hervorzuheben, daß bei dem einzelnen Melken der Zitzen der progentische Fettgehalt der Milch auffällig geringer war als beim üblichen Melken von zwei Zitzen zugleich, eine Beobachtung, die im allgemeinen auch durch die Versuche des Verfassers bestätigt wird, vorausgesetzt, daß die einstrichige Melkmethode nur einmal zur Durchführung gelangte.

Hinsichtlich der Anfangsminima für den Fettgehalt der Milch aus den nacheinander entleerten, einzelnen Eutervierteln hat Ackermann geringe Unterschiede festgestellt in dem Sinne, daß jedes folgende Minimum etwas höher einsetzt als das vorhergehende. Dies würde die von Fleischmann vertretene Ansicht stützen, daß beim Melken des ersten Striches durch die hierbei unvermeidliche Erschlafferung des ganzen Euters Fett in die Zisternen aller anderen Striche gelangt. Doch scheint hier, wie aus neueren Untersuchungen Svobodas hervorgeht, nicht der mechanische Einfluß im Sinne Fleischmanns für die Gestaltung der Höhe des Fettgehaltes der Milch aus den einzelnen Euterviertein maßgebend zu sein, sondern vielmehr die ungleichmäßige Ausbildung der Euterablleitungen. Svoboda faßt das Ergebnis seiner zahlreichen Melkversuche dahin zusammen, daß „beim Ausmelken eines Euterviertels nach dem anderen die nacheinander einsetzenden Minima im Fettgehalte in keiner regelrechten Beziehung zu einander stehen wie etwa in der eines gleichmäßigen Ansteigens; eher scheint ein gleichmäßiges Sinken der nacheinander auftretenden Fettminima am Schluß jedes Gemelkes aus den einzelnen Euterviertein stattzufinden". Wahrscheinlich ließen sich in dieser Beziehung überhaupt keine allgemein gültigen Regeln aufstellen. Die Beobachtung Svobodas, daß die Fettmaxima in einzelnen Fällen bei der einstrichigen Melkmethode mit der Reihenfolge, in der die Striche gemolken werden, sinken, ist gleichbedeutend mit derjenigen Lepoutres, daß mit der Reihenfolge der Entleerung der einzelnen Euterviertel auch der durchschnittliche Fettgehalt der Gesamtgemelke aus den einzelnen Vierteln eine fallende Tendenz zeigt. Denn wie aus den vom Verf. angestellten Versuchen hervorgeht, handelt es sich in beiden Fällen um mechanisch zurückgehaltene Fettmengen, als deren Folge bei den Versuchen Svobodas ein Sinken der Fettmaxima, bei denjenigen Lepoutres ein niedrigerer durchschnittlicher Fettgehalt in den zuletzt gemolkenen Euterviertein sich ergab. Auch werden die Versuche des Verfassers dartun, daß sich, wie bereits Svoboda hervorhebt, für die erwähnten Erscheinungen keine Regeln aufstellen lassen.

Daß die zuletzt gemolkene Euterhälfte nicht nur einen geringeren prozentischen Fettgehalt, sondern auch weniger Milch als die zuerst gemolkene Drüse liefern kann, scheint aus einem Melkversuche, den Lemus angestellt hat, hervorzugehen. Lemus fing bei seinen Versuchen die Milch einer Kuh, von beiden Drüsen gesondert, in je vier Portionen auf. Die rechte Drüse wurde zuerst gemolken und dabei folgendes Resultat gewonnen:

Es lieferten:

	Die rechte Drüse Milchmenge g	Fett Proz.	Die linke Drüse Milchmenge g	Fett Proz.
Portion I	940	1,05	970	0,55
„ II	2000	3,40	900	1,45
„ III a)	420	8,65	740	4,55
„ III b)	282		325	
Summa . .	3922	4,20	2935	1,95

Die zuerst gemolkene Drüse lieferte 4/5 der Gesamtmilch. Da die Kuh sonst ziemlich gleiche Quantitäten Milch aus beiden Drüsen lieferte, glaubt Lemus aus dem mitgeteilten Resultate schließen zu können, daß nach dem Ausmelken der rechten Drüse der Körper erschöpft war, so daß in der linken Drüse nicht mehr so viel Fett und

Digitized by Google

Milchfettes abgesondert werden konnte. Die wenig zutreffende Vermutung Lemus' ist, sollen gleichfalls die vom Verf. angestellten Versuche zeigen; nach diesen handelt es sich nur um eine weniger vollständige Entleerung des fettreichen Milchrestes in der zuletzt gemolkenen Drüse. Diese Beobachtung entspricht derjenigen Fleischmanns, wonach das Ausmelken bei Entleerung der Drüsen nacheinander nie so vollständig gelingt, als wenn man beide Drüsen zugleich ausmelkt und dabei das Euter nach allen Seiten walken und drücken kann.

Die vollständige Gewinnung des bei gewöhnlichem Melken in den Drüsen zurückgebliebenen, sehr fettreichen Sekretes hat die Hegelundsche Melkmethode zum Ziel. Ihr wirtschaftlicher Wert erscheint jedoch sehr zweifelhaft, nachdem unter anderen besonders Wenck festgestellt hat, daß in der Milch- und Fettmenge, welche durch die Operationen der genannten Methode gewonnen werden kann, nicht ein wirklicher Mehrertrag zu sehen ist, sondern nur ein Vorschuß auf Kosten der nächstfolgenden Melkung". (Schluß folgt.)

Tagesgeschichtliche Rundschau.

Deutschland.

Einfuhr von Milch und Molkereierzeugnissen aus Dänemark. In der Woche vom 29. Oktober bis 4. November wurden in das deutsche Zollgebiet aus Dänemark eingeführt: 175 000 kg Milch, 130 000 kg Rahm und 101 000 kg Butter. — In der Woche vom 6. bis 11. November betrug die Einfuhr: 220 000 kg Milch, 160 000 kg Rahm und 90 000 kg Butter. — Die Einfuhr aus Dänemark in der Woche vom 13. bis 25. November betrug: 210 000 kg Milch, 110 000 kg Rahm und 100 000 kg Butter.

Neue Molkereien. Die Dampfmolkerei Langeneichstädt bei Oschlitz (Prov. Sachsen) ist dieser Tage eröffnet worden. — In Gräfenhainichen wurde von einer Versammlung von Landwirten die Gründung einer Molkerei-Genossenschaft beschlossen. — In Putzigr Kämpe, Bez. Danzig, hat sich eine neue Molkerei-Genossenschaft gegründet, deren Vorsitzender der Domänenpächter Nahy, Cettnau ist. Die Molkerei soll in Löbsch erbaut werden. — In Massow in Pommern ist eine Molkerei im Entstehen. Das Gebäude von 2 Morgen ist mit 3800 M. bezahlt worden. — In Rohra bei Weimar ist unter dem Vorsitz des Herrn Günther eine Genossenschafts-Molkerei gegründet. — In Unruhstadt, Posen, hat Molkereibesitzer Förster aus Großdorf bei Kosnitz, Posen, ein Grundstück zur Errichtung einer Molkerei erworben. — Die Genossenschafts-Molkerei Danielzewko b. Gr. Morin i. Pos. läßt das Gebäude ihrer Dampfmolkerei durch Baumeister Conrad, Argenau i. Pos., errichten. — Die Molkerei-Genossenschaft Trotschendorf, Schles., wird ihren Betrieb am 1. Januar eröffnen. — In Gottesberg (Schles.) errichtet der Molkereibesitzer Müller, Seiferdau, eine Molkerei mit elektrischem Antrieb. — Der schlesische Bauernverein wirkt durch Vorträge u. s. w. für die Errichtung einer Molkerei-Genossenschaft in Patschkau.

Neue Milchverwertungs-Genossenschaft. In Kanth b. Breslau haben etwa 60 Groß- und Kleinzumbesitzer eine neue Milchverwertungs-Genossenschaft begründet. Es soll direkter Milchverkauf nach Breslau und nach dem Gebirge stattfinden. Das Unternehmen erfordert 100 000 M. Erforderlich sind täglich 6000 l Milch. Von den Anwesenden wurde die Lieferung der Milch von 774 Kühen zugesagt.

Die Central-Molkerei A.-G. Nürnberg hat auf den 19. Dezember eine außerordentliche General-Versammlung einberufen, die über den Ankauf einer Milchkuranstalt beschließen soll.

Kindermilch-Erzeugung durch Genossenschafts-Molkereien. Die Vogtländische Molkerei, E. G. m. b. H., in Plauen zeigt der Kundschaft an, daß sie eigene Stallungen für Milchkühe errichtet habe." Die Kühe sollen lediglich zur Erzeugung von Kindermilch und Kurmilch Verwendung finden und werden deshalb unter regelmäßiger Kontrolle des Bezirksarztes stehen, welcher die jeweiligen Untersuchungsbefunde der Gesundheitspolizei zur weiteren Begutachtung einreicht. Durch das Einstellen der Kühe sind wir in der angenehmen Lage, unserer verehrten Kundschaft zu jeder Tageszeit frische Milch liefern zu können u. s. w."

Dies Beispiel einer Molkerei-Genossenschaft dürfte schwerlich Nachahmung verdienen. Die Kuhhaltung gehört aufs Land, nicht in die Fabrikstadt.

Milchfälschende Genossen. In der letzten Generalversammlung der Central-Molkerei Wenzen (Hann.) wurden zwei Milchlieferanten auf Grund der Statuten in 150 bezw. 100 M. Strafe genommen, weil der eingelieferten Milch Wasser zugesetzt worden war.

Milchverbesserung durch Formalin. Vor dem Düsseldorfer Schöffengericht hatte sich eine Ackerwirtin aus Büderich unter der Anklage zu verantworten, der van ihr in den Handel gebrachten entrahmten Milch als Konservierungsmittel „Formalin" zugesetzt und sich dadurch gegen das Nahrungsmittelgesetz vergangen zu haben. Die sich aus der Beweisaufnahme ergab, sind über die Wirkungen dieses Mittels die Meinungen in Fachkreisen geteilt. Während von einigen Fachleuten das „Formalin" als ein gesundheitsschädlicher, Verdauungsstörungen verursachender Stoff hingestellt wurde, wird von anderer Seite hervorgehoben, daß es etwa in der Milch vorhandene Tuberkelbacillen (von Behrings Theorie) unschädlich mache; die Landwirtschaftskammer der Rheinprovinz wie auch der landwirtschaftliche Verein für Rheinpreußen hätten den Landwirten nicht nur für entrahmte, sondern auch für Säuglingsmilch (?) einen Zusatz von „Formalin" als empfehlenswert hingestellt. Das Schöffengericht sieh die Frage, ob eine Nahrungsmittelfälschung im Betracht komme, ungeprüft und verurteilte die Angeklagte nur wegen Uebertretung einer Polizeiverordnung, welche die Einfuhr von Milch mit Zusätzen verbietet, zu 20 M. Geldstrafe.

Erpressung. Der Provisionsreisende Max Cerf aus Köln, der zuletzt für den Kaufmann Dehn in Deutschofftig tätig war, hatte brieflich von dem Milchhändler Bubiack in Zarft 100 M. zu erpressen versucht, indem er ihm mit Bloßstellung wegen angeblicher Butterverfälschung drohte. Außerdem hatte Cerf, der für seinen Prinzipal Dehn Inkassovollmacht nicht besaß, für etwa 50 M. einkassierte Geldbeträge unterschlagen. Der schon einige Male vorbestrafte Angeklagte, der sich mit der Erpressung nur einen Scherz gemacht haben wollte, wurde mit 6 Wochen Gefängnis bei Anrechnung von 4 Wochen Untersuchungshaft bestraft.

Erhöhung der Milchpreise. In Flomersheim (Pfalz) haben die Landwirte vom 1. Januar eine Erhöhung der Milchpreise von 15 auf 16 Pfg. ab Station beschlossen. Händler, die sich nicht fügen, sollen gesperrt werden. — In Neustadt (Pfalz) beschloß der Milchhändlerverein, die Milchpreise vom 15. Januar n. J. von 20 auf 22 Pfg. für das Liter zu erhöhen.

Schwierigkeiten bei der Erhöhung der Milchpreise. Am 13. d. hielt der „Verein der Milchproduzenten der Umgegend Breslaus" daselbst eine Versammlung ab, um über das Festschlagen der beschlossenen Milchpreis-Erhöhung zu beraten. Die Mitglieder des Vereins liefern die Milch von 7000 Kühen, die Molkerei-Genossenschaft Breslau von 2000 Kühen, so daß etwa 56 000 l von organisierten Landwirten geliefert werden. Da der Tagesverbrauch Breslaus 130- bis 140 000 l Milch beträgt, ist der Verein der Milchproduzenten heute noch nicht in der Lage, den Milchpreis zu bestimmen. Bezeichnend dafür sind die Mitteilungen, die der Direktor der Breslauer Genossenschafts-Molkerei, Herr v. Schlieben, in der Versammlung machte. Er wendete sich gegen eine aus der Versammlung laut gewordene Behauptung, daß seine Gesellschaft den Breslauer Milchmarkt für sich monopolisieren wolle; dazu sei sie nicht in der Lage. Die Menge von 14- bis 15 000 l, die sie mit ihren 18 bis 20 Wagen täglich verteilte, sei nicht wesentlich gegenüber dem Tagesbedarf von 150 000 l. Die Genossenschaft habe seinerzeit nach dem Beispiel des Bestens den Preis auf 18 Pf. erhöht und geglaubt, das Publikum werde sich daran gewöhnen. Es sei aber so viel billige Milch aus neuen Gebieten in die Stadt gebracht worden, daß die Genossenschaft infolge stark verminderten Absatzes notgedrungen mit dem Preise habe zurückgehen müssen. Die Genossenschaft habe dabei alle Mittel ergriffen, um zur Erhöhung des Milchkonsums beizutragen. Trotzdem sei ihr Absatz um die Hälfte zurückgegangen. Der Verein müßte eine ähnliche Organisation wie der Spiritusring erhalten, um durch Kontingentierung der Milcheinfuhr einen Einfluß auf die Regelung der Einfuhr, des Absatzes und die Normierung der Preise zu gewinnen.

Wegen Butterfälschung verurteilte die Strafkammer in Gleiwitz die Butterhändlerin Philippine Polczyk aus Jabrze zu 1½ Jahren Gefängnis; sie hatte der von ihr in den Handel gebrachten Butter 28 bis 33 Proz. Wasser beigemengt.

Central-Organisation der Milchhändler-Vereine von Groß-Berlin. Der Verein berliner Milchhändler nahm in seiner letzten Versammlung die Satzungen der Central-Organisation der sämtlichen Milchhändler-Vereine Berlins und der Vororte einstimmig an. Die neue Central-Organisation soll vor allem „die Hebung der städtischen Milchversorgung in hygienischer Beziehung" im Auge behalten und dann auch den angeschlossenen Vereinen „Schutz vor unlauterer Konkurrenz" gewähren. Das Statut sieht jährlich vier Ausschußsitzungen, dem die Vorstände aller Vereine angehören, und eine General-Versammlung vor; die Abrechnungen werden im April jeden Jahres erfolgen. Die Bildung des Verbandes wird voraussichtlich im Januar stattfinden.

Genossenschaft für Milchverwertung, E. G. m. b. H. zu Lübeck. Diese am 6. März d. J. mit 46 Genossen gegründete Genossenschaft zählt heute 120 Mitglieder. Zweck der Genossenschaft ist die Besserung der Milchversorgung Lübecks. Als Entschädigung für die bisherigen Unkosten soll der Milchpreis um 2 Pf. für das Liter erhöht werden.

Digitized by Google

Ueber die Butterpreise im rheinisch-westfälischen Industriebezirk schreibt die „Rheinisch-Westf. Ztg.":

„Die Butterpreise sind trotz der guten Futterernte in diesem Jahre höher als je zuvor. Im Kleinverkauf muß für das Kilogramm Butter 2,70 bis 2,80 M. gezahlt werden; die ostfriesischen Molkereien, welche seit Jahren schon gute Butter an Privatkundschaft senden, fordern vom 1. Oktober ab (Winterpreise) für 1 kg 10 Pf. mehr als im Winter des Vorjahres. Wegen der hohen Butterpreise wird in der Arbeiterbevölkerung und auch in den Kreisen der Handwerker und kleineren Beamten viel Margarine und auch wohl Schmalz und Kraut gegessen. Der Verbrauch an „Kunstbutter" nimmt namentlich im Ruhrkohlenbezirk von Jahr zu Jahr bedeutend zu, wie die ständig zunehmende Neuerrichtung von Spezialgeschäften dieser Branche in Stadt und Land beweist. Am meisten sind in diesem Jahre die Preise für Eier gestiegen; schon seit Anfang Oktober zahlt man für das Dutzend 1,40 bis 1,50 M., ein Preis, den man sonst zur Weihnachtszeit zahlte. Auch die sogenannten fremden Eier sind teurer geworden. An den erhöhten Preisen für Butter und Eier tragen nun nicht allein die Produzenten, die Landwirte, schuld, sondern vor allem auch der Zwischenhandel."

Centralverband der Schweizer und Käser Deutschlands, Sitz in München. Unter diesem Namen wurde dieser Tage ein Verband der im Molkereibetrieb stehenden Arbeiter, der als erste Aufgabe die Errichtung einer Stellenvermittlung anstrebt, in München ins Leben gerufen. Als Vorstand wurde Milchgroßhändler Huber, München gewählt. In nächster Zeit sollen Zweigstellen in Kempten, Kaufbeuren, Schongau, Augsburg, Schwabmünchen, Rosenheim, Weilheim, Tölz und Starnberg errichtet werden; in letzterem Ort fand bereits eine Versammlung statt.

Oesterreich.

Milchverkauf in den Bahnhofswirtschaften. Auf Anregung des Ackerbauministeriums in Wien hat das Eisenbahnministerium die Staatsbahndirektionen sowie die Privatbahnverwaltungen angewiesen, die Pächter der Bahnhofrestaurationen zur Einführung des Verkaufs von Milch und sonstiger Molkereiprodukte in den Bahnhofrestaurationen zu veranlassen. Diese Verfügung bietet vielen Milchproduzenten, Molkereibesitzern und Molkereigenossenschaften eine gewiß willkommene Gelegenheit, den Absatz ihrer Molkereiprodukte zu erweitern. Da es notwendig ist, dafür zu sorgen, daß nur Milch guter Beschaffenheit auf bequeme Art (z. B. in feinen Flaschen mit etwa zugehörigem Trinkgefäß) verabreicht wird, wäre es angezeigt, wenn sich die Produzenten mit den Restaurateuren ins Einvernehmen setzen würden, damit die Milchverabreichung längs der Schienenwege in zweckmäßiger Weise erfolge.

(In Frankreich hat der Verkauf sterilisierter Milch in plombierten Flaschen mit Datumangabe sich auf den Bahnhöfen bereits gut eingeführt. Nach unserer Ansicht ist es aber auch geradezu die Bedingung größeren Milchabsatzes auf Bahnhöfen, daß die Milch derart in Flaschen unter Gewähr guter Beschaffenheit festgehalten werde. D. R.)

Unterrichtswesen.

Ein Kuhmeisterkursus wurde am 4. d. M. am milchwirtschaftlichen Institut zu Greifswald durch den Vorsitzenden des Ausschusses für Molkereiwesen der Landwirtschaftskammer für Pommern, Herrn Kray-Backerow, eröffnet. An dem Kursus beteiligten sich zwei Oberschweizer, ein Stallmalter und elf Kuhfütterer, im ganzen 14 Personen. Eine größere Zahl von Teilnehmern konnte im Interesse einer gründlichen Ausbildung im praktischen Melken nicht angenommen werden. Da weitere Anmeldungen vorliegen, wird nach Weihnachten ein zweiter Kursus abgehalten werden.

Unterrichtskurs für Molkereiwesen in Württemberg. Mit Genehmigung des Kgl. Ministeriums des Innern wird an der Molkereischule in Gerabronn demnächst wiederum ein vierwöchiger Unterrichtskurs über Molkereiwesen gehalten werden. Bedingungen der Zulassung sind zurzeit gelegt 16. Lebensjahr. Der Beginn des Kurses ist auf Montag, den 8. Januar 1906 festgesetzt. Gesuche um Zulassung sind bis längstens bis 21. Dezember an das „Sekretariat der Kgl. Centralstelle für die Landwirtschaft in Stuttgart" einzusenden.

Informationskurse für Molkereileiter u. s. w. in Schlesien. Einer Anregung aus Fachkreisen folgend, hat die Landwirtschaftskammer für Schlesien beschlossen, verschiedene Informationskurse von kurzer Dauer für Betriebsleiter, Vorstandsmitglieder u. s. w. von Molkereien einzurichten, in denen die technischen Fortschritte auf milchwirtschaftlichem Gebiete besprochen und den Teilnehmern Gelegenheit zur Erörterung von Tagesfragen auf ihrem Gebiete gegeben werden soll. Wenn auch die Beamten des milchwirtschaftlichen Instituts in Proskau an erster Stelle bei Abhaltung der Kurse mitwirken werden, so ist doch in Aussicht genommen, die Kurse nicht in Proskau, sondern an einem günstiger gelegenen Orte zu veranstalten.

Beobachtungen, Versuche, Erfindungen.

Jilschlab. Unter dem Titel „Untersuchungen über das Pankreas der Knochenfische" veröffentlicht A. Krüger in Bd. 8, Jgg. 1905, der Wissenschaftlichen Meeresuntersuchungen folgende Forschungs-Ergebnisse. In dem aus der Magenschleimhaut von Dorschen gewonnenen Auszug fand er kräftigwirkendes Lab und Pepsin; 5 kbem Milch, die mit 3 kbem Auszug aus dem Dorschmagen vermischt wurden, gerannen

bei	18,8° C.	in	56 Sekunden
„	23,0 „	„	27 „
„	27,6 „	„	15 „
„	32,3 „	„	11 „
„	37,2 „	„	7 „

Bei Erwärmung über 40° C. nahm die Wirkung des Labs schnell ab und die Milch gerann wieder langsamer. Die schnellste Gerinnung wurde mit Dorschlab zwischen 37 und 40° C. erreicht, ganz ebenso wie mit Säugetierlab. Auch das sogenannte Zeitgelen der Labwirkung wurde vom Dorschlab erfüllt. Bei einer Wärme von 37,2° C. wurden 5 kbem Milch zu Gerinnung gebracht durch

5	kbem	Lab	+	0	kbem	Wasser	nach	8	Stunden,	also	Lab 1 Sek. = 40
4	„	„	+	1	„	„	„	10	„	„	„ „ = 40
3	„	„	+	2	„	„	„	13	„	„	„ „ = 39
2	„	„	+	3	„	„	„	16	„	„	„ „ = 32
1	„	„	+	4	„	„	„	36	„	„	„ „ = 36

Die Höchtwirkung des Pepsins aus dem Dorschmagen zeigte sich ebenfalls bei weit höheren Wärmegraden, als sie das Blut dieses Fisches für gewöhnlich angunehmen pflegt, nämlich zwischen 35 und 37° C. Sept man die Geschwindigkeit der Verdauung mit Dorschpepsin bei 25,3° C. = 1, so war sie bei 28,1° = 1,1 und bei 35,7° = 1,1, bei 19,2° aber nur = 0,6.

Bemerkenswert ist die hiermit festgestellte Tatsache, daß die Fische Verdauungssäfte besitzen, die denen der Warmblütler gleichen, also bei den Fischen unter ihren gegenwärtigen Lebensüberhältnissen niemals zu voller Ausbildung ihrer Wirksamkeit gelangen können.

Der Einfluß der Kälte auf die Ophthenschenkeerreger war Gegenstand der Untersuchungen von Prof. Perroncito. Die deutsche tierärztliche Wochenschrift referiert über die Versuchsergebnisse wie folgt: Frischer Speichel von infizierten Rindern wurde in einem Fläschchen eine Nacht hindurch bei — 8 bis 9° im Freien belassen. Am anderen Morgen wurde der vollständig gefrorene Speichel bei Zimmertemperatur aufgetaut, mit Nacl-Lösung im Verhältnis 1:10 aufgenommen und zwei Jungrindern und zwei Schafen in die Maulschleimhaut eingerieben. Eine Infektion wurde nicht erzielt. Verfasser schließt daraus, daß nur mehrere Stunden lang einwirkende Temperatur von 8 bis 9° unter Null die Ophthenschuecerreger abtötet und macht auf die Wichtigkeit weiterer ähnlicher Versuche für die Hygiene und den Viehhandel aufmerksam.

Handel und Verkehr.

Wochenbericht vom Futtermarkt. Berlin, 16. Dezember 1905. Für frische Einlieferungen ist Nachfrage nach wie vor gut und lassen sich unverändert Preise erzielen. Zweite Sorten sind wenig gefragt und es läßt sich noch nicht von einem Weihnachtsgeschäft reden, dessen Aufsprungen in der nächsten Woche erwartet wird.

Hamburg berichtet unverändert Marktlage.

Berlin notiert unverändert, Hamburg ebenfalls unverändert.

Marktberichte.

Abrechnungspreise zwischen Molkereien und Butterhändlern. Eigerbericht der Molkerei-Zentrale Berlin, 16. Dezember 1905. Im Großhandel an die Molkereien für feine Butter wirklich bezahlte Preise. Reines Buttergewicht, frei in Berlin oder Hamburg, also nach Abzug etwa vom Empfänger vereinbarter Fracht reines Geld:

Berlin	. . . . .	bis 124 Mk.
Hamburg	. . . . .	„ 123 „

Berlin, 16. Dezember 1905. Butterbericht der Firma C. F. Wienbruch, SW., Leipzigerstr. 89 und W., Kronenstr. 32. Berlin, 16. Dezember 1905. Im Großhandel an die Molkereien für feine Butter wirklich bezahlte Preise. Reines Buttergewicht, frei in Berlin oder Hamburg, also nach Abzug etwa vom Empfänger vereinbarter Fracht reines Geld:

Von einem, wie in anderen Jahren gestatten lebhaften Provinzgeschäft zum bevorstehenden Fest läßt sich in diesem Jahr leider nicht melden. Die Nachfrage war nur eine mäßige, und besonders finden billige Buttern wenig Interesse, feinste frische Butter ist dagegen mehr beachtet und fand zu den stehenden Preisen schlank Nehmer.

Telegramme der Molkerei-Zeitung Berlin.

Berlin, den 16. Dezember 1905. Preisfeststellung der von der ständigen Deputation gewählten Notierungs-Kommission. Mitgeteilt von der Firma C. F. Wienbruch, Berlin, Leipzigerstr. 89. Durchschnittspreise für die Woche vom 10. Dezember bis 16. Dezember 1905.

		13. Dez.	16. Dez.
Hof- u. Genossensch.-Butter:	Ia per 50 kg M.	124—126	123—126
do. do.	IIa „ „ „	118—123	118—123
do. do.	IIIa „ „ „	115—118	110—119
do. do.	Abfallende „ „	106—114	106—115
	Tendenz:	Ruhig.	Besser.

Hamburg, Grimm, den 15. Dezember 1905. (Butter-Bericht der Ehlmann u. Boysen.) Notierung der Notierungs-Kommission der

am Butterhandel beteiligten Firmen zu Hamburg. In Hamburg höchstbezahlte Brutto-Preise: I. Klasse M. 122—126. II. Klasse M. 112—115 pr. 50 kg. Netto reine Tara.

Tendenz: Fest.

Der Butterhandel verlief in dieser Woche ähnlich wie in der letzten, feinste frische Meiereibutter konnte durch billige Verkäufe geräumt werden. Leider sind die Verkäufer in ihrer Erwartung, daß die Notierung heute um einige Mark ermäßigt werden würde, getäuscht worden, denn letztere ist unverändert geblieben. Die Ankünfte von frischer sibirischer Butter wurden gleich begeben, doch lassen die erzielten Preise keinen Nutzen für die Inhaber, da die Einkaufspreise in Sibirien sehr hoch sind. Kopenhagen meldete gestern einen festen Markt bei unveränderter Notierung.

Ferner Privat-Notierungen: Fehlerhafte und ältere Butter pr. 50 kg M. 102—108. Schleswig-Holsteinische und ähnliche frische Bauer-Butter M. ——. Russische, Sibir. und Livländ. Winterbutter (verzollt) M. 104—114, Galizische (verzollt) M. 92—94. Finnländische Winter-Butter (verzollt) M. ——. Amerikanische (verzollt) M. ——.

Butternotierungen in Kopenhagen. Den 14. Dezember 1905. Butter: 1. Klasse 97—98 Kr. (1 Kr. = 112,5 Pf.). Tendenz: Fest.

Berlin, 14. Dez. 1905. Amtlicher Marktbericht der städtischen Markthallen-Direktion über den Großhandel in der Central-Markthalle. **Butter.** Preise franko Berlin einschließlich Provision. Für 50 kg Ia M. 124—126, IIa M. 118—124, IIIa M. 115—118

Käse. Import. Emmenthaler Ia p. 50 kg 90—95 M., dito IIa M. 70—80, import. Glarner Kräuterkäse M. 60——, import. Holl. Gouda Ia M. 80—85, import. Holl. Gouda IIa M. ——, import. Edamer M. 80—— import. Camembert per Dtzd. M. 7,50, import. Gervais M. —, import., Neufchatel per 100 Stück M. 20, import. Roquefort sur choix Ia per 50 kg M. 125—140, import. Parmesan, 3-4 jährig, M. ——, dito, 2—3 jährig M. 80—85, import. Chester-Viktoria M. 115—125, dito Chesbire M. 80—85, Gorgonzola per 50 kg M. 90—100. Steppenkäse M. —. Inländische. Westpr. Schweizer-Käse Ia per 50 kg M. ——, Neufchatel, do. per 100 Stück M. ——, Holländer, rheinisch, Ia per 50 kg M. ——, Edamer Ia M. ——, Limburger Alpenkäse in Pergament M. ——, Tilsiter Käse, fette Ia M. 58—60, Tilsiter Käse IIa, halbfette M. 45—50, Harzer per Kiste, 100 Stück, M. 2,10—2,30, IIa M. 0,75—1,00, Soldiner per Schock M. 6,00, Schloßkäse per Dutzend M. ——, Camembert, große I (H. Prinz), per Dtzd. M. 6,00, do. II, per Dtzd. M. 4,40, Kaiserkäse (H. Prinz) M. 2,40, Kronenkäse M. ——, Frühstückskäse per 50 Stück M. 3,75 (H. Prinz). Deutscher Gervais Dutzend M. 2,20. Briekäse, Orig.-Packung, per $\frac{1}{2}$ kg M. 0,80.

Butter-Notierungen der Landwirtschaftskammer für die Provinz Schleswig-Holstein. Butter-Auktionen des Ost-Holsteinischen Meierei-Verbandes.

Hamburg, den 13. Dezember 1905.

1. Klasse 4 Drittel zu $126\frac{1}{2}$, 8 Drittel zu 125, 6 Drittel zu $124\frac{1}{2}$, 1 Drittel zu 124, 7 Drittel zu 123, 6 Drittel zu $122\frac{1}{2}$, 18 Drittel zu 122, 12 Drittel zu 121, 7 Drittel zu $120\frac{1}{2}$, 18 Drittel zu 120, 1 Drittel zu $119\frac{1}{2}$, 2 Drittel zu 119 M. Zusammen 1. Klasse 90 Drittel zu 122,02 M. im Durchschnitt, 2. Klasse 12 Drittel zu 116,75 M. 28 Drittel unverkauft.

Jeder Produzent in Schleswig-Holstein ist berechtigt, die Auktionen zu beschicken. Der Vorstand des Ostholst. Meierei-Verbandes.

Halle a. S., den 14. Dezember 1905. (Bericht von Gebr. Rößler.) Die Marktlage ist noch unverändert ruhig, und wartet man allgemein bis zum letzten Augenblick, sich für den Festbedarf zu decken. Wunderbar ist es, daß trotz der hohen Preislage während des ganzen Jahres seit einigen Tagen von so vielen Molkereien Standbutter angeboten wird, die aber nur mit großer Mühe wird untergebracht werden können. Da erfahrungsgemäß in der zweiten Dezemberhälfte die Eingänge gewöhnlich kleiner werden, die Nachfrage jedoch zunimmt, ist bis zum Feste mit unveränderten Preisen, vielleicht sogar mit einer kleinen Erhöhung derselben zu rechnen.

Ausgesucht feinste gesalzene Molkereibutter	123—126	Mk.
I "	118—122	"
II "	115—117	"

in Tonnen von 100 Pfd. und Kübeln von 50 Pfd.

Königsberg i. Pr., 13. Dezember 1905. (Butterbericht von Gyßling, Ebhardt u. Co.) Feinste Qualitäten sind jetzt wieder gut gefragt und spricht hierbei wohl der Umstand mit, daß wir uns dem Feste nähern.

Wir zahlen heute für feinstes Produkt 115—118 M. für 100 Pfd. netto hier. Fehlerhafte Ware verrechnen wir nach Verkauf.

Hamburg, 12. Dezember 1905. (Bericht von Cölle u. Bliemann.) Kraftfuttermittel: Die Marktlage hat sich gegen die Vorwoche wenig verändert. Der Bedarf ist nach wie vor ein recht großer, und da die eintreffenden Zufuhren nur kleine sind, so konnten Preise sich voll behaupten.

Erdnußkuchen 152—166 M., Kokoskuchen 134—147 M., Amerik. Baumwollsaatkuchen und -Mehl 140—145 M., Sesamkuchen 133—145 M., Rapskuchen aus inländischer Saat 119—132 M., Palmkernkuchen 133—135 M., Leinkuchen 160—162 M., Amerik. Maisölkuchen 140—142 M. für 1000 kg ab hier.

Schweine- u. Ferkelmarkt. (Amtlicher Marktbericht vom Magerviehhof in Berlin-Friedrichsfelde.) Mittwoch, den 13. Dezember 1905. Es standen zum Verkauf: 3350 Schweine, 1900 Ferkel.

Verlauf des Marktes: Reges Geschäft; Läufer im Preise etwas niedriger, Ferkel unverändert.

Im Engroshandel wurden gezahlt für: Läuferschweine, 3—5 Monate alt 28—48 M.; 6—7 Monate alt 48—65 M. für 1 Stück. Ferkel, mindestens 8 Wochen alt 17—24 M.; unter 8 Wochen alt 14—17 M. für 1 Stück.

Die Direktion des Magerviehhofes.

Städtischer Centralviehhof. Berlin, 9. Dezember 1905. Zum Verkauf standen: 4748 Rinder, 1107 Kälber, 8475 Schafe, 11 114 Schweine.

Bezahlt wurden für 100 Pfund oder 50 kg Schlachtgewicht in Mark (bzw. für 1 Pfund in Pfg.): Für Rinder: Ochsen: 1. vollfleischig, ausgemästet, höchsten Schlachtwerts, höchstens 7 Jahre alt 75—78; 2. junge fleischige, nicht ausgemästete und ältere ausgemästete 70—74; 3. mäßig genährte junge und gut genährte ältere 61—67; 4. gering genährte jeden Alters 56—60. — Bullen: 1. vollfleischige höchsten Schlachtwerts 73—76; 2. mäßig genährte jüngere und gut genährte ältere 68—72; 3. gering genährte 56—60; — Färsen und Kühe: 1. a) vollfleischige, ausgemästete Färsen höchsten Schlachtwerts ——; b) vollfleischige, ausgemästete Kühe höchsten Schlachtwerts, höchstens 7 Jahre alt 62—65; 2. ältere, ausgemästete Kühe und wenig gut entwickelte jüngere 59—61; 3. mäßig genährte Färsen und Kühe 55—58; 4. gering genährte Kühe und Färsen 50—53. — Kälber: 1. feinste Mastkälber (Vollmilchmast) und beste Saugkälber 88—92; 2. mittlere Mastkälber und gute Saugkälber 78—84; 3. geringe Saugkälber 58—68; 4. ältere gering genährte Kälber (Fresser) 55—60. — Schafe: 1. Mastlämmer und jüngere Masthammel 78—81; 2. ältere Masthammel 73—75; 3. mäßig genährte Hammel und Schafe (Merzschafe) 53—57; 4. Holsteiner Niederungsschafe (Lebendgewicht) ——. — Schweine: Man zahlte für 100 Pfd. (mit 20 pCt. Tara): vollfleischige, kernige Schweine feinerer Rassen und deren Kreuzungen, höchstens $1\frac{1}{4}$ Jahr alt, 220—280 Pfund schwer, 70——; schwere, 250 Pfd. und darüber (Käser) ——; fleischige Schweine 66—68; gering entwickelte 63—65; Sauen 66 M.

Verlauf und Tendenz des Marktes:

Das Rindergeschäft wickelte sich langsam ab und hinterläßt Ueberstand. — Der Kälberhandel gestaltete sich langsam und wird kaum ganz geräumt. — Bei den Schafen war der Geschäftsgang ruhig, es wird nicht ausverkauft. — Der Schweinemarkt verlief langsam, es bleibt viel unverkauft; fette Ware war vernachlässigt.

In **Hamburg** wurden bezahlt: für beste Ochsen 71—73 M., junge fette Kühe 62,50—65,50 M., beste, reine Schweine mit 20 Proz. Tara —68 M., Kälber I. Qualität 94—99,50 M., Doppellender 107—113,50 M.

Versuchsstation für Molkereiwesen Kiel

Versand von Reinkulturen für die Ansäuerung des Rahmes. Ausbildung von Molkereipersonal.

Professor Dr. H. Weigmann.

Molkereischule Fulda für Molkereigehilfen und Meier.
Molkereischule Lauterbach, Hessen für Meierinnen.
Gemeinsame Direktion
unter Aufsicht der Kgl. preuß. und Großherzl. hess. Regierung.
Ausbildung junger Leute unter sehr günstigen Bedingungen. Stellenvermittelung!

Stellen-Angebote.

An dem Milchwirtschaftlichen Institut zu **Proskau** findet vom **7. Januar** bis **17. März** ein Kursus zur Erwerbung der Qualifikation als Betriebsleiter statt.

Aufnahmebedingung: Erfolgreiche, mindestens 5jährige Gehilfentätigkeit.

Nähere Auskunft erteilt der Direktor, Professor **Dr. Klein, Proskau, O.-S.**

Von einem Butter-Engrosgeschäft wird für das Ausland

ein junger Mann

im Alter von 21—23 Jahren gesucht. Gute Schulbildung sowie prima Referenzen erforderlich. Offerten unter **2693** an die Expedition dieser Zeitung.

Käser

wird gesucht, geübt in französischer Weichkäserei, insbesondere Camembert, und in Buttererzeugung.

Offerten an

Baron Wattmann, Ruda Rozaniecka bei Cieszanow, Galizien.

Solider, tüchtiger

Gehilfe,

welcher auch in städtischen Großbetrieben tätig war, mit doppelter Buchführung vertraut ist, z. Z. Molkerei-Schule besucht, sucht, gestützt auf gute Zeugnisse, zu Anfang Januar dauernde Stellung als Obermeier oder ähnliche Stellung.

Offerten erbeten unter **M. B. H.** an die Expedition dieser Zeitung.

Stellen-Gesuche.

Erfahrene, an selbständiges Arbeiten gewöhnte **Meierin sucht** zu Neujahr Stellung zur selbständigen Leitung größerer Gutsmolkerei oder Filiale.

Off. beförd. d. Expedition d. Zeitung unter **L. S. 200.**

Suche zu Anfang Januar 1906 Stellung als

Maschinenführer (geprüfter Heizer) oder in der Käserei und erbitte Offerten unter „**Heizer 06**" an die Expedition dieser Zeitung.

Kaufmännisch und technisch gut gebildeter solider Fachmann, Molkereischule besucht, sucht Stellung als

Verwalter, Buchhalter oder **Geschäftsführer**

zum beliebigen Antritt

Offerten unter **6106** an die Exped. dies. Ztg. erbeten.

Kaufmännisch gebildet. Molkereifachmann, mit allen Gebieten der Milchverwertung, des Butterhandels vertraut und durchgreifenden Kenntnissen in Molkereimaschinenbranche **sucht sich zu verändern.** Offert. unt. **C. A. 18** an **Haasenstein & Vogler A.-G., Hamburg.**

Junger, evang.

Gehilfe,

19 Jahre, 4 Jahre beim Fach, sucht Anfang Januar 1906 Stellung; als junger Expedient in einer Butterhandlung, Käsefabrik oder Molkereibedarfsartikel-Geschäft nicht ausgeschlossen. Offerten mit Gehaltsangaben erbittet

Otto Schmidt, Torfe a. Harz.

Erfahrener ordentlicher

Fachmann,

selbständig arbeitend, 28 Jahre alt, mit guten Empfehlungen, sucht Anfang Januar passende Stellung. Derselbe ist Absolvent einer Molkereischule, flott im Schreiben und Rechnen, in Butterei, Maschinenwesen, Untersuchen, sowie Eis- und Kühlmaschine und sonst. Facharbeiten durchaus vertraut. Offert. sub **W. K. B.** an die Exped. dies. Zeitung.

Lehrling.

Junger Mann, 21 Jahre alt, gute Schulbildung, bereits 13 Monate gelernt, der krankheitshalber Lehrstelle aufgab, sucht Stellung in Genossenschaft, wo er bis April auslernen kann. Offert. unt. **M. M. 100** an die Exped. dies. Zeitung.

Vermischte Anzeigen.

Kühlmaschinenfabrik

sucht tüchtige, eingeführte

Vertreter.

Angebote erbeten unter **2700** an die Expedition dieser Zeitung.

Suche ab **1. Januar 1906**

3—4 Centner

gute Molkereibutter Ia.

wöchentlich. Kasse nach Wunsch.

Offerten mit Preisangabe unter **W. B.** an die Exped. dies. Ztg. erbeten.

Verbesserte Milchlieferungsbücher! sowie sämtliche **Geschäftsbücher** konkurrenzlos billig. Preisliste gratis!

Molkereigeschäftsbücher-Fabrik
F. Kahm, Frankenberg i. S.

Auf **Osterrade**, pr. Bovenau, stehen wegen Milchverkauf

1 Butterkneter für Kraftbetrieb,
1 Rahmkühler,

beide Teile vor einem Jahre von Bergedorf geliefert, ferner eine Partie sehr gut erhaltene **Wageneimer**, ca. 60 Liter Inhalt, zum Verkauf.

v. Hildebrandt, Osterrade bei Bovnau (Holstein).

1 pf. steh. tadelloser Benz'scher **Benzinmotor** sofort für Mk. 400 abzugeben.
Weimar, Paulinenstr. 9. Delmhorst.

Gute Leinsaat

liefert in jedem Quantum preiswert

J. Alexander,
Schloppe in Westpreußen.

Milch-Geschäft
zu verkaufen.

Umsatz täglich 500 Liter. Stallung und Wohnung vorhanden. Näheres **Hagen i. W., Augustastraße 24.**

Wichtig für Molkereien.

Reinigung der Abwässer.

Nach einem von mir erfundenen Verfahren werden die Abwässer derart gereinigt, daß die Bildung übelriechender Gase vermieden wird und das Wasser kristallhell abfließt, ohne sich weiter zu zersetzen. Die Einrichtungs- und Betriebskosten sind gering.

Näheres durch

Friedrich Harm, Breslau XIII Opitzstr. 5.

Digitized by Google

Vertretung
leistungsfähiger Molkereien
übernimmt für
Bremen u. Umgegend
vorzüglich eingeführtere Agenturgeschäft, welches mehrere Reisende beschäftigt u. über große Lagerräume verfügt. Grossisten- u. Detaillistenkundschaft. 1a Referenzen.
Offerten unter **2663** an die Expedition dieser Zeitung.

Futter-Kartoffeln, größerer Posten
ist abzugeben
Berlin, Falkensteinstrasse 17,
Hof im Keller.

Der Inhaber der D. R. P. 117 253 u. Nr. 141 477 (Zusatz).
Flaschenverschluss gegen Wiederfüllen,
wünscht mit Deutschen Fabrikanten wegen **Verkauf des Patents bezw. wegen Lizenzgebühr** in Verbindung zu treten. Gefl. Anfragen wolle man richten an **F. Edmund Thode & Knoop,** Patentanwaltsbureau. **Dresden,** Johannesstr. 23.

Ein liegender, gebrauchter
Rahmpasteur,
System Herkules, für 1 Alfa A I, ist wegen Anschaffung eines größeren billig abzugeben. **Joh. Hering,**
Leck, Schleswig-Holst.

Gust. Schultze & Sohn,
Berlin C., Gertraudten-Strasse 22.
Butter-Grosshandlung.
Wöchentlich 10—15 Centner
ff. Molkereibutter
von allererster Butterhandlung Leipzigs auf Jahresabschluß gesucht. Kaufe nach Wunsch.
Offert. mit Preisangabe sub **V. A. 977** Invalidenbank Leipzig erbeten.

Milchkur-Anstalt, Dampf-Molkerei,
mit elektr. Betrieb in schöner u. steigender Entwicklung befindlicher Stadt am Rhein (80 000 Einw.), evtl. mit Anwesen
aus Gesundheitsrücksichten baldmöglichst zu verkaufen.
Geschäft ist erstes am Platze, noch sehr ausdehnungsfähig. Für verh. Fachmann seltene Gelegenheit zu brillanter Existenz. Inventar komplett u. in bestem Zustande. **Anfall M. 100—110 000 pro Jahr. Milchverbrauch 46—48 000 Liter pro Monat.**
Rentabilität nachweisbar. Erforderliches Kapital M. 20—25 000 Selbstreflekt. wollen unter **F. 2 M. 4122** an **Rudolf Mosse, Frankfurt a. M.** schreiben.

Pergament, Butterschachteln, Drucksachen, Bücher, Stempel
u. s. w. beziehen Sie am vorteilhaftesten bei reeller Bedienung von **Chr. Braun, Hofstein-Weilheim a. Teck, Württemberg.**

Konkurs der Molkereigenossenschaft in Wittlich.
Das beim Bahnhof gelegene **Molkereigebäude** nebst **Maschine** für 6000 Liter Milch, in bestem Zustande, wird
am 22. Dezember 1905, nachmittags 2 Uhr
in **Wittlich** im **Hotel zur Traube**
öffentlich versteigert.
Wittlich ist aufstrebende Kreisstadt mit ca. 6000 Einwohnern, die Umgebung rein landwirtschaftlich.

Gebrüder Groh,
Hoflieferanten,
BERLIN O., Blumenstr. 70,
Buttergrosshandlung.
23 eigene Detail-Geschäfte.
Ständige Abnehmer für feine Molkereibutter zu höchsten Tagespreisen bei wöchentlicher Abrechnung und Kasse. Jahres-Abschluss erwünscht.

Kaufe jedes Quantum
feine Butter
zu den **höchsten Preisen** gegen **sofortige Kasse.**
R. Schröter,
Berlin SO. 16,
Adalbert-Straße Nr. 53.

GEBR. ROESSLER,
Butterabsatzstelle von Molkereien der Provinz Sachsen und der angrenzenden Staaten.
HALLE a. S.,
Frölmfeldorstr. 8. Fernspr. No. 856.

Anlagen
für Flaschen- und Kindermilch nebst Kindermilchrezepten liefert als langjährige Spezialität
Theodor Timpe, Magdeburg.

Buttertonnen,
einmal gebraucht, gut verbötticht und gereinigt, ca. 100 Pfd. Inhalt, liefert prompt zum Preise von **60** Pfg. per Stück frei Bahnhof Berlin
H. Zinke,
Berlin N. 31, Uferstr. 27a.
Versand geg. Nachn. nicht unter 20 Stck.

Direkte Bezugsquelle!
Butterfarbe, rötlich und gelblich,
Käsefarbe, intensive färbend,
Labextrakt, Stärke 1 : 10000,
Labpulver, Stärke 1 : 100000,
Germania-Tinktur, unübertroffen,
Wenckebachs haltbare Säure-Butwickler.
Chem.-techn. Laboratorium
Apoth. U. WENCKEBACH Nachfg.
Flensburg (Schlesw.-Holstein).

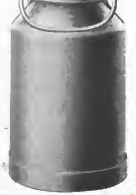
Stundenleistung 55—2000 Liter. Hand- u. Kraftbetrieb.

BALANCE
Modell 1905
unerreicht!
Umtausch
verstärkter Centrifugen aller Systeme gegen
BALANCE MODELL 1905.
Holler'sche Carlshütte,
RENDSBURG.

Funkes Original-Flachbutyrometer
ist nach dem Urteil allerersterAutoritäten Konkurrenzfabrikaten und Nachahmungen **weit überlegen.**
Funkes Untersuchungsapparate Perplex für Kleinbetrieb, **Spiral, Rapid** und **Matador** für Betriebe aller Grössen sind heute unbestritten die besten, technisch vollendetsten und billigsten. Man verlange kostenfreie Zusendung aller Prospekte von
Paul Funke & Co., Berlin NW. 4, Chausseestrasse 2d.

Quarksäcke
ohne und mit Naht, aus Leinen, Baumwolle und Jute. Kongress- und Handgarnstoffe für Käsetücher, Seih-, Wisch-, Hand- u. Putztücher, billige Bindfaden für Postpacker empfiehlt
Emil Fritsche in **Zittau.**

Paraffinierte **Pappverschlüsse,** sow. **Etiketten** für Milchflaschen billigst. **Gustav Wald,** Braunschweig.



Stanz- und Emaillierwerke,
vormals
Carl Thiel & Söhne,
Aktien-Gesellschaft.
Lübeck.

Nahtlose Milchtransportkannen.
Halbgestanzte „
Gefalzte „
Transport-Milcheimer.
Milch-Messeimer.
Rahm- und Milchständer.
Milchsiebe, doppelt und einfach.
Bassins aus Stahlblech.
Bassins aus Doppelmetall.
Kataloge gratis und franko.
Für einige Gegenden werden noch Vertreter gesucht.

Digitized by Google

Feierabend.

Den Deutschen ist nichts daran gelegen, zusammen zu bleiben, aber doch für sich zu bleiben. Jeder, sei er auch, welcher er wolle, hat so ein Eigenes für sich, das er sich nicht gerne möchte nehmen lassen. Goethe.

In schwieriger Lage.

Humoreske von Felix Freiherrn von Stenglin.

(Nachdruck verboten.)

Herr Z. hatte zuerst mit einem kleinen Kramladen für Soldaten angefangen, dann das Haus, in dem der Laden lag, gekauft, schließlich einen Gasthof, verbunden mit einer Gaststube, darin eröffnet. Das Billard fehlte nur noch aus Mangel an Platz. So hatte sein Ehrgeiz einen immer höheren Flug genommen, und er machte auch nicht Halt, als ihm die Aussicht eröffnet wurde, durch ein photographisches Atelier sein Arbeitsfeld und seinen Erwerb zu vermehren. Ganz in der Nähe nämlich, auf dem Wege vom Bahnhof in die innere Stadt, befand sich eine Ecke, die nach der Meinung eines Bekannten des Herrn Z. nach einem photographischen Atelier geradezu schrie, besonders da auch die Straße von den Kasernen hier in die Hauptstraße einmündete. Herr Z. hatte gar keine Ahnung vom Photographieren; gesehen hatte er es oft genug, ausgeübt nie. Das aber hinderte ihn nicht, den Plan mit seinem betriebsamen Geiste alsbald lebhaft zu erfassen. Es gelang ihm, die Ecke zu mieten; er führte eine kleine Halle dort auf, schaffte die nötigen Apparate, Mobilien, Schaukästen und Photographieständer an und gewann einen als geschickt empfohlenen, jungen Photographen.

Das Geschäft ging brillant, man konnte sich vor Kundschaft alsbald nicht mehr retten. Leider aber war der angestellte Photograph nicht halb so zuverlässig, wie er geschickt war. Herr Z. konnte weder durch Bitten, noch durch Drohungen, ja selbst nicht durch joviale Scherze Geld von ihm bekommen. Endlich riß Herrn Z. die Geduld, und er setzte eines Sonnabends abends den lustigen Bruder vor die Tür.

Gut, das war geschehen. Herr Z. stand allein in seiner neu erbauten Photographiehalle, umgeben von den neuen Möbeln, Apparaten und Photographieständern mit mehr oder weniger lächelnden Gesichtern darin; er stand und sah sich um und kam sich plötzlich ungeheuer verlassen vor. Denn er konnte nicht photographieren und morgen war Sonntag, der Haupttag des Geschäfts. Da kamen vor und nach der Kirche Vereine, Brautleute, Soldaten, Familienväter, alles, was Alltags keine Zeit hatte. Herr Z. stand allein und sah sich nach seinem Gehilfen um. Es wurde ihm klar, daß er die Seele des Geschäfts hinausgestoßen hatte. Er sah ein, daß er den Anforderungen des nächsten Tages nicht würde gerecht werden können, daß die Kunden ihm davongehen, die Ateliers der beiden Konkurrenten im Ort bevölkern und ihn einsam in seinem ruinierten Geschäft zurücklassen würden. Herr Z. verlebte einen traurigen Abend und fand auch in der Nacht wenig Schlaf. Endlich, als er gegen 6 Uhr aus unruhigem Halbschlummer erwachte, kam ihm eine Eingebung. Er sprang auf, kleidete sich schnell an und weckte seine Frau.

„Ich habe eine Eingebung gehabt," sagte er ihr. „Es ist eine Eingebung der Verzweiflung, aber sie ist doch besser als gar keine. Ich werde kalt photographieren."

Seine Frau, unliebsam aus ihrem Schlaf gestört, antwortete nicht, sondern warf sich auf die Seite.

Herr Z. fuhr fort: „Ich werde die Leute nicht fortschicken, ich werde sie photographieren, aber kalt, denn ich würde mit Sicherheit sämtliche Platten verderben. Die Handgriffe weiß ich ja ungefähr, und niemand wird's merken, daß ich keine Platten drin habe."

Frau Z. richtete sich auf. „Und später?"

„Wer wird so unendlich weit denken!" erwiderte Herr Z.

Zwei Leute vom Lande, eine Frau mit ihrer Tochter, waren die ersten.

„Ganze Figur, Brustbild oder Kniestück?" fragte Herr Z. liebenswürdig, trotzdem das Format ja für seine Art zu photographieren ganz gleichgültig war.

Nun schraubte er emsig die Beine des Gestells herauf und herunter, nahm das Dunkeltuch über den Kopf, nötigte die beiden Frauen, eine möglichst steife Stellung einzunehmen und machte alle Bewegungen, die er von seinem Gehilfen gesehen zu haben glaubte. Zum Schluß fragten sie, wann das Bild fertig sei, und er antwortet kühn: „Am nächsten Sonntag."

Bis jetzt ist also alles gut gegangen, dachte Herr Z., fahren wir in derselben Weise fort! Das Vorzimmer war schon gefüllt; ein paar Soldaten mit ihren Mädchen, eine Mutter mit drei Kindern, die Soldaten einer Stube, die ein Gruppenbild gemacht haben wollten.

Es ging wie am Schnürchen. Herr Z. machte die Handgriffe am Apparat genau so, wie er es früher von seinem Gehilfen gesehen hatte, verbarg den Kopf unter dem Dunkeltuch, setzte die Kassetten ein, verschwand mit ihnen in der Dunkelkammer. Und wie mechanisch antwortete er immer wieder auf die Frage, wann die Bilder fertig seien „Zum nächsten Sonntag."

Abgespannt, aber anscheinend recht guter Dinge, kam er am Nachmittag nach Hause und setzte sich zu Tisch. Seine Frau wagte nicht zu fragen, endlich begann er von selbst: „Es ist gut gegangen. Das Geschäft hebt sich."

Die Frau, nicht so robust veranlagt wie ihr Mann, legte den Suppenlöffel hin und entgegnete: „Aber Du kannst doch nicht immer so weiter kalt photographieren bis in alle Ewigkeit?"

Es überlief Herrn Z. Er seufzte und sprach: „Einstweilen hab' ich ja Frist bis zum nächsten Sonntag."

Nach zwei Tagen hatte Herr Z. einen neuen Gehilfen. Er ließ sich sofort zur Probe selbst photographieren und verfolgte jede Bewegung des jungen Mannes mit gespannter Aufmerksamkeit. Es war ihm der Verdacht aufgestiegen, der Mensch photographiere am Ende auch nur kalt, aber nein, es war ein richtiger Photograph, den er da engagiert hatte, und das Geschäft ging nun wieder seinen geregelten Gang. Allerdings, je näher der Sonntag rückte, desto unbehaglicher wurde es Herrn Z. zu Mut.

Der Sonntag kam, und Herr Z. war schon früh im Atelier. Er hatte es zu Hause nicht mehr aushalten können. Es handelte sich jetzt darum, dem unvermeidlichen Ansturm siegreich zu begegnen. Das wußte Herr Z.; wie er es aber machen sollte, ahnte er einstweilen noch nicht. Aufgeregt, ziel- und zwecklos durchschritt er das Atelier und sann und sann.

Endlich erschienen die ersten, die ihre Bilder abholen wollten: die Bauernfrau mit ihrer Tochter. In ihrer Begleitung waren vier Personen aus demselben Dorf, die erklärten, daß sie sich ebenfalls photographieren lassen wollten, wenn das Bild gut geworden sei.

Herr Z. ging, die Hände in den Hosentaschen, durchs Atelier und wußte noch immer nicht, was er sagen sollte. Der Schweiß trat ihm auf die Stirn, die Wände, Apparate und Menschen begannen vor seinen Augen zu tanzen — und es wollte ihm durchaus nichts einfallen! Nur eins war ihm klar, er durfte im Interesse des Geschäfts nicht sagen, das Bild sei schlecht geworden . . .

„Ausgezeichnet!" sagte er plötzlich. „Aber —"

In diesem Augenblick überkamen Herrn Z. wie ein Wunder die Geister des Humors. Er hob wie drohend den Finger zu dem jungen Mädchen und sagte lächelnd: „Das junge Mädchen hat gewiß zu sehr an den Schatz gedacht, wie?" Die beiden Männer lachten laut auf, die Frauen lächelten. „Ja, und da hat sie mit dem Mund gewackelt," fuhr Herr Z. schon kühner fort, „und hat mir das ganze schöne Bild verdorben." Es war heraus, Herr Z. atmete auf, er hatte die Zauberformel gefunden. „Na, aber darum keine Feindschaft," sagte er, immer munterer werdend. „Frisch noch einmal heran und diesmal ganz still gestanden . . . Jetzt wollen wir einmal den jungen Mann sein Heil versuchen lassen." Herr Z. wandte sich an den neuen Gehilfen. „Aber was ganz Propres, was Zuckriges, nicht wahr?" Und wieder zu den Bauern gewendet, meinte er: „Es ist, als ob ich's selbst machte, meine Herrschaften, ich stehe ja dabei." — Was die Bauern sehr zu beruhigen schien.

Herr Z. fühlte, daß ihm die Bahn gewiesen sei. Gewiß, es war eine Bahn der Lüge und Verstellung, er wollte auch ganz gewiß nie wieder lügen in seinem Leben, aber diesmal konnte er nicht anders. Mit kühnem Mut wälzte er die Schuld auf seine Kunden, dann ließ er zur Versöhnung mit Grazie die Lichter des Humors spielen. Freilich, das strengte an! Es erforderte Geisteskraft, in jedem Falle etwas Passendes zu ersinnen, und der fortdauernde Wechsel in den Empfindungen rieb auf. Dazu mußte Herr Z. zwischendurch darauf bedacht sein, es nicht eine Partei merken zu lassen, daß auch andere von einem ähnlichen Mißgeschick betroffen seien, wie sie selber. Das hätte Verdacht erweckt.

Bis kurz vor Schluß des Geschäfts war alles ohne besondere Zwischenfälle vorübergegangen. Da erschien zuguterletzt noch ein Soldat, der schon am vorigen Sonntag die Platte hatte sehen wollen, und dem Herr Z. diesen Gedanken nur mit Mühe ausgeredet hatte.

„Bedaure der Ausdruck in Ihrem Gesicht, werter Herr, ist so, daß ich das Bild nicht abliefern kann, Sie müssen schon eine neue Sitzung über sich ergehen lassen —", leierte Herr Z. wie mechanisch und diesmal ohne rechte Suggestionskraft herunter. Es war ein Unglück, daß gerade dieser Kunde kam, als die Lebensgeister des Herrn Z. durch die gehabten Anstrengungen bereits sehr mitgenommen waren. Der Soldat gab sich denn auch nicht zufrieden. Es war eine kritische Natur. Er erklärte, daß er das Bild seinen Eltern zur silbernen Hochzeit schenken wollte, meinte, die Braut sei doch wohl wenigstens gut geworden und beanspruchte das Bild trotz seines angeblichen Mangels. Herr Z. hielt sich schwankend am Stuhl, er fühlte sich aus dem Angriff in die Verteidigung gedrängt, alles Selbstbewußtsein und aller Humor drohten ihn zu verlassen. Es waren noch mehrere Menschen, die sich nach den Preisen für Photographien erkundigt, oder sich für einen der nächsten Tage angemeldet hatten, im Atelier. Da raffte Herr Z. sich noch einmal auf, wappnete sich mit dem ganzen Stolz eines von seiner Ehre voll durchdrungenen Geschäftsmannes und erklärte höflich, aber fest, daß es durchaus gegen das Prinzip seines „Hauses" sei, fehlerhafte Bilder auszugeben, und daß die Platte schon vernichtet sei.

Jetzt kam ein empfindlicher Schlag für Herrn Z. Der Bräutigam erklärte, daß er unter diesen Umständen verzichte und zu einem Konkurrenten des Herrn Z. gehen werde, der ihm sehr empfohlen sei.

Herr Z., endlich allein in seiner Photographiehalle, befürchtete, daß sein mühsames Tagewerk vergeblich gewesen sei. Er versuchte sich zwar einzureden, daß er im allgemeinen auf der ganzen Linie gesiegt habe, aber er war sich auch klar darüber, daß dieser eine einzige Gegner immer noch das ganze Resultat des an übermenschlichen Anstrengungen so reichen Tages in Frage stellen konnte. —

Am Dienstag früh erhielt Herr Z. ein großes Schreiben, das er für ein amtliches halten mußte. Sollte ihr die Konzession entzogen sein? dachte er bestürzt. Da öffnete er und fand eine Aufforderung der königlichen Waffenfabrik, sich zur Besprechung über photographische Aufnahmen in der Fabrik einzufinden.

Er ließ sich keine Zeit, war nach einer Stunde dort und erfuhr, daß er vor allen Photographen der Stadt ausersehen sei, die Modellaufnahmen zu übernehmen, ein Geschäft, das seine Konkurrenten sich längst mit Inbrunst gewünscht hatten, da eine dauernde, sehr beträchtliche Einnahme damit verknüpft war. Herr Z. nahm diese Eröffnungen mit Stolz, aber auch mit allergrößter Verwunderung hin. Er konnte sich nicht enthalten zu fragen, welchem Umstand er diese Auszeichnung zu danken habe. Da lächelte der Herr, der mit ihm zu verhandeln hatte, und sagte: „Ich war zufällig am Sonntag in Ihrem Atelier, um mich nach den Preisen zu erkundigen, und war Zeuge, wie Sie mit Mannhaftigkeit das Ansinnen, eine mißlungene Arbeit abzuliefern, ablehnten und sich lieber dem Unwillen eines Kunden aussetzten, als der Ehre Ihres Geschäfts zu vergeben. Solchen Mann brauchen wir."

Herr Z. warf sich in die Brust und wuchs gleichsam über sich selbst empor.

„Wir brauchen einen energischen, gewissenhaften, diskreten, unbestechlichen Mann —"

Bei jedem Worte nickte Herr Z. zustimmend.

„Vielleicht findet sich dann später einmal der Hofphotographentitel oder ein Orden —"

Herr Z. verneigte sich verbindlichst. Er nahm den Auftrag dankbar, aber auch mit Würde an und verließ die königliche Waffenfabrik in der Ueberzeugung, die ihm gewordene Auszeichnung durch seine Leistungen voll verdient zu haben.

Kalt photographiert aber hat er nicht wieder.

Ueber die Höhe einer Sternschnuppe wird der „Frankf. Zeitung" geschrieben: Am 14. März v. J. wurde auf der Sternwarte Königstuhl b. Heidelberg mit beiden Refraktoren, dem 16-Zöller und dem 6-Zöller, dieselbe Gegend des Himmels photographiert. Währenddessen huschte eine Sternschnuppe über die Gegend und hinterließ auf beiden Platten eine Spur zurück. Die Lage des Striches unter den Sternen war auf beiden Platten verschieden, ein Beweis, daß die Sternschnuppe nicht unendlich weit entfernt war, wie die Sterne, sondern in solcher Nähe, daß der Abstand der beiden Refraktoren von nur 32 Metern nicht mehr verschwindend war gegen den Abstand der Sternschnuppe. Die Lagen der Bahnspuren auf beiden Platten waren um 34.1 Bogensekunden verschieden. Daraus ergibt sich die Entfernung der Sternschnuppe von der Sternwarte zu 190 Kilometern; die Höhe aber über jenem Punkte der Erdoberfläche, durch dessen Scheitel die Sternschnuppe flog, ergab sich zu 91 Kilometern mit einer Unsicherheit von 4.4 km mehr oder weniger. Die Höhe, in der diese Sternschnuppe aufleuchtete, ist deshalb von Wert, weil sie einen Maßstab dafür gibt, bis zu welcher Erhebung über den Erdboden wir noch eine wirksame Lufthülle annehmen müssen. Die Sternschnuppe gerät ja ins Leuchten, weil ein dunkles, wenige Gramm schweres kosmisches Staubteilchen auf seiner Bahn um die Sonne in die Lufthülle der Erde hineinsaust und sich durch die Reibung an der Luft bis zur hellen Glut erhitzt. Daher sind die erhaltenen 91 Kilometer eine untere Grenze für die Höhe der Luft, da die Sternschnuppe die alleräußersten feinsten Schichten erst durchdringen muß, bis die Reibung groß genug geworden ist, um Glühhitze eintreten zu lassen. Die Bewegung einer Sternschnuppe beträgt durchschnittlich 42 Kilometer in der Sekunde, so daß sie sehr rasch in dichtere Tiefen des Luftmeeres gelangt und dieses sich ganz gut bis zu einigen Hundert Kilometern Höhe erstrecken mag, so vielleicht unmerklich in den Weltäther übergeht.

Heitere Zeitungs-Aphorismen veröffentlicht F. v. Briesen im „Zeitungsverlag". Sie lauten: „Wenn der Journalist Pech hat, holt ihn der Druckfehlerteufel." — „Die Zeitung ist die beste Lebensgefährtin: Sie ist ganz dein — und bringt doch keine Schwiegermutter mit. Sie weiß mehr als du — und will doch nie das letzte Wort haben. Sie ist dir unverbrüchlich treu — und verlangt nicht mal jeden Monat einen neuen Hut. Sie sagt dir, wann's Theater anfängt — und will doch nicht mitgenommen werden. Sie liegt täglich in deinen Armen — und doch kannst du dich jeden Ersten von ihr scheiden lassen!" . . . — „Mancher Leser fragt mehr, als zehn Briefkastenonkel antworten können."

Digitized by Google

Ein **wirklich brauchbares** Milchsieb ist unser

Kegel-Milchsieb, D. R. P.

für ländliche Verhältnisse berechnet: **einfach, praktisch, wirksam,** wie hunderttätige Lieferungen beweisen; u. A. geliefert an Molkerei-Genossenschaft **Davos Schweiz** 50 Siebe, **Gross-Rambin** 41 Siebe, Hauptgenossenschaft **Hannover** 96 Siebe etc.

Nr.	5	4	3	2
Kuhzahl über	50	bis 50	bis 20	bis 10
Preis mit 2 Siebtüchern Mk.	12,—	10,—	8,—	6,—

Alexanderwerk A. von der Nahmer A.-G

Abteilung für hygienische Milchbehandlung u. Kühlanlagen, Patent Heim.

Berlin S., Neue Jakobstrasse 6.

Amtlich geeichte

nahtlose

Maasseimer

mit Schwimmer oder mit Glasskala.

Internationale Metallwerke

Josef Fliegel,

Mallmitz.

Molkerei-Wagen-Fabrik

Heinr. Heine Söhne in **Preetz-Holstein**

hält grosses Lager ihrer bewährten, stets verbesserten

verschliessbaren

Milchverkaufswagen

in allen Grössen nebst Kannen, für Pferde- und Handbetrieb eingerichtet, mit Kiskühlung.

Erste und älteste Specialfabrik Deutschlands für verschliessbare Milchverkaufswagen mit Eisschlung und mit Siedel's Einsatz zur Verhinderung der Aufrahmung der Milch während des Verkaufs. D. R. P. No. 139 122. Fabrikation in grossen Maassstabe mit Dampfbetrieb und den neuesten Maschinen.

Erster Preis Hamburg 1902.

Die Gräfl. v. Bandissin'sche Weingutsverwaltung

Hierstein a. Rhein

bringt zum Versand

ihre hervorragend preiswerte Marke

1903er Hiersteiner Domthal

Im Fasse von ca. 30 Liter an bezogen.

Per Liter Mark 1.– ab Hierstein.

M. Heinsius Nachfolger in Leipzig.

Verlagshandlung für Milchwirtschaft.

Weihnachts-Geschenke

für

Molkerei-Fachleute.

Bakteriologie des Meiereiwesens. Ein kurzgefasstes Handbuch für Studierende, praktische Landwirte, Meier, Meierinnen usw. Von **Chr. Barthel.** Aus dem Schwedischen übersetzt von Dr. Kaufmann. Mit 12 Abbildungen. Preis geheftet Mk. 2.50.

Die Technik der Milchprüfung. Anleitung zur selbständigen Ausführung von Milchuntersuchungen für Molkereifachleute. Von **Dr. A. Eichloff.** Mit 43 Abbildungen und 5 Tabellen. Preis gebunden Mk. 1.80.

Handbuch für die praktische Käserei. Von **Dr. W. Engling.** Zweite, neubearbeitete und vermehrte Auflage. Mit 123 Abbildungen. Preis gebunden Mk. 5.—

Lehrbuch der Milchwirtschaft. Von Professor **Dr. W. Fleischmann.** Dritte, neubearbeitete Auflage. Mit 80 Textillustrationen und 3 Tierbildern. Preis gebunden Mk. 11.—.

Die Milchbehandlung. Praktische Erfahrungen von **Wilhelm Helm.** Mit 17 Abbildungen. Preis geheftet Mk. 1.—.

Der Milchkaat. Nach dem praktischen Leben für jedermann geschildert von **Wilhelm Helm.** Mit 34 Abbildungen und Karten. Preis geheftet Mk. 4.—.

Leitfaden der Milchwirtschaft zur Einführung in den modernen Molkereibetrieb für Molkereischüler und Landwirte zusammengestellt von **Dr. Höft.** Mit 39 Abbildungen. Preis gebunden Mk. 1.80.

Eis und Kälte im Molkereibetrieb. Ratgeber bei der Einrichtung moderner Molkereibetriebe. Von **Otto Kadorf.** Mit 5 Tafeln und 206 Abbildungen im Texte. Preis gebunden Mk. 7.50.

Die Magermilch-Verwertung in den Molkereien. Eine Zusammenstellung der verschiedenen Verwertungsmethoden auf Grund der periodischen und der Patent-Literatur, sowie nach privaten Mitteilungen der Erfinder. Von **Dr. C. Knoch.** Mit 41 Abbildungen. Preis gebunden Mk. 5.—.

Kirne und Girbe. Ein Beitrag zur Kulturgeschichte, besonders zur Geschichte der Milchwirtschaft von **Benno Martiny.** Mit 6 Vollbildern und über 400 Abbildungen im Texte. Preis gebunden Mk. 30.—.

Vor hundert Jahren. Darstellung der Milchwirtschaft Großbritanniens um das Jahr 1800. Ein Vorbild für die gegenwärtige Entwickelung der deutschen Milchwirtschaft. Von **Benno Martiny.** Mit 20 Abbildungen. Preis gebunden Mk 8.–.

Praktische Molkereibuchführung. Leitfaden zum Selbstunterricht in der Molkereibuchführung, erläutert durch einmonatlichen Geschäftsgang einschließlich Abschlüssen und Geschäftsbericht unter spezieller Berücksichtigung städtischer Betriebe. Von **Adolf Kelscher.** Preis gebunden Mk. 4.—

Die Lehrmeierin. Ein Handbuch für Meierei- und Haushaltungsschulen sowie zum Selbstunterricht. Von **C. Schäf.** Mit 25 Abbildungen. Preis gebunden. Mk. 3.25.

Milchwirtschaftlicher Ratgeber. Eine Anleitung zur richtigen Lösung milchwirtschaftlicher Berechnungen, zur Abfassung der diesbezüglichen Korrespondenz usw. Von **Joh. Siedel** und **H. Teelow.** Mit einem Anhang von Vertragsformularen. Preis geheftet Mk. 1.60.

Die Hygiene der Milch. Hygienische Gewinnung, Behandlung und Aufbewahrung von Milch, Milchprodukten und anderen Nahrungsmitteln, sowie das Wissenswerteste bei der Gewinnung und Prüfung der Milch. Von **W. Stieger.** Mit 15 Tafeln und 113 Abbildungen im Text. Preis geheftet Mk. 4.—.

Milchwirtschaftliches Taschenbuch für 1906. Dreißigster Jahrgang. Herausgegeben von **Benno Martiny.** 2 Teile. Preis: Teil I in Leinenband, Teil II geheftet = Mk. 2.50; Teil I in Lederband, Teil II geheftet = Mk. 3.—.

Digitized by Google

Eismaschinen-Fabrik

Quiri & Co.

Schiltigheim (Els.),

Zweigniederlassung:

Köln a. Rh., Friesenplatz 19

liefert als Specialität

Kühl-Anlagen

für

Molkereien.

550 Anlagen.

PERGAMENTPAPIER-FABRIK SCHLEIPEN & SÖHNE RATINGEN

Normal-Säure-Entwickler S. & T.

Schlauche. Essigsäure. Putztwist

Farbe Lab **Oel.** Hamburg

L.V. Brandt,

Verein. Butter-Fass u. -Kneter „Simplex". Alleiu-Verkäufer

A. V. Branth, Hamburg 8.

Hartung Polygon Hohl

Spar-Roststäbe

D. R. P. 80689

aus Special-Metall, dauern fast unbegrenzt lange, verstehen sich nicht, verfärben nicht, verfaulen nicht, verparren die Spalten nicht, Material, Putzen fällt geringste Arbeit, Material rationell aus. Lieferung nach Einsendung der Masse oder eines Roststabes. Feinste Referenzen zu Diensten. Berliner Gusstahlfabrik und Eisengiesserei

Hartung Aktiengesellschaft,

Berlin NO., Prenzlauer Allee 44.

Spielend leichten

Gang hat das neue Modell 1905 der

Hauptner-Schere

mit biegsamer Triebwelle, D.R.G.M. von **Mk. 65,—** an.

Man verlange Preisliste kostenfrei!

H. Hauptner, Berlin NW., Luisenpl. 5.

Weltausstellung St. Louis: Grand Prix.

Alt, Eberhardt & Jäger, Ilmenau i. Thür.

Glas-Instrumente und Apparate aller Art und in jeder Ausführung für die technische Milchuntersuchung.

Grössten Lager Thüringens in **Laktodensimetern, Aräometern, Messgeräten** (Cremometer, Monauren, Büretten, Pipetten usw.) u. Hohlglas aller Art. **Butyrometer** (unter Gewähr für Genauigkeit), **Butterwasserprüfer, Laktobutyrometer, Centrifugen u. Centrifugenröhrchen** aller Art. **Milchfett- usw. -Bestimmungs-Apparate, Abmessvorrichtungen.**

Thermometer aller Art

für Molkerei- und Landwirtschafts-Zwecke, z. B. **Brutthermometer, Kontaktthermometer** für Feuersignal- und Kontrollzwecke, **Psychrometer** in allen Ausführungen. **Feuchtigkeitsmesser. Regenmesser.**

Preisliste auf Verlangen.

Briefl. Kursus in **Molkerei-Buchführung,** techn. u. kaufmänn. **Gründlichste Ausbildung.** Völliger Ersatz für mündlichen Unterricht. Prospekte kostenfrei! Probebriefe à M. —.—!

C. Blank, Berlin-Gr.-Lichterfelde W. 33, Steglitzerstr. 7. Technisches Institut f. Molkerei-Buchführung.

Buttertonnen,

ca. 100 Pfd. Inhalt, einmal gebraucht, gut verböttchert und sauber gereinigt, liefert jeden Posten

Fernsprecher: Amt 4, No. 9147.

O. Thonack, Böttchermeister, Berlin SO. 36. Harzerstr. 32.

Dr. N. Gerber's Acid-Butyrometrie Co., G.m.b.H., Leipzig

empfiehlt ihre

Dr. N. Gerber's Original-Apparate

Centrifugen mit patentierten Antriebsvorrichtungen für 2 bis 39 Proben für Hand- und Kraftbetrieb.

Butyrometer für alle Milcharten und Milchprodukte.

Neu! **Original-Pianbutyrometer mit rundem Lumen und breiter Schaufläche.**

Sämtliche **Hilfsapparate** in bester, sachgemässer Ausführung.

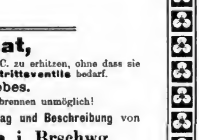
Spezialität: Vollständige Ausrüstungen für Kontroll-Vereine.

Zu beziehen durch alle besseren molkereitechnischen Geschäfte.

General-Vertrieb u. Lager für Berlin, Brandenburg u. Pommern bei **Paul Wieske,** molkereitechn. Geschäft, **Berlin N. 24, Oranienburgerstrasse 45.**

Man verlange Prospekte gratis und franko!

Gosm, Modell C für 2 Proben, kleinster Apparat mit patentiertem Kurbelantrieb.



Triumph mit Heizvorrichtung f. 24 u. 32 P. etc.

Aufsehen erregt

Schönemann's offener Hochdruck-Milcherhitzer

„Blank"

mit Berieselungs-Wärmeaustausch,

weil er das Problem gelöst hat,

Voll- oder Magermilch bei ständig freier Abdünstung **in offenem Gefässe** bis auf 105° C. zu erhitzen, ohne dass sie zu sieden beginnt, und hierzu **keiner Milchpumpe** und **keines belasteten Austrittsventils** bedarf.

Ungeheure Vereinfachung des Molkerei-Betriebes.

Rückkühlung auf 35 bis 40° C. — Unerreichte Dampfersparnis! — Anbrennen unmöglich!

Wer eine sichere und billige Milcherhitzung einführen will, erhält kostenfrei Anschlag und Beschreibung von

A. Schönemann & Co., Schöningen i. Brschwg.

Filiale: BERLIN N., Oranienburgerstrasse 60/63.

Prospekte auf Verlangen gratis und franko.

Digitized by Google

Bergedorfer Eisenwerk, W. Bergner, Bergedorf

Filialen in

Berlin — Kiel — Hamm/W. — Kassel — Nürnberg — Königsberg/Pr. — Wien.

Renommierteste und weitaus bedeutendste Spezialfabrik

für den Bau von

Molkereimaschinen aller Art

insbesondere

Astra-Separatoren.

Wer irgend eine Molkerei-Maschine, eine komplette Molkerei- oder Kühlanlage anzuschaffen beabsichtigt, sollte unsere Preise einholen und unsern Rat in Anspruch nehmen, der in jedem Falle kostenlos zur Verfügung steht.

Eduard Ahlborn

Danzig **Hildesheim** München

Nahtlose Milchtransportkannen

Nahtlose Milchsiebe mit herausnehmbaren Sieb-Böden.

Nahtlose Rahmständer

Milchfilter, Milchbehälter u. s. w.

in bester Ausführung.

Franz Maager, Molkerei-Maschinen-Fabrik, Breslau.

Lieferung sämtlicher

Molkerei-Maschinen, -Geräte und Bedarfs-Artikel.

Molkereien verlieren Geld

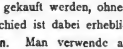
wenn sie bei Trommel-Reparatur oder -Tausch nicht darauf bestehen, dass sie eine

Original-Alfa-Trommel

erhalten.

Es werden von anderer Seite nachgemachte Trommeln in denselben Dimensionen geliefert. Wir können derartige Nachahmungen später nicht in Tausch nehmen, bei einer später gewünschten Umänderung oder Reparatur müsste dann also eine neue Trommel gekauft werden, ohne dass die alte Trommel angenommen wird.

Der Preis-Unterschied ist dabei erheblich zum Schaden der Molkerei, **deshalb bestehe man von vornherein immer auf Original-Alfa-Trommeln.** Man verwende auch stets nur **Original-Alfa-Reserveteile,** gekennzeichnet durch die allein Garantie bietende Fabrik-



Marke, welche nur durch uns und unsere legitimierten Vertreter zu beziehen sind.

Alfa-Laval-Separator G. m. b. H.,

BERLIN 54a.

Verantwortlicher Redakteur: H. Lueßig in Berlin. — Druck u. Kommissionsverlag von J. Harrwitz Nachf. G. m. b. H., Berlin SW., Friedrichstr. 16

Digitized by Google

Molkerei-Zeitung

Berlin.

Geschäftsstelle: Berlin SW., Großbeeren-Straße Nr. 40.

Telephon: Amt Vla., 11859. Telegrammadresse: Molkereizeitung Berlin.

Wochenschrift für Gewinnung, Verarbeitung und Verwertung der Milch.

Erscheint jeden Donnerstag. Durch die Post oder Buchhandel bezog. vierteljährlich 1 Mk. 50 Pfg. Von der Geschäftsstelle direkt unter Kreuzband vierteljährlich 2 Mk., Ausland Mk. 2.50. Einzel-Nummern gegen 20 Pfennig in Briefmarken.

Anzeigeblatt des Westpreussischen Butterverkaufsverbandes.

Unter Mitwirkung von Prof. Dr. Adametz in Wien, Dr. Gerber in Zürich, Dr. Kollwitz in Berlin und Prof. Dr. Siats in Hildesheim, herausgegeben von H. Caessig, Berlin SW., Großbeerenstraße 40.

Anzeigen werden für die 5.4 cm breite Spaltzeile mit 30 Pf. (Ersatzzeile-Gewicht [rot] berechnet und von unserer Geschäftsstelle, Berlin SW., Großbeerenstraße 40 sowie von allen Anzeigen-Geschäften entgegengenommen. Die Gebühr für Beilagen im Gewicht bis 5 gr beträgt für je 1000 Stück 10 Mk.

Nr. 51. Berlin, 23. Dezember 1905. 15. Jahrg.

Inhalt:

Ueber die Beziehungen zwischen dem Melkverfahren und der Zusammensetzung der Milch. Von Dr. Friedrich Krull. (Schluß.)

Löfflers Entdeckung einer Schutzimpfung der Rinder gegen Maul- und Klauenseuche.

Tagesgeschichtliche Rundschau. Deutschland. Verbot des Milchverkaufs am ersten Weihnachtsfeiertage. — Gutachten der berliner Handelskammer über den Schwund beim Ausstechen der Butter. — Errichtung einer Gesellschaft für gemeinnützigen Milchausschank in Nordwestdeutschland. — Umfangreiche Fälschungen im weiteren Milchhandel. — Milchfälschung. — Galizischer Butterversand-Schwindel ohne Ende. — Stadium der Ursachen des seuchenhaften Verladens der Kühe. — Generalversammlung der berliner Milchcentrale. — Milch-, Rahm- und Butterreinfuhr aus Dänemark. — Erträge der Heuernte im Königreich Preußen. — Belgien. Eine Anstalt zur genossenschaftlicher Butterverfeinerung.

Gesetze und Verordnungen. Neue Vorschriften betr. die Eichung von Milchmaßen.

Beobachtungen, Versuche, Erfindungen. Unterrichtswesen. Erfolge der Pehringschen Schutzimpfung gegen die Tuberkulose des Rindviehs. — Rohige Blechgefäße als Ursache von Butterfehlern. — Ueber Kaseinpräparat.

Handel und Verkehr. Wochenbericht vom Buttermarkt.

Marktberichte — Feiertrend.

Nachdruck ist nur mit genauer Quellenangabe gestattet.

Ueber die Beziehungen zwischen dem Melkverfahren und der Zusammensetzung der Milch.

Von Dr. Friedrich Krull.

(Referat nach den Mitteilungen des landwirtschaftlich. Instituts der Universität Leipzig. Heft 7.)

(Schluß.)

Auf Grund seiner, in der vorliegenden Arbeit beschriebenen eigenen Versuche mit 8 Kühen des Rassenstalles des Landwirtschaftlichen Instituts der Universität Leipzig kommt der Verfasser zu Ergebnissen, die die Ansicht begründet erscheinen lassen, daß es sich bei Durchführung verschiedener Melkmethoden, die die mannigfachsten Schwankungen im Fettgehalt der Milch zur Folge haben können, nicht um einen verschiedenartigen Reiz der Drüsennerven handelt, der auf die Bildung und Absonderung der Milch während des Melkens von Einfluß ist, sondern um rein mechanische Umstände, von denen die mehr oder minder vollständige Gewinnung des während der Melkpausen bereits fertig gebildeten Milchsekrets, insbesondere des Fettes, abhängig ist.

Zu diesem Schlusse kommt der Verfasser auf Grund folgender theoretischer Betrachtungen über die Ursachen der bei den verschiedenen Arten des Melkens beobachteten Schwankungen des Fettgehaltes der von den Versuchsthieren gelieferten Milch.

Im Verlaufe seiner Versuche zeige es sich wiederholt, daß die Schwankungen im Fettgehalte der aus den einzelnen Eutervierteln ermolkenen Milch bei gewissen Kühen von der Reihenfolge abhängen, in der die Euterviertel entleert werden, eine Beobachtung, die ebenfalls von Lepoutre und Babcock gemacht ist. Schon das Ergebnis des eingangs erwähnten Versuchs Babcocks lasse mit ziemlicher Sicherheit nicht auf besondere physiologische Funktionen der einzelnen Euterviertel oder auf eine verschiedenartige Erregung der Drüsennerven beim Melken, im Sinne Lepoutres, sondern auf Ursachen mechanischer Natur schließen. Für diese spreche der allmähliche Ausgleich, den der Fettgehalt der Milch der einzelnen Euterviertel im Versuche Babcocks erfuhr, wenn dieselben an jedem folgenden Tage in anderer Reihenfolge entleert wurden. In ähnlicher Weise glichen sich auch bei den mit den Kühen Nr. 14, 16 und 28 (wegen der Zahlen verweisen wir auf das Original) vom Verfasser angestellten Versuchen die anfänglich zu Tage tretenden Schwankungen des Fettgehaltes aus, wenn das einstrichtige Melken mehrere Male hintereinander angewandt wurde, wobei sich die Verschiedungen im Fettgehalte mit nachfolgendem Ausgleiche wiederholten. Auch zeigen seine Versuche, daß nicht alle Tiere in gleicher Weise auf die verschiedenen Melkarten reagierten. Die Milch von Nr. 2 zeigte keine Schwankungen im Fettgehalt, die auf eine Einwirkung der verschiedenen Melkmethoden schließen ließen, bei Nr. 90 war dies nur bei einzelnen Gemelken der Fall. Andere Kühe, wie Nr. 14, 28, 93, zeigen in der Mehrzahl der Gemelke ein mit der Reihenfolge der Entleerung der Striche verbundenes Sinken des Fettgehaltes der aus den einzelnen Eutervierteln oder Hälften gewonnenen Milch; in wenigen Fällen zeigt sich jedoch auch keine Regelmäßigkeit in dieser Beziehung. Insbesondere verhielt sich Kuh Nr. 93 im frischmilchenden Zustande recht unregelmäßig. Nr. 16 zeigt ein von den eben genannten Kühen abweichendes Verhalten beim einstrichigen Melken; dieses Tier liefert aus allen Vierteln eine Milch mit weit unter dem normalen Werte stehenden Fettgehalte. Das Bemerkenswerte bei diesen Versuchen besteht nun darin, daß diejenigen Kühe, deren Milch beim ein- und zweistrichigen Melken Schwankungen des Fettgehaltes zeigt, fast durchweg (Ausnahme: Nr. 84) bei gleichzeitiger Entleerung der beiden Euterhälften eine sehr fettreiche Milch lieferten, während die Milch von Nr. 2 bei allen Melkarten einen für alle Viertel nahezu konstanten Fettgehalt zeigte.

Die Beobachtung, daß die genannten Kühe sich hinsichtlich der durch die angewandten Melkarten hervorgerufenen Schwankungen im Fettgehalte der Milch sehr verschieden verhielten, dürfte bereits geeignet sein, die Ansicht Lepoutres von der verschiedenen Reizwirkung der einzelnen Melkarten als ungutreffend erscheinen zu lassen. Direkt gegen das Vorhandensein eines „Melkreizes", der die Absonderung des Fettes bewirken soll, spricht die Tatsache, daß das Fett in denjenigen Fällen, in denen die zuletzt gemolkenen Euterabteilungen eine Milch mit bedeutend niedrigerem Fettgehalte liefern als die zuerst gemolkenen, durch dauernde Anwendung einer bestimmten Melkart oder durch sofortiges Nachmelken (z. B. bei den Kühen Nr. 14, 16 und 28) gewonnen werden konnte. Auf Grund der vom Vers. angestellten Versuche gelangt man vielmehr zu dem Ergebnis, daß die beobachteten Schwankungen des Fettgehaltes durch mechanische Einflüsse veranlaßt sind.

Unter diesen kommen, soweit ihr Einfluß auf die Höhe des Fettgehaltes der aus den einzelnen Euterabteilungen gewonnenen Milch sehr wahrscheinlich ist, folgende in Betracht:

1. Der Grad der Kontraktionsfähigkeit der Drüsen und der Drüsengänge während des Melkens, der die durch Abhäfion in den oberen Euterpartien angesammelten Fettmengen bald rascher, bald langsamer in die Zisternen hinabdrängt. Dieser Grad der Kontraktionsfähigkeit der Drüsenmassen ist abhängig von dem anatomischen Bau und der morphologischen Beschaffenheit des betreffenden Euters, Momente, die in den zahlreichen Uebergängen zwischen Milch- und Fleischeutern begründet sind.

Digitized by Google

2. Der Grad der Erschütterungsfähigkeit des Euters, die beim einstrichigen Melken am geringsten, bei gleichzeitiger Entleerung beider Euterhälften durch zwei Melker aber am stärksten ist.

3. Der Innendruck der fertig gebildeten Milch und deshalb mit fortschreitender Entleerung des Euters abnehmende Intensität. Der Spannungszustand des Euters kann auf den Fettgehalt der zuerst zu entleerenden Euterabteilungen günstig wirken, indem dadurch die Gewinnung des Milchfettes befördert wird. Die Abnahme des Spannungszustandes kann eine Ausdehnung der noch zu entleerenden Euterviertel zur Folge haben, was wieder ein langsames Abfließen der Milch aus den oberen Kanälen bewirkt. Durch dieses Abfließen der Milch nach den unteren Euterhohlräumen wird ein Schließen der feinen Drüsenkanäle hervorgerufen, wodurch bedeutende Fettmengen in diesen und in den Alveolen vermöge der Adhäsionsfähigkeit des Fettes zurückbleiben. Die Gewinnung dieser Fettmengen kann nicht durch Melken allein, sondern erst durch Nachwalken des Euters erfolgen.

Der Wirkungsgrad der drei angeführten mechanischen Momente wird außerdem durch den jeweiligen Füllungszustand des Euters, wie dieser im Laktationsstadium seine Ursache hat, beeinflußt. Alle jene Momente werden in ihren Wechselbeziehungen und -Wirkungen zu einander, Hand in Hand mit der Adhäsionsfähigkeit des Fettes an den Wandungen der Drüsenkanälchen, einen entscheidenden Einfluß auf die Höhe des Fettgehaltes der aus den einzelnen Euterabteilungen zu gewinnenden Milch ausüben.

Bei einzelnen Eutern wird die leichte Kontraktionsfähigkeit der Drüsenkanäle, sowie die durch das Melken hervorgerufene Erschütterung genügen, um schon bei der Einzelentleerung der Euterviertel den normalen Fettgehalt zu erzielen, wie dies bei den Kühen Nr. 2 und 90 der Fall war. Andere Euter von voluminöser Form, die das Vorhandensein eines reichlich entwickelten Bindegewebes vermuten lassen, werden durch einstrichiges Melken weniger erschüttert werden als bei gleichzeitiger Entleerung mehrerer Striche. Die Kontraktionsfähigkeit der Drüsenkanäle wird auf ein Minimum beschränkt sein; es resultiert daher beim einstrichigen Melken ein in allen Eutervierteln weit unter dem Durchschnitte stehender Fettgehalt, wie dies aus den Versuchsergebnissen der Kuh Nr. 16 zu ersehen ist. Diese Kuh hatte ein wenig elastisches Euter, so daß ihre Euterviertel eine sehr geringe Kontraktion und Erschütterung zuließen, wenn sie einzeln nacheinander gemolken wurden. So werden die verschiedenen Uebergänge zwischen Milch- und Fleischeuter mit einer verschiedenen Erschütterungs- und Kontraktionsfähigkeit der Drüsen bei der Einzelentleerung der Euterviertel Hand in Hand gehen und sich in Bezug auf die vollständige Gewinnung des Milchfettes gleichfalls verschieden verhalten. Mit der Zahl der beim Melken in Angriff genommenen Zitzen wird die Erschütterung des Euters gesteigert, sie kann beim einstrichigen Melken den nachteiligen Einfluß der geringen Kontraktionsfähigkeit der Drüsen und der obwehrenden Intensität des Innendruckes zum Teil aufheben. Dieser Innendruck und seine mit fortschreitender Entleerung des Euters vor sich gehenden Veränderungen können bei bestimmten Kühen allein auf die Höhe des Fettgehaltes der aus den nacheinander entleerten Eutervierteln zu gewinnenden Milch von Einfluß sein. Diese Erwägungen über den Einfluß des Innendruckes der Milch auf die mehr oder minder vollständige Gewinnung des Milchfettes und vor allem des Fettes dürfen nach den Untersuchungen von Rüesch[1]) über den Milchdruck zutreffend sein. Rüesch fand, daß jeder Druck auf die Euteroberfläche eine Verschiebung des Inhaltes in der Richtung des geringsten Widerstandes zur Folge hat. In einem straff gefüllten Euter stehen die einzelnen Abteilungen desselben unter einem gegenseitigen Drucke, der auch gleichzeitig gegen die Euterdecke gerichtet ist. Wird nun ein Euterviertel entleert, so ist es sehr wahrscheinlich, daß hier der ursprünglich nach allen Seiten hin gerichtete Spannungsdruck auf die Stelle des abnehmenden Widerstandes innerhalb des Euters richtet und der Gewinnung des Drüsensekretes aus dem zuerst zu entleerenden Euterviertel sehr förderlich ist, vorausgesetzt, daß die Beschaffenheit des Euters eine genügende Kontraktion der Drüsenkanäle gestattet. Mit der Abnahme des Druckes im Euter, nachdem ein oder zwei Euterviertel entleert sind, geht eine allmähliche Ausdehnung der unteren Partien der noch zu entleerenden Euterviertel Hand in Hand; diese wiederum hat ein allmähliches Abfließen der Milch aus den oberen feinen Kanälen und damit verbunden ein Schließen der feinen Spalten zur Folge. Nach Rüesch findet die Milch keinen eigentlichen Hohlraum vorgebildet, sondern Spalten, deren Wandungen sich im leeren Zustande berühren. Es ist daher wahrscheinlich, daß bei einer Abnahme des Innendruckes der fertigen Milch, wie dies zweifellos bei teilweiser Entleerung des Euters der Fall ist, eine gleichzeitige Dehnung der größeren unteren Hohlräume der noch nicht entleerten Euterpartien stattfindet, während die feinen Drüsenspalten sich schließen. So ist es erklärlich, daß bei gewissen Tieren aus den zuletzt gemolkenen Eutervierteln zu wenig Fett gewonnen wird, weil dieses zum großen Teil bereits während der Melpause infolge seiner Adhäsionsfähigkeit in den feinen Kanälen der Drüse zurückgehalten wurde. Wie aus den ersten vergleichenden Versuchen mit einstrichigem Melken zu ersehen ist, werden nicht nur Fett, sondern auch gewisse Milchmengen in den zuletzt gemolkenen Euterabteilungen zurückgehalten. Die Versuche mit den Kühen Nr. 14 und 93 hatten nämlich gezeigt, daß der prozentische Anteil der erstgemolkenen Drüse an der Gesamt-Milchmenge in der Mehrzahl der Gemelke größer war als derjenige der zuletzt gemolkenen Drüse, gleichgültig, in welcher Reihenfolge die Euterviertel entleert wurden. Die Gewinnung dieser in den Alveolen zurückgebliebenen Milchmenge ist nur durch Walken des Euters möglich, wie dies die Versuche mit den Kühen Nr. 14 und 28 dartun.

Bei den verschiedenen Eutern kann sich der Einfluß der genannten mechanischen Momente, die Kontraktionsfähigkeit, die Stärke der Erschütterung der Drüsen beim Melken, die Veränderungen im Spannungsdrucke des straff gefüllten Euters in den verschiedensten Wechselbeziehungen auf die Höhe des Fettgehaltes der Milch der nach verschiedenen Methoden entleerten Euterviertel geltend machen. In den verschiedenen Laktationsstadien werden die genannten mechanischen Momente bald mehr, bald weniger ausschlaggebend sein. Eine nicht zu starke Füllung des Euters mit Milch wird bei Kühen, wie den Versuchskühen Nr. 14, 28 und 93, sehr oft die beobachtete Verminderung des Fettgehaltes zur Folge haben, wenn die Euterviertel einzeln nacheinander gemolken werden. Doch wird stets der Vorrat an Fett, das von der vorhergehenden Melkung in verschiedener Menge in den Drüsen zurückgeblieben war, entscheidend für die Höhe des Fettgehaltes sein; dies geht besonders deutlich aus den mit Kuh Nr. 16 angestellten Melkversuchen hervor.

Daß die Differenzen im Fettgehalte der aus den einzelnen Eutervierteln ermolkenen Milch bei denjenigen Kühen, deren Milch diese Unterschiede bereits beim einstrichigen Melken zeigen, bei paarweisem Ausmelken der Euterviertel geringer sind als bei einstrichigem Melken, scheint darin begründet zu sein, daß der Melker durch den gleichzeitigen Zug auf zwei Zitzen eine viel stärkere Erschütterung und Kontraktion der Drüse zu bewirken vermag, als wenn die Zitzen einzeln in Angriff genommen werden. Durch paarweises Melken der Zitzen wird die der vollständigen Gewinnung der Milch nachteilige Wirkung der Abnahme des Spannungsdruckes durch die oben genannten Faktoren zum Teil aufgehoben.

Wenn bei gleichzeitiger Entleerung der beiden Euterhälften durch zwei Melker ein sehr hoher Fettgehalt, der dann in der Milch sämtlicher Euterviertel nahezu gleich ist, nebst einem hohen Milchertrage gewonnen wird, wie dies aus den Einzelversuchen bei den Kühen Nr. 14 und 93 hervorgeht, so ist dieser Mehrertrag doch nur ein zufälliger, wie die Versuche mit den Kühen Nr. 4 und 14 und 16 zeigen, und zwar wird dieser scheinbare Mehrertrag durch Milch- und Fettmengen hervorgerufen, die bei der vorhergehenden Melkung nicht entleert, sondern im Euter zurückgeblieben waren. Die dauernde Anwendung der vierstrichigen Melkmethode wird stets nur den normalen Fettgehalt der Milch einer Kuh erzeugen, obwohl nicht zu leugnen ist, daß eine vollständige Befreiung der Drüsen von dem erzeugten Fett, wie sie bei der genannten Methode erfolgt, für die Tätigkeit der Drüsen sehr förderlich sein würde. Die mit dem vierstrichigen Melken verbundenen äußerst günstigen Euterungsbedingungen bestehen wohl nicht allein in der kräftigen Erschütterung, die die Drüsen bei dieser Art des Melkens erfahren, sondern auch darin, daß die beiden Drüsen durch den beiderseitig auf die Euterdecken nach unten wirkenden Zug gegeneinander gedrückt werden; dieser auf die Drüsen ausgeübte Druck im Verein mit der raschen Entleerung des Milchsekretes ist jeder vollständigen Gewinnung, vor allem des abhärierenden Fettes, sehr förderlich.

Was den Einfluß anlangt, den die verschiedenen Melkarten auf den Fettgehalt der aus den einzelnen Eutervierteln entleerten Milch ausüben, so betont der Verf., daß die Schwankungen des Fettgehaltes im allgemeinen keine Regelmäßigkeit zeigen. Der Einfluß der verschiedenen Melkarten wird aus den bereits erörterten Gründen von Fall zu Fall sehr verschieden sein.

Die wesentlichsten Resultate seiner Untersuchungen faßt der Verf. in folgende Sätze zusammen:

I. Beziehungen zwischen dem Melkverfahren und der Zusammensetzung der Milch sind nur insoweit vorhanden, als die verschiedenen Melkarten (die einstrichige, gleichseitige, gleichstrichige, kreuzweise und vierstrichige Melkart) einen sehr verschiedenen Einfluß auf die Höhe des Fettgehaltes der aus den einzelnen Eutervierteln gewonnenen Milch ausüben, während der Gehalt der Milch an den übrigen Milchbestandteilen für sämtliche Euterabteilungen nahezu gleich ist.

[1]) Rüesch: Ueber das sogenannte Aufziehen der Milch bei der Kuh. Inaug.-Diss. Zürich 1904.

Digitized by Google

II. Die bei einer bestimmten Melkmethode gewonnenen Mehrerträge an Milch und Fett sind nur scheinbar solche, da sie auf Kosten derjenigen Erträge erzielt sind, die nach einer anderen unmittelbar zum Vergleich benutzten Methode erhalten werden.

III. Die durch die verschiedenen Melkmethoden hervorgerufenen Schwankungen des Fettgehaltes sind nicht auf einen verschiedenartigen Melkreiz im Sinne Lepoutres zurückzuführen, sondern auf rein mechanische Ursachen. Als solche kommen besonders die Kontraktionsfähigkeit, der Grad der Erschlafftrung der Drüsen und die mit fortschreitender Entleerung des Euters vor sich gehenden Veränderungen im Spannungszustande desselben in Betracht. Die Wirkung der erwähnten mechanischen Ursachen ist stets von der individuellen Beschaffenheit des Euters abhängig.

IV. In dem Einflusse der verschiedenen Arten des Melkens auf die Höhe des Fettgehaltes der aus den einzelnen Eutervierteln gewonnenen Milch ist keine Gesetzmäßigkeit zu erkennen, weil der Vorrat an Fett, der in den Drüsen von den vorhergehenden Melkungen zurückgeblieben sein kann, für den gedachten Wert entscheidend ist.

Löfflers Entdeckung einer Schutzimpfung der Rinder gegen Maul- und Klauenseuche.

In milchwirtschaftlichen Kreisen wurde die Mitteilung, daß dem Prof. Dr. Löffler, Greifswald die Entdeckung einer Schutzimpfung gegen die Maul- und Klauenseuche gelungen sei, mit großer Genugtuung aufgenommen.

Nachdem Prof. Löffler auf dem Tierärztlichen Kongreß in Budapest schon vorläufige Mitteilungen über sein neues Verfahren gemacht hatte, wird jetzt in der Deutschen medizinischen Wochenschrift laut Illustr. Landw. Ztg. Näheres mitgeteilt:

Bei dem neuen Verfahren ging Loeffler zuerst von der Tatsache aus, daß Rinder, welche die Maul- und Klauenseuche überstanden haben, in ihrem Blute Stoffe enthalten, die im stande sind, die Krankheitserreger der Seuche, die in der Lymphe enthalten sind, unschädlich zu machen. Weiter hatte er die Erfahrung zu berücksichtigen, daß die durch kleine Gaben der Lymphe hervorgerufene Erkrankung gleichwie die Schutzpockenimpfung gegen die Pocken vor der Maul- und Klauenseuche schützt. Das Problem gestaltete sich für Loeffler so: es kommt darauf an, durch Mischung von Immunblut und Lymphe ein Serum zu erhalten, das, ohne zu schädigen, Schutzwirkung hat. Loeffler kam auf diesem Wege vorwärts. Er konnte experimentell feststellen, daß Rinder, die solche Gemische von Immunblut und Lymphe eingespritzt erhalten hatten und nach der Einspritzung nicht erkrankt waren, einen erheblichen Grad von Immunität erlangt hatten. Bei dem weiteren Ausbau der ersten grundlegenden Tatsachen ergab sich noch mehrerlei von Bedeutung. Erstens, daß bei Einspritzung von Serumlymphgemischen die Immunsernmenge in einem bestimmten Verhältnis zur Lymphe stehen muß, wenn eine gleichmäßige Grundimmunität erzielt werden soll. Zweitens, daß es möglich ist, hierin liegt ein wesentlicher Fortschritt, diese Grundimmunität mit Hilfe sehr geringer Serummengen herbeizuführen. Drittens, daß es sicher gelingt, die relativ schwache Grundimmunität durch nachfolgende Einspritzungen von Lymphe zu einer hochgradigen zu machen. Das neue Immunisierungsverfahren besteht darin, daß den zu immunisierenden Rindern 0,5 kbem hochwertigen Rinderserums vermischt mit $^{1}/_{100}$ — 0,003 kbem frischer virulenter Lymphe unter die Haut gespritzt werden. Nach 24 bis 26 Tagen wird ihnen $^{1}/_{1000}$ bis 0,0023 kbem Lymphe ebenfalls unter die Haut gespritzt, nach weiteren 12 bis 14 Tagen $^{1}/_{100}$ bis 0,01 kbem Lymphe, nach ferneren 12 bis 14 Tagen $^{1}/_{10}$ bis 0,04 kbem Lymphe. Nach der zweiten Einspritzung von $^{1}/_{100}$ kbem Lymphe ist die Immunität bereits eine sehr erhebliche, so daß sie für die praktischen Verhältnisse ausreicht. Das Verfahren hat sich, sagt Loeffler, auf der Versuchsstation bis jetzt ausgezeichnet bewährt. Einigen zwanzig Rindern ist durch dasselbe eine Immunität verliehen worden, welche den höchsten Anforderungen entspricht und der durch das Ueberstehen der Krankheit erworbenen gleichkommt. Vier Rinder, die im Januar und Februar immunisiert worden waren, wurden bis Anfang Mai im Seuchenstalle gehalten, ohne zu erkranken. Dann wurden sie in eine Koppel übergestellt und darin bis zum 19. August belassen. An diesem Tage wurden sie zum zweiten Male in den mit stets frisch kranken Tieren besetzten Seuchenstall eingestellt. Sie sind bis heute gesund geblieben. Die Immunität hält daher länger als ein halbes Jahr an, und vermutlich ist ihre Dauer eine noch sehr viel längere. Das Verfahren ist zwar etwas umständlich, weil zu dessen vollständiger Durchführung vier Einspritzungen erforderlich sind. Aber es ist ungefährlich und vor allem außerordentlich billig.

Das gesamte für ein Rind erforderliche Impfmaterial würde 30 bis 50 Pf. kosten — ein Betrag, gegen dessen Höhe die Tierbesitzer Bedenken wohl nicht erheben würden. Loeffler schließt mit drei Forderungen: 1. Das zur Schutzimpfung erforderliche Material soll den Besitzern unentgeltlich zur Verfügung gestellt werden; 2. die Schutzimpfungen sollen nur von Tierärzten vorgenommen werden; 3. der etwaige Schaden durch Impfschäden soll vom Staate ersetzt werden.

Tagesgeschichtliche Rundschau.

Deutschland.

Verbot des Milchverkaufs am ersten Weihnachtsfeiertage. Wie der Westfälische Volksfreund Hamm berichtet, dürfen dort die Milchhändler am 1. Weihnachtsfeiertag keine Milch selbieten. Sie müssen die Milch am Tage vorher abgeben, wo ihnen bis abends 10 Uhr, wie den übrigen Handelsgeschäften, der Verkauf gestattet sei.

Wir hatten dieses kindesmörderische Verkaufsverbot für ganz ungesetzlich.

Gutachten der berliner Handelskammer über den Schwund beim Ausstechen der Butter. Eine ständige Erscheinung vor dem berliner Kaufmannsgericht bilden die Klagen von Verkäuferinnen gegen Butterhändler. Der Klagegrund ist immer der gleiche: der Geschäftsinhaber hat der Filialleiterin das in ihrer Filiale entstandene Manko vom Gehalt abgezogen. Von den Klägerinnen wird ausgeführt, daß beim Butterverkauf ein Manko durch den natürlichen Butterschwund entstehe, während die Prinzipale den Grundsatz vertreten, die Verkäuferin müsse diesen natürlichen Schwund durch geringeres Gewicht bezw. starkes Ausstechen des Butterpaketes ausgleichen. Diese Anschauung kam kürzlich sogar in einem Gutachten des gerichtlichen Sachverständigen für den Butterhandel zum Ausdruck, auf das sich ein Beklagter berief. Das Kaufmannsgericht gab sich mit diesem Gutachten nicht zufrieden, sondern befragte die berliner Handelskammer, ob es im Butterhandel üblich sei, den Verkäuferinnen ein Gutachten für den natürlichen Butterschwund zu gewähren. Wie gestern in einem Prozeß verklindet wurde, hat die Handelskammer ihr Gutachten dahin abgegeben, daß das im Butterhandel nicht üblich sei. Der Prinzipal müsse für den Schwund aufkommen und nicht die Verkäuferin.

Die Errichtung einer gemeinnützigen Gesellschaft für Milchausfuhr in Nordwestdeutschland ist in einer in Hannover am 15. Dezember d. J. abgehaltenen Versammlung endgültig beschlossen worden. Die Gesellschaft soll das Gebiet von Hannover, Schleswig-Holstein, Oldenburg, Braunschweig und die Hansastädte umfassen und dort in den verschiedenen Städten öffentliche Milchschankstätten errichten, um dadurch der Milch als Volksnahrungsmittel wieder mehr Geltung zu verschaffen. In Rheinland-Westfalen besteht bekanntlich bereits eine Gesellschaft, die schon über 50 solche Milchhäuschen errichtet hat.

Umfangreiche Fälschungen im mainzer Milchhandel. Im letzten Jahre hat die Gesundheitspolizei in Mainz 632 Milchproben an das chemische Untersuchungsamt abgeliefert, von denen 126 — also der fünfte Teil — beanstandet wurden. 102 Proben waren gewässert, 24 entrahmt. Die Wasserzusätze betrugen nach dem Rechenschaftsbericht der Bürgermeisterei 10 bis 110 Proz. Bei dieser „Milch“ war also der Wasserzusatz größer als der Milchgehalt. Inzwischen ist die neue Milchverkaufs-Verordnung in Kraft getreten, die hoffentlich eine Besserung dieser unglaublichen Zustände herbeiführen wird.

Milchfälschung. Der Milchhändler Felix Münchrath aus Merheim war der Milchfälschung vor der Kölner Strafkammer angeklagt. Er lieferte „Kindermilch“ nach Köln, die sich nur durch die Form der Flaschen von der gewöhnlichen Milch unterschied. Der Gerichtsschreiber stellte fest, daß sie gewässert und abgerahmt war. Der Staatsanwalt beantragte, da der Angeklagte schon zweimal vorbestraft ist, vier Monate Gefängnis, das Gericht lieh es bei einem Monat bewenden. — Wegen Milchpanscherei wurden in Neustadt a. R. zwei Bauernweiber der Umgegend, die Barbara Hildner von Neuhof und die Anna Barbara Stöber von Bilhermsdorf, vom Landgericht Fürth verurteilt. Die erstere hat von 15 l Vollmilch 2 l Rahm weggeschöpft und dafür 1½ l Wasser zugefügt; die andere hatte von 14 l Milch 1 l Rahm geschöpft und dann Wasser zugesetzt. Für diese Fälschungen erhält jede drei Wochen Gefängnis.

Gefälschter Butterverkauf-Schwindel ohne Ende. Der Nr. 121 des „Bütower Anzeiger“ war ein Prospekt beigefügt, in welchem das Versandhaus L. Grützgott in Tilsite 53 (via Breslau) folgendes Anerbieten machte:

Keine Margarine	Garantiert reine Naturbutter das Pfund nur 90 Pf.	Keine Kunstbutter

Ew. Wohlgeboren!

Hiermit erlauben wir uns die Ehre, Ihnen unterstehende Offerte über unsere Molkerei-Produkte zu übersenden mit der höfl. Bitte, uns das Vertrauen zu schenken und im Bedarfsfalle mit Ihren

Digitized by Google

werten Aufträgen zu beehren, wobei wir Sie der höchsten Zufriedenheit versichern.

Fest überzeugt, daß auch ein Versuch Ihrerseits zu dauernder Verbindung führen wird, stehen wir Ihnen stets gern zu Diensten und zeichnen

Hochachtungsvoll
Versandhaus L. Grützgott
Tilsite 53 (via Breslau).

Offerte!

Wir versenden alles — portofrei — jeder Poststation gegen Nachnahme und berechnen:

10 Pfd. (Postcolli) täglich frische allerfeinste Süßrahm-Tafel-Butter
Ia 9,00 M.
II 8,50 M.
10 Pfd. (Postcolli) Tilsiter Käse (Spezialität) vollfett 6,00 M.
10 Pfd. (Postcolli) Kuhkäse, sehr schmackhaft 4,00 M.
— Muster auf Wunsch gesalzen. —
10 Pfd. (Postkolli) halb Butter Ia und halb Tilsiter Käse vollfett 7,75 M.

Größere Bestellungen nach Uebereinkommen.

Für reine Naturbutter sowie für reelle Bedienung leisten wir volle Garantie.

Massenhafte Nachbestellungen bezeugen die Reellität und Zuverlässigkeit unserer Firma.

In Nr. 122 teilt die Redaktion des „Bütower Anzeiger" mit, daß sie sich selbst in Unkenntnis über das famose Angebot befanden, und veröffentlicht zugleich die folgende Aufklärung, die dem „Materialisten" entnommen ist.

In großen Inseratenblättern, aber auch in kleinen Lokalblättern, erscheinen seit langer Zeit Annoncen, in denen frische Meierei-Butter, junge vorjährige Legehühner, Edelkrebse, prima Tafelhonig und andere Erzeugnisse der Landwirtschaft zu außerordentlich billigen Preisen angeboten werden. Als Ort des Verkaufes liest man fast gewöhnlich Brody, Podwalcezyka, Tlufte, Skalat und andere galizische Orte mit dem Zusatz „via Breslau". Fällt nun der Leser auf die Offerten hinein, so ist er sicher, seine Sendung in wenigen Tagen unter Postnachnahme vorgewiesen zu erhalten. Die Freude beginnt nun bei der Untersuchung des Erhaltenen! Anstatt der Meierei-Butter: Unschlitt, nicht einmal als Wagenschmiere verwendbar; die jungen Legehühner sind altersschwache Hennen, von denen in der Regel schon ein Drittel bei der Ankunft verendet ist. Der prima Tafelhonig gewöhnlich „Melasse" und die „springlebenden hochfein Edelkrebse" sind galizische, die Hälfte von ihnen verendete Sumpfkrebse, deren Odeur mit penetrantem Kalmusgeruch stark untermischt ist.

Nun geht das Geschimpfe über die schlesische Landwirtschaft los! Man schreibt drohende Briefe an die Absender, verlangt sein Geld zurück, ruft sogar die Gerichte an; da stellt es sich heraus, daß man einem galizischen Gauner in die Hände gefallen ist. Die Scherereien mit ausländischen Gerichten und die Unkosten scheuend, trägt man den Verlust.

Das Gebahren dieser Gauner verdient, daß energisch dagegen Front gemacht wird. Nicht allein, daß der Ruf der schlesischen Landwirtschaft geschädigt wird, der Käufer solcher Schundware sieht sich den größten Schädigungen ausgesetzt. In neuester Zeit werden südund westdeutsche Lokalblätter mit Inseraten dieser ärmlichen Art überschüttet, um die dortigen Leser, von denen vermutet wird, daß die geographischen Verhältnisse Schlesiens nicht gerade ihre starke Seite bilden und daß sie annehmen, es handle sich um schlesische Orte bei Breslau, anzuleimen. Um allen Verdacht wegzuräumen, lassen sich einige dieser Händler in der Hauptverkaufszeit vorübergehend in Breslau nieder und lassen sich die Bestellungen nach Breslau senden, während der Versand jenseits der Grenze besorgt wird. Wenn man seine Schritte nach der sogenannten jüdischen Schweiz in Breslau, der Gotdenen Radegasse, Hinterhäuser- und Antonienstraße lenkt, so sieht man diese deutschen Ivmker, Meier und Krebszüchter in uns des Breslauern so ungewohnten Tracht umherlaufen, sich freuend, wie leicht die deutsche Bevölkerung zu kriegen ist, wenn man es nur versteht.

Nicht nur der Fachpresse, auch der Tagespresse liegt es ob, hier aufklärend zu wirken und die maßgebenden Kreise zu interessieren, daß solche Inserate von den Zeitungen zurückgewiesen werden. Frecher Weise trug einmal eines dieser Inserate die Ueberschrift: „Deutsche, lasset euer Geld nicht ins Ausland gehen, lasset euer Geld im eigenen Lande."

Wie das „Pommersche Landw. Genossenschaftsblatt" ferner mitteilt, ist eine Anzahl Anklamer, die auf ein Butterangebot des Versandhauses „Brecher" in Tlufte in Galizien eingegangen sind, hineingefallen. Die Besteller glaubten 10 Pfd. „Tafelbutter Ia" für 9,50 Mark zu erhalten. Sie mußten zunächst noch den Zoll tragen, so daß über 10 M. herauskamen und erhielten dann eine etwa 9 Pfd. schwere Kiste, in der gegen 7 Pfd. minderwertige, in einem uns bekannten Falle sogar „stinkende" Butter war. Das Pfund dieser Sorte Butter kostet demnach genau so viel, wie ein Pfund unserer hiesigen guten Molkereibutter, und man brauchte nicht ins Ausland zu gehen.

Zahlreiche gleichlautende Klagen liegen aus Sachsen und den Rheinlanden vor. Auf Butterangebote des Versandhauses Klüger & Co. in Tlufte fiel eine Anzahl Hausfrauen in Meisenheim hinein. Durch solche der Schwindelfirma Herm. Schechner, Tlufte via Oderberg wurden Bezieher aus Kreuznach betrogen. In allen Fällen kostete das Pfund übelriechender und ungenießbarer Butter den Empfänger mehr als 1 M. 50 Pf.

Wer in seiner Zeitung Anpreisungen solcher Schwindelfirmen liest, sollte die Leitung rechtzeitig darauf aufmerksam machen, daß sie sich durch Verbreitung solcher Anzeigen zum Mitheller der Schwindler macht. Nötigenfalls könnten die Landwirtschaftlichen Vereine solcher Warnung Nachdruck geben.

Studium der Ursachen des seuchenhaften Verkalbens der Kühe. Der Vorstand der rheinischen Landwirtschaftskammer beschloß auf einen von dem Ausschusse für Viehzucht und Molkereiwesen dringend befürworteten Antrag des landwirtschaftlichen Vereins für Rheinpreußen an den Landwirtschaftsminister die Bitte zu richten, der Minister möge einen technisch und bakteriologisch gebildeten Beamten im Frühjahr 1906 zum Studium der Ursachen des seuchenhaften Verkalbens der Kühe und des seuchenhaften Sterbens der Kälber an Ruhr- und Lungen-Brustfellentzündung sowie zum Zwecke der Entdeckung bezw. Auffindung von Mitteln zur Bekämpfung dieser Seuchen, auf Staatskosten in das Gebiet des Niederrheins entsenden.

Die **Generalversammlung der Milchcentrale Berlin.** Am 21. Dezember 1905 fand im großen Saale der Brauerei Friedrichshain, wie alljährlich um die Weihnachtszeit, die ordentliche Generalversammlung der Centrale für Milchverwertung statt.

Herr Rittergutsbesitzer von Quast-Radensleben, der Stellvertretende Vorsitzende des Aufsichtsrats, eröffnete die gut besuchte Versammlung mit der Mitteilung, daß der Vorsitzende des Aufsichtsrats der Milchcentrale, Ritterschaftsrat v. Bredow-Landin, infolge starker Erkältung verhindert sei, zu erscheinen. Von der Geschäftsleitung wurde bei Punkt 1 der Tagesordnung unter anderem mitgeteilt, daß die Centrale für Milchverwertung den Ausschank und Vertrieb von Molkereiprodukten auf der großen Ausstellung der D. L.-G. im Juli 1906 zu Schöneberg übernommen habe.

Den Geschäftsbericht erstattete Herr Landesökonomierat Ring. Die Milchcentrale stände am Schlusse eines ereignisreichen schwierigen, aber erfolgreichen Geschäftsjahres. — Der Brutto-Ueberschuß ohne Abschreibungen betrage 122 522,29 M., so daß nach reichlichen Abschreibungen mit 81 745 M. ein Netto-Ueberschuß von 37 776,59 M. bleibe. Dieser Ueberschuß wurde mit 10 Proz. dem Reservefonds und mit dem Rest von 33 398,97 M. der Betriebsrücklage zugeführt. Das Resultat des Geschäftsjahres sei nicht nur nach diesen Zahlen günstig zu beurteilen, sondern die Milchcentrale habe, trotzdem durch ½ Pfg. Prämie im verflossenen Jahre eine Mehrausgabe von rund 105 000 M. der Genossenschaft erwachsen, und eine Barschuld von 100 000 M. abgetragen sei, bei ihrer Centralkasse, der einzigen Kreditquelle, rund 180 000 M. weniger Kredit als im Vorjahre in Anspruch genommen. Ein Hauptersolg der Mühen, Belehrungen und Agitationen sei aber der, daß heute nur soviel Milch nach Berlin angeliefert würde, wie seitens des Konsums gebraucht würde, während vor vier Jahren, im Jahre 1901, 80 000 l Milch zuviel auf dem Milchmarkte vorhanden gewesen seien, die die Preise gedrückt hätten. Die direktionslose Milcherzeugung wäre stark eingeschränkt worden, und dies sei ein Hauptersolg der Tätigkeit der Milchcentrale. Im verflossenen Geschäftsjahre habe die Milchcentrale zwar den Preis der Milch aus taktischen Gründen im Engroshandel auf 12 Pf. für das Liter frei Bahnhof Berlin heruntergesetzt; sie habe aber gleichzeitig die Provisionsabgabe für die Verarbeitungskosten auf ½ Pf. ermäßigt. Heute stehe bereits fest, daß diese veränderte Provision völlig ausreiche, um für den Schluß des nächsten Geschäftsjahres wiederum einen genügenden Ueberschuß für reichliche Abschreibungen und Reserve-Stellungen in Aussicht zu nehmen. Die vorjährige Agitation habe etwa 2200 Anteile der Milchcentrale mehr zugeführt; die Belehrung trage ihre Früchte. Im Dezember 1905 habe die Milchcentrale 1011 Genossenschafter mit 12 238 Anteilen gehabt, wobei aber zu berücksichtigen wäre, daß noch eine Menge Eintragungen vorzunehmen seien. Das Ergebnis der Milchverkäufe sei durchaus zufriedenstellend, da die Centrale fast über eine Million Liter mehr an das Publikum verkauft hätte als im vorigen Jahre. In den 58 Filialstätten sei etwas weniger verkauft worden als 1904, weil man den Engrosverkauf in denselben wegen Milchmangels habe einschränken müssen. In den letzten drei Jahren seien von den toten Konten

Digitized by Google

255 721,30 M. abgeschrieben worden. Beispielsweise sei das Kassenkonto, welches 1901 mit rund 221 000 M. zu Buch stand, auf rund 137 000 M. abgeschrieben. In den nächsten 5 bis 6 Jahren würden die toten Konten voraussichtlich gänzlich abgeschrieben sein. Das Publikum bringe der Milchcentrale, welche den Verkauf der Milch nach Fettgehalt streng durchführe und nicht pasteurisierte Milch mit einem garantierten Fettgehalt von 3 Proz. vertreibe, immer mehr Vertrauen entgegen. Die Agitationen der Firma Bolle, mit der bekanntlich die Milchcentrale völlig auseinander sei, wären über die Maßen verhetzend gewesen. (Fünf Angestellte der Firma Bolle waren gleich zu Beginn der Versammlung vom Vorsitenden aus dem Saale gewiesen worden, weil sie sich mit Eintaßkarten, die nur für Mitglieder der Milchcentrale galten, in die Versammlung eingeschlichen hatten.) Nach den Urteilen der hervorragendsten Sachverständigen und Hygieniker in Deutschland, der Professoren v. Behring-Marburg, Flügge-Breslau, Ostertag-Berlin, Dr. Neumann-Berlin sei festgestellt, daß pasteurisierte und sterilisierte Milch zum Zwecke der Kinderernährung durchaus ungeeignet sei. Professor Flügge und Dr. Neumann verlangen einen Deklarationszwang für den Verkauf von pasteurisierter Milch. Die dänische Milch könne nur in hochpasteurisiertem Zustande nach Berlin eingeführt werden. Da pasteurisierte Milch leicht saule und sich die Fäulnis-Bakterien in pasteurisierter Milch schnell vermehren und giftige Stoffe bilden, so sei nach den Urteilen dieser hervorragenden Sachverständigen die Einfuhr dänischer Milch durchaus zu verwerfen. Der dänische Professor Bøggild verurteite öffentlich in dänischen Zeitungen die Einfuhr dänischer Milch nach Deutschland und gebe seinen deutschen Kollegen in jeder Beziehung Recht. Hierzu komme noch, daß die dänische Milch sauto Berlin 14—16 Pf. koste; mit einem Wort: man brauche die dänische Konkurrenz nicht mehr zu scheuen.

In der Diskussion wurde die Firma Bolle wegen ihrer Agitation unter den Bauern von dem Lehrer Borchert-Neuhofland und anderen auf das schärfste angegriffen.

Die statutenmäßig ausscheidenden Aufsichtsrats-Mitglieder wurden wiedergewählt.

Die Bilanz für das Geschäftsjahr 1904 zu 1905 wurde von Herrn Administrator Schmidt-Marienfelde vorgetragen und auf seinen Antrag dem Vorstande Entlastung erteilt und die Bilanz genehmigt. Ebenso wurde die vorgeschlagene Verteilung des Gewinnes durch Dotierung des Reservefonds und der Betriebsrücklage einstimmig angenommen.

Herr Rechtsanwalt Eschenbach berichtete zum Schluß über den Stand der Ansechtungs-Prozesse der Milchcentrale und sprach die Hoffnung aus, daß demnächst wegen der Provisions-Erhebungen vor dem Reichsgericht das gerade zu erhoffende Urteil endlich gesprochen werden wird. Fast alle Betriebs-Genossenschaften in Deutschland, sogar die Darlehns- und Vorschußkassen erheben eine solche Geschäfts-Provision und die Anfechtung der Rechtsgültigkeit dieser Provision habe in Genossenschaftskreisen das größte Aufsehen erregt. Da sich das Königliche Kammergericht in den meisten Fällen scharf in seinen Urteilen für Erhebung dieser Provision ausgesprochen habe, so sei ein günstiger Ausgang noch im Monat Januar 1906 zu erwarten.

Milch-, Rahm- und Butterein fuhr aus Dänemark. In der Woche vom 7. bis 13. Dezember d. J. wurden aus Dänemark nach Deutschland eingeführt: 146 000 kg Butter, 240 000 kg Milch und 135 000 kg Rahm.

Erträge der Heuernte im Königreich Preußen. Im Königreich Preußen war nach der Statistik des Kgl. preußischen Landesamts die Heuernte von 1905 mit 20 402 000 t denen der Vorjahre überlegen; am nächsten kamen die 1903 und 1902 gemachten Gewinne mit 19 924 000 und 19 130 000 t; weit zurück stehen die Mengen von 1904 und 1901 mit 14 179 000 und 14 372 000 t. Es wurden im Gesamtstaate 1905 geerntet: Kleeheu 6 004 396, Luzerneheu 587 372, Wiesenheu 13 810 156 t.

Belgien.

* **Eine Anstalt zu genossenschaftlicher Butterverkeigerung** soll, einer Zeitungsnachricht zufolge, auf Grund eines kürzlich zu Turnhout gefaßten Beschlusses der Kempen Molkereien, in Brüssel errichtet werden.

Gesetze und Verordnungen.

Neue Vorschriften betr. die Eichung von Milchmaßen. In Bayern sind im Einvernehmen mit der Kaiserl. Normal-Eichungs-Kommission laut Gesetz- und Verordnungsblatt für das Königreich Bayern in Nr. 58 vom 29. November folgende Veränderungen betreffend Eichung von Milchmaßen getroffen:

Zum Zumessen von Milch sind Maße mit gleichartiger Einteilung zulässig, wenn sie den folgenden Bestimmungen genügen.

§ 1. Zulässige Maße.

1. Der Gesamtraumgehalt darf nicht weniger als 10 Liter betragen. Die Einteilung soll an einer Skale abzulesen sein; sie muß nach dem Liter fortschreiten, doch dürfen Maße mit einem Gesamtraumgehalte von 20 Liter und weniger Unterabteilungen zu $^1/_5$ Liter haben.

2. Als Material ist nur Metall unter der Voraussetzung des § 7 der Eichordnung (in der Fassung der Bekanntmachung vom 1. August 1895, Gesetz- und Verordnungsblatt 1895 S. 361) zulässig.

3. Der Maßkörper muß zylindrisch sein und kreisförmigen Querschnitt haben. Die Wand muß von genügender Festigkeit sein und aus einem Stücke bestehen. Bei Blechmaßen von mehr als 20 Liter Raumgehalt muß die Wand durch Reifen verstärkt sein.

4. Der Boden soll in der Regel eben sein; Maße, bei denen der Boden mit der Wand aus einem Stücke hergestellt ist, dürfen auch nach außen gewölbte Boden haben. Der Boden soll hinreichend kräftig sein und nicht durchdehern: er muß bei Blechmaßen durch aufgelötete Stege verstärkt sein.

5. Die Maße müssen auf wagerechter, ebener Unterlage fest und senkrecht stehen.

6. Die Grenze für den Gesamtraumgehalt muß mindestens 5 Centimeter unterhalb des oberen Randes liegen.

7. Zulässig sind Ausgüsse (Schnauzen), welche jedoch in den Meßraum nicht hineinragen dürfen.

8. Der Abstand zweier benachbarter Einteilungsmarken für einen Raumgehalt von 1 Liter muß bei Maßen bis 20 Liter einschließlich 2 Centimeter, bei größeren mindestens 1 Centimeter betragen. Er muß für alle gleichen Teilabschnitte eines Maßes gleich groß sein.

9. Bei Maßen bis zu 20 Liter einschließlich muß die Skale mit 1 Liter, bei den größeren mit 5 Litern beginnen.

§ 2. Maße mit Innenskalen.

1. Der Gesamtraumgehalt der Maße mit Innenskalen darf nicht weniger als 20 Liter betragen.

2. Zulässig sind Maße mit zwei streifenförmigen Skalen aus Blech, die an der Innenwand einander gegenüber angelötet sind. Die Einteilungsmarken der Skalen müssen entweder durch in Streifen fortlaufend eingeschnittene dreieckige Zähne oder durch aufgesetzte kegelförmige flache Stifte gebildet sein.

3. Die Blechstreifen für die gezahnten Skalen müssen mindestens 1 Millimeter stark sein. Die als Einteilungsmarken dienenden Kanten der Zähne müssen wagerecht verlaufen und mindestens 1 Centimeter lang sein. Die für die Fünffachen des Liter geltenden Kanten sollen länger sein als die Kanten für die einzelnen Liter und diese länger als die für die halben Liter geltenden Kanten.

4. Bei den durch Stifte gebildeten Skalen sind für die Begrenzung der Füllungen die Spitzen der Stifte maßgebend. Die Stifte für die Unterabteilungen nach der Hälfte des Liter sollen kleiner sein als die übrigen. Die Marken für die ganzen und halben Liter sollen durch je einen Stift, die für die Fünffachen des Liters durch zwei in wagerechter Linie nebeneinander gesetzte Stifte gebildet sein. An dem oberen Ende der Skalen muß ein Stift den Blechstreifen und die Maßwand durchsetzen, außen vernietet und mit einem Zinntropfen für die Stempelung versehen sein.

§ 3. Maße mit durchsichtiger Skale.

1. Die durchsichtige Skale soll durch einen mindestens 4 Centimeter breiten Glasstreifen, der in der cylindrischen Wand eingesetzt ist, gebildet sein.

2. Die Einteilungsstriche müssen mindestens 2 Centimeter lang und auf dem Glasstreifen eingeritzt und eingeätzt sein.

3. Die Striche für die Fünffachen des Liters sollen länger als die für die ganzen Liter sein und diese länger als die für die halben Liter.

4. Die Maße mit durchsichtiger Skale müssen mit einem Pendelzeiger versehen sein.

§ 4. Maße mit Schwimm-Einrichtung.

1. Zulässig sind Maße, bei denen die Raumgehalte der Füllungen an einer mit dem Schwimmer fest verbundenen Skale aus Metall unmittelbar abgelesen werden.

2. Die Skale muß durch einen quer über dem Maße befestigten Bügel von hinreichender Festigkeit geführt sein. Die Ablesung der Einstellung kann entweder in der oberen Fläche des Bügels am Rande der zur Führung der Skale dienenden Oeffnung oder an einem besonderen, am Bügel fest angebrachten Zeiger erfolgen. In jedem Falle ist dafür zu sorgen, daß über die Stelle, an welcher die Ablesung der Skale zu geschehen hat, Zweifel nicht entstehen können.

3. Die Form des Schwimmkörpers soll aus zwei flachen, durch einen schmalen cylindrischen Rand verbundenen Wölbungen bestehen. Der Schwimmer muß aus starkem Bleche angefertigt und nötigenfalls so verstärkt sein, daß Gestaltänderungen durch die beim Gebrauch unvermeidlichen Stöße nicht leicht eintreten können.

Digitized by Google

4. Der Schwimmer muß im Maße frei beweglich sein. Er soll jedoch den Querschnitt des Maßes möglichst ausfüllen; die Maße der aus Schwimmer und Stale gebildeten Einrichtung muß so verteilt und bemessen sein, daß letztere freischwimmend nicht kippt und bis zum größten Querschnitte des Schwimmers einsinkt.

5. Die Einteilungsstriche müssen auf der Stale deutlich erkennbar und vertieft aufgebracht sein. Sie müssen mindestens 1 Centimeter lang sein. Im übrigen gilt für sie die im § 3 bei Nr. 3 bezüglich der Maße mit durchsichtiger Stale gegebene Bestimmung.

6. Die Lage des Schwimmers im leeren Gefäße muß durch eine über die ganze Breite der Stale gezogene Marke kenntlich gemacht sein.

§ 5. Eichstrichergrenzen.

Die im Mehr oder Minder zugelassenen Fehler des Gesamtraumgehaltes sowie jedes durch die Einteilungsmarken begrenzten Raumes dürfen höchstens $^1/_{200}$ des Gesamtraumgehaltes betragen.

§ 6. Bezeichnung.

1. Die Bezeichnung ist auf einem mindestens 2 Millimeter starken Schilde anzubringen, welches bei den Maßen mit Schwimmereinrichtung auf dem Bügel neben der Oeffnung für die Stale, bei den übrigen Maßen auf dem Maßbehälter angelötet sein soll. Auf dem Schilde müssen die Worte „Nur für Milch“ sowie der Gesamtraumgehalt unter Hinzufügung des Wortes Liter oder des Buchstabens l, endlich die Firma des Herstellers und eine Geschäftsnummer deutlich und unverlöschbar angegeben sein. Bei den Maßen mit Schwimmer sollen Firma und Geschäftsnummer auch auf dem oberen Ende der Stale aufgebracht sein, um die Zusammengehörigkeit des Schwimmers mit dem Gefäße zu sichern.

2. Auf den Stalen der Maße müssen mindestens die Marken für die Fünftschen des Liters bezifferl sein. Bei den in halbe Liter geteilten Stalen sind sämtliche Liltermarken zu beziffern. Der obersten bezifferten Marke ist der Buchstabe l zuzufügen. Auf der Stale der Maße mit Schwimmer erhält die zur Kennzeichnung der Lage des Schwimmers im leeren Gefäße dienende Marke keine Bezeichnung.

§ 7. Stempelung.

Die Stempelung erfolgt an der obersten Marke der Stalen. Fernet ist die Zugehörigkeit des Schildes zum Maße sowie bei geteilten Blechmarken die Verbindung von Boden und Wand durch Stempelung zu sichern. Bei den Maßen mit Glasstale erhält außerdem die Verbindung der die Glasstale einschließenden Metallfassung mit der Maßwand und bei den Maßen mit Schwimmereinrichtung die Verbindung des Schwimmers mit der Stale sowie die dem leeren Maße entsprechende Marke auf der Stale eine Sicherung durch Stempelung.

Beobachtungen, Versuche, Erfindungen.

Erfolge der Behringschen Schutzimpfung gegen die Tuberkulose des Rindviehs. „Letzte Woche,“ so berichtet die „Münchner Allgemeine Zeitung“, „vereinigten sich in den Stallungen der früheren Kaserne Angerau in Melun Bakteriologen und Tierärzte, um festzustellen, was aus den am 19. Februar d. J. mit Behrings Präparat geimpften Tieren geworden. Professor Vallé von der Ecole d'Alfort hatte von Excellenz Behring die von ihm auf dem letzten pariser Kongreß charakterisierte und den Bazillenkulturen abgewonnene, pulverartige Substanz erhalten und damus das Impfmittel erzeugt. Im Juni d. J. begann man Versuche, um festzustellen, ob die im Februar geimpften Tiere immunisiert waren; es handelte sich um 21 gesunde, junge, flämische Kühe, Stiere der Limousinrasse und normannische Ochsen. Man nahm sieben von diesen geimpften Kühen und stellte ihnen als Kontrolltiere sieben nicht geimpfte, gesunde Kühe gegenüber, dann spritzte man allen den Tuberkulose-Virus unter die Schulterhaut. Alle nicht geimpften Tiere wiesen einen Monat später schwere Tuberkuloseleiden auf, die geimpften Tiere waren unverseht bis auf einige, die unscheinbare Spuren von Krankheit zeigten. Sechs anderen Kontrolltieren wurden die Bazillenkulturen in die Adern gespritzt; hier war die Verschiedenheit der Wirkung noch größer. Denn alle erkrankten schwer, drei starben nach 14 Tagen. Die sechs geimpften Tiere, denen ebensalls Bazillenkulturen in die Adern gespritzt worden waren, blieben völlig gesund. Es blieb nun zu erkunden übrig, ob geimpfte Tiere, mit schwer an Tuberkulose erkrankten in denselben Stall gebracht, nicht angesteckt würden. Zwei Kontrolltiere zeigten nach diesem Versuch bei der Untersuchung alle Merkmale ausgebreiteter Tuberkulose, während die beiden geimpften Tiere der Ansteckung dagegen vollkommen widerstanden.

Die Professoren Vallé und Moussu halten jetzt nur noch für nötig festzustellen, ob die Immunität gegen Tuberkulose bei den geimpften Tieren von Dauer ist. Sollte sie sich auch nur auf einige Jahre erstrecken, dann müßte das Impfen aller Rinder mit dem Behringschen Heilmittel gesetzlich vorgeschrieben werden. Denn wenn man die Rinder ganz jung impft und sie bleiben bis zum dritten Jahre immun, so werden sie von da an nicht mehr tuberkulos werden. Das ist wenigstens die Meinung des Leiters der Société de médecine vétérinaire pratique, Rossignol. Da bisher Kochs Behauptung, der Rinder- und der menschliche Bazillus wären grundverschieden und nicht übertragbar, von vielen anderen Gelehrten, so von Behring, bestritten wurde, ist die Befreiung der Rinder von Tuberkulose von höchster Wichtigkeit; die Milch von immunisierten Kühen könnte auf keinen Fall mehr als Krankheitsübertrager angesehen werden.“

Das günstige Ergebnis dieser französischen Versuche steht in vollem Einklang mit den bisher in Deutschland mit der v. Behringschen Schutzimpfung gemachten Erfahrungen. Es bleibt aber auch hier noch die Frage offen, auf wie lange sich der Impfschutz erstreckt.

Ueber rostige Blechgefäße als Ursache von Butterfehlern schreibt Meierei-Instruktor J. Tamm, Flensburg im „Schleswig-holstein. landwirtschaftl. Wochenblatt“:

„Schon bei dem Melken muß darauf geachtet werden, daß die Milch in keine rostigen Eimer gemolken, viel weniger in verrostete Transportkannen übergegossen und darin transportiert wird. Die große Gefahr für den guten Geschmad der in solchen Gefäßen aufbewahrten und transportierten Milch besteht darin, daß das den Rost bildende Eisenoxyd sich ziemlich leicht in der Milch auflöst und derselben einen höchst unangenehmen metallischen Beigeschmad gibt, der ohne weiteres in die Butter übergeht und diese minderwertig macht. Besonders wird der Fehler noch dadurch hervorgerufen, daß die Milch für die Mutterfarine, sowie der anzusäuernde Rahm in rostigen Gefäßen gesäuert wird.

Das häufige und frühe Rosten der Milchgefäße rührt von der schlechten Behandlung und von minderwertigem Material her. Eine Hauptbedingung ist es, die Milchgeräte aus gut verzinntem Metall herzustellen und dieselben sauber und ordentlich zu halten.

Die Transport- und Milchgefäße sind sofort nach dem Gebrauche mit lauwarmem Wasser auszuwaschen und dann mit heißer Sodalösung außen und innen gründlich mit Schrubber oder sonstigen Gebrauchsgegenständen zu reinigen, mit heißem Wasser nachzubürsten und zu spülen. Bei nicht genügender Reinigung nehmen die zurückgebliebenen Milchteile die Sodalösung auf, und man erhält dadurch sofort einen unangenehmen seifigen Geschmad. Letzterer teilt sich der neu hineingetanen Milch resp. dem Rahm leicht mit, um später bei der Butterbereitung zu einem recht unangenehmen Butterfehler, dem sogen. Fischigwerden, auszuarten.

Auch kann man zum Reinigen der Gefäße statt Sodalösung. Kalkmilch anwenden. Diese erhält man durch Uebergießen von ungelöschtem Kalk mit Wasser und verrühren der Mischung zu einer milchartigen dünnen Flüssigkeit. Dies Reinigungsmittel stellt sich billiger als Sodalösung, reinigt besser als diese und hat dabei noch den großen Vorteil, daß sie desinfizierend wirkt. Bei der Benutzung von Kalkmilch muß jedes Gefäß mit heißem Wasser nachgewaschen und gespült werden. Das Scheuern der verzinnten Gefäße mit Sand ist gänzlich zu vermeiden, weil durch die Verzinnung herumtergescheuert und infolge dessen das Rosten derselben gefördert wird.

Haben die eben beschriebenen Reinigungsarbeiten stattgefunden, so sorgt man für ein gründliches Trocknen der Gefäße, welches am besten dadurch geschieht, daß man sie mit einem reinen trocknen Tuch abreibt oder an einem luftigen, geruchfreien Ort ausstülpet. Auf keinen Fall dürfen die Kannen und sonstigen Gefäße an einem muffigen oder übelriechenden Ort Aufstellung finden, weil dieser Geruch gleichfalls in die Milch sowie in die aus derselben hergestellten Produkte übergeht.“

Ueber Kasein-Nährpräparate berichtet A. Jolles in der Zeitschr. f. landwirtsch. Versuchswesen Oesterr. 1904, 515 d. Zeitschr. f. Unters der Nahrungs- u. Genußmittel:

1. Plasmon. Ein aus der Milch gewonnenes unlösliches Eiweißpräparat, früher Kaseon genannt. Es ist ein mittelfeines, gelblichweißes, geruchloses Pulver von schwach an süße Milch erinnerndem Geschmad. Plasmon enthält ungef. 70 bis 75 Proz. Eiweiß, 5 bis 7 Proz. Asche und 0,7 Proz Fett. Der Preis für 1 kg beträgt 5,25 M. Es wird gut ausgenutzt und im Darm vorzüglich resorbiert. Es findet in der verschiedensten Weise Verwendung, z. B. mit Mehl verbacken als Plasmonbrot, ferner als Biskuit, Plasmonkakao, Plasmonschokolade. 2. Sanatogen ist ein Kaseinpräparat, das nach einem patentierten Verfahren hergestellt wird. Es enthält 80,78 Proz. Gesamt-Stickstoffsubstanz, davon ungef. 73 Proz. löslich und 5 Proz. Glycerinphosphorsaures Natron. Es ist ein Pulver von weißlicher Farbe, geruch- und ziemlich geschmacklos. Das Sanatogen wird wie Fleischeiweiß ausgenutzt; der Preis für 1 kg stellt sich auf ungefähr 26 M. 3. Galaktogen ist ein feines weißes Pulver, das aus entfetteter Milch durch Zusatz eines patentierten Präparates hergestellt wird. Das in dem Präparat enthaltene Eiweiß gerinnt nicht in

Digitized by Google

kochendem Wasser. Das Galaktogen enthält ungefähr 76 Prozent Eiweißsubstanzen, von denen 73 Prozent in Wasser löslich sind, 1 bis 2 Prozent Fett und 1,5 bis 2,5 Prozent Phosphorsäure. Es hat einen angenehmen Geschmack und soll gern genommen werden. Wie die übrigen aus Milch gewonnenen Präparate wird es anderen Speisen zugesetzt und meist in dieser Form genossen. Auch Galaktogen-Schokolade und Galaktogen-Kakao werden in den Handel gebracht. Der Preis für 1 kg beträgt 5 M. 4. **Eukasin**, eine wasserlösliche Kasein-Ammoniakverbindung, enthält etwa 80 Proz. Eiweiß und 5,16 Proz. Asche. Es stellt ein weißes, fast geschmack- und geruchloses Pulver dar. Es wird mit Milch oder Suppe genossen. Der Preis für 1 kg stellt sich auf 25 M. 5. **Nutrose**, eine wasserlösliche Kasein-Natriumverbindung, stellt ein weißes, fast geschmack- und geruchloses Pulver dar, das 82,81 Proz. Gesamt-Stickstoffsubstanz und 3,68 Proz. Asche enthält. Stoffwechselversuche liegen nicht vor. Der Preis für 1 kg beträgt 15 M. 6. **Dr. Riegel's Milcheiweiß** kommt seit 1900 in den Handel; der Preis beträgt für 1 kg 2 M. Nach der Patentschrift wird das Präparat durch Fällen des Kaseins aus der Milch mittels Aethylschwefelsäure gewonnen. Das Kasein bleibt dabei unzersetzt und fällt in kompakter, nicht in schleimiger Form aus. Ferner liefert die Aethylschwefelsäure infolge der leichten Löslichkeit des aethylschwefelsauren Kalkes bei der ersten Fällung ein bereits aschefreies Kasein. Der Gehalt an freier Schwefelsäure ist ein nur ganz geringer. Die Fällung erfolgt mit einer verdünnten Lösung bei einer Temperatur über 30°, wobei die Beobachtung gemacht wurde, daß das Kasein bedeutend keimärmer ist als das bei Milch- oder Essigsäurefällung erhaltene. Man schreibt diese Erscheinung einer keimtötenden Eigenschaft der Aethylschwefelsäure zu. Das Präparat ist frei von Krankheitskeimen und zeigt folgende Zusammensetzung: Eiweiß 86,13, Wasser 8,23, Fett 0,31, Mineralstoffe 17,45 Proz. In Wasser ist das Präparat leicht löslich. 7. **Eulaktol** wird nach einem patentierten Verfahren durch Eindampfen von Milch im Vakuum gewonnen, wobei darauf zu achten ist, daß die Temperatur nicht über Körpertemperatur getrieben wird, weil sonst das Fett leicht ranzig wird. Nach dem Eindampfen erhält man ein Fett, das unbegrenzt haltbar ist. Das Eulaktol enthält 30,5 Eiweiß, 14,3 Fett, 44,0 stickstofffreie Extraktivstoffe, 4,3 Proz. Salze. Von den Eiweißkörpern sind 18,18 Proz. in Wasser löslich. Eulaktol ist ein feines weißes Pulver und kostet 1 kg 15 M. 8. **Guttmanns Milchnährmehl** wird aus Magermilch hergestellt. Dem Milcheiweiß werden jedoch noch besonders zubereitete Kohlenhydrate, vor allem kleberfreies Hafermehl und wenig aromatische Stoffe zugesetzt. Es kommt seit 1900 in den Handel und kostet 1 kg 4 M. Das Präparat hat einen nicht unangenehmen Geschmack und stellt ein feines weißliches Pulver dar. Das in ihm enthaltene Eiweiß ist in Wasser löslich. Die Analyse lieferte folgendes Ergebnis: Die Trockensubstanz beträgt 92,7 Proz., hiervon entfallen auf Eiweiß ungef. 20, auf Kohlenhydrate ungef. 65, auf Fett 4 Proz. Das Präparat zeichnet sich durch leichte Verdaulichkeit aus und wird von Kindern und Magenkranken gern genommen. 9. **Laktarin** wird nach einem geheim gehaltenen Verfahren aus Milch hergestellt und seit 1898 in den Handel gebracht. Es ist ein äußerst feines, in Wasser lösliches Pulver und besitzt folgende Zusammensetzung: Wasser 9,92, Fett 0,40, Kasein 78,16, stickstoff- und fettfreie Substanz 7,77, Mineralstoffe 3,75 Proz. Preis 1 kg 1 M. 10. **Sanose**, weißes, geruch- und geschmackloses Pulver, besteht aus 80 Proz. Kasein und 20 Proz. Albumosen und bildet mit Wasser eine Emulsion. Es wird am besten als Zusatz zu Milch und Kakao gegeben (5 g auf eine Tasse). 11. **Frisches Kasein** gewinnt man nach Dr. **Schreiber** am vorteilhaftesten aus Magermilch durch Zusatz von Labferment. Nach dem Ausfällen läßt man die Molke ablaufen und gibt das Kasein durch ein Sieb, um es in Form feiner Flocken zu erhalten. Diese müssen in frischem Zustande verwendet werden, da sie sonst erhärten. Es wird als Suppenzusatz verwendet und kann auch mit Mehl zu Brot verbacken werden.

Handel und Verkehr.

Wochenbericht vom Buttermarkt. Berlin, 23. Dezember 1905. Feine Butter war in dieser Woche überaus knapp; auch auf zweite Sorten erstreckte sich die lebhafte Nachfrage und die Läger sind stark gelichtet. In den Preisen kommt dies Verhältnis aber nicht zum Ausdruck, da die Großhändler den Kleinhändlern, ihren ständigen Abnehmern, Preisschwankungen gern ersparen, wenn sie, wie beim Festgeschäft, vorübergehend sind. Der Großhändler, der ja heute die Rolle des Kommissionärs spielt, hat seinerseits von der Heraufsetzung der Preise nicht so großen Vorteil, daß er deshalb seinen Kunden beunruhigen sollte. Der hamburger Markt berichtet ebenfalls, daß er bei sonst gutem Festgeschäft zu einer Preisheraufsetzung keine Veranlassung gesehen habe.

Berlin notiert unverändert, Hamburg ebenfalls unverändert.

Marktberichte.

Abrechnungspreise zwischen Molkereien und Butterhändlern. Eigenbericht der Molkerei-Zeitung Berlin. **Berlin**, 23. Dezember 1905. Im Großhandel an die Molkereien für seine Butter wirklich bezahlte Preise. Reines Buttergewicht, frei in Berlin oder Hamburg, also nach Abzug etwa vom Empfänger verauslagter Fracht reines Geld:

Berlin	bis 124 **Mk.**	
Hamburg	„ 123	„

Berlin, 23. Dezember 1905. Butterbericht der Firma **C. F. Wienstruck**, SW., Leipzigerstr. 82 und W., Kronenstr. 32.

Infolge des Festbedarfs trat erhöhtere Nachfrage ein, so daß feine Butter teilweise recht knapp war, auch von den Lägern in zweiten Qualitäten konnte sich infolge dessen etwas räumen.

Telegramme der Molkerei-Zeitung Berlin.

Berlin, den 23. Dezember 1905. Preisfeststellung der von der ständigen Deputation gewählten Notierungs-Kommission. Mitgeteilt von der Firma C. F. Wienstruck, Berlin, Leipzigerstr. 82. Durchschnittspreise für die Woche vom 17. Dezember bis 23. Dezember 1905.

			20. Dez.	23. Dez.
Hof- u. Genossensch.-Butter:		Ia per 50 kg M.	124—126	124—126
do.	do.	IIa „ „ „	120—123	120—125
do.	do.	IIIa „ „ „	115—118	111—114
do.	do.	Abfallende „ „	106—112	105—115
		Tendenz:	Fest.	Lebhaft.

Hamburg, Grimm, den 22. Dezember 1905. (Butter-Bericht von Ahlmann u. Boysen.) Notierung der Notierungs-Kommission der am Butterhandel beteiligten Firmen zu Hamburg. In Hamburg höchstbezahlte Brutto-Preise: I. Klasse M. 122—126, II. Klasse M. 112—115 pr. 50 kg. Netto reine Tara.

Tendenz: Fest.

Die frischen Zufuhren feinster Butter räumten sich in dieser Woche schnell zu unveränderten Preisen, wenn man von einem eigentlichen Festbedarf auch nichts spüren konnte. Feine frische fid. Butter wurde lebhaft gefragt und wurden die kleinen Zufuhren verkauft. Die Transporte werden durch die mißlichen Verhältnisse in Rußland sehr verlangsamt und erschwert.

Unsere Notierung ist wie Kopenhagens unverändert geblieben.

Ferner Privat-Notierungen: Fehlerhafte und ältere Butter pr. 50 kg M. 102—108. Schleswig-Holsteinische und ähnliche frische Bauer-Butter M. ———. Russische, Sibir. und Livländ. Winterbutter (verzollt) M. 104—114, Galizische (verzollt) M. 92—94. Finnländische Winter-Butter (verzollt) M. ——. Amerikanische (verzollt) M. ———.

Butternotierungen in Kopenhagen. Den 21. Dezember 1905. Butter: I. Klasse 97—98 Kr. (1 Kr. = 112,5 Pf.). Tendenz: Fest.

Berlin, 21. Dez. 1905. Amtlicher Marktbericht der städtischen Markthallen-Direktion über den Großhandel in der Central-Markthalle. **Butter.** Preise franko Berlin einschließlich Provision. Für 50 kg Ia M. 124—126, IIa M. 118—124, IIIa M. 115—118.

Käse. Import. Emmenthaler Ia p. 50 kg 90—95 M., dito IIa M. 70—80, import. Glarner Kräuterkäse M. 60——, import. Holl. Gouda Ia M. 80—85, import. Holl. Gouda IIa M. ———, import. Edamer M. 80—— import. Camembert per Dtzd. M. 7,50, import. Gervais M. —, import. Neufchatel per 100 Stück M. 20, import. Roquefort sur choix Ia per 50 kg M. 135—140, import. Parmesan, 3-4 jährig, M. ———, dito, 2—3 jährig M. 80—85, import. Chester-Viktoria M. 115—125, dito Cheshire M. 80—85, Gorgonzola per 50 kg M. 90—100. Steppenkäse M. —. Inländische. Westpr. Schweizer-Käse Ia per 50 kg M. ———, Neufchatel, do. per 100 Stück M. ———, Holländer, rheinisch, Ia per 50 kg M. ———, Edamer Ia M. ———, Limburger Alpenkäse in Pergament M. ———, Tilsiter Käse, fette Ia M. 58—60, Tilsiter Käse IIa, halbfette M. 45—50, Harzer per Kiste, 100 Stück, M. 2,10—2,30, IIa M. 0,75—1,00, Soldiner per Schock M. 6,00, Schloßkäse per Dutzend M. ———, Camembert, große I (H. Prinz), per Dtzd. M. 6,00, do. II, per Dtzd. M. 4,40, Kaiserkäse (H. Prinz) M. 2,40, Kronenkäse M. ———, Frühstückskäse per 50 Stück M. 3,75 (H. Prinz). Deutscher Gervais Dutzend M. 2,20. Briekäse, Orig.-Packung, per ½ kg M. 0,80.

Butter-Notierungen der Landwirtschaftskammer für die Provinz Schleswig-Holstein. Butter-Auktionen des Ost-Holsteinischen Meierei-Verbandes.

Hamburg, den 20. Dezember 1905.

1. Klasse 8 Drittel zu 128½, 1 Drittel zu 127½, 9 Drittel zu 126½, 13 Drittel zu 126, 5 Drittel zu 125½, 18 Drittel zu 125, 3 Drittel zu 124½, 12 Drittel zu 124, 5 Drittel zu 123½, 8 Drittel zu 123, 8 Drittel zu 122½, 13 Drittel zu 122, 2 Drittel 121½, 7 Drittel zu 121, 4 Drittel zu 120 M. Zusammen 1. Klasse 116 Drittel zu 124,21 M. im Durchschnitt. 2. Klasse 14 Drittel zu 117,61 M.

Nächste Auktion am 28. 12. 05.

Jeder Produzent in Schleswig-Holstein ist berechtigt, die Auktionen zu beschicken. Der Vorstand des Ostholst. Meierei-Verbandes.

Schweine- u. Ferkelmarkt. (Amtlicher Marktbericht vom Magerviehhof in Berlin-Friedrichsfelde.) Mittwoch, den 20. Dezember 1905. Es standen zum Verkauf: 1908 Schweine, 422 Ferkel.

Verlauf des Marktes: Mittelmäßiger Geschäftsgang; Preise unverändert.

Im Engroshandel wurden gezahlt für: Läuferschweine, 3—5 Monate alt 30—50 M.; 6—7 Monate alt 50—67 M. für 1 Stück. Ferkel, mindestens 8 Wochen alt 17—24 M.; unter 8 Wochen alt 14—17 M. für 1 Stück.

Die Direktion des Magerviehhofes.

Städtischer Centralviehhof. Berlin, 16. Dezember 1905. Zum Verkauf standen: 4587 Rinder, 1314 Kälber, 7594 Schafe, 8956 Schweine.

Bezahlt wurden für 100 Pfund oder 50 kg Schlachtgewicht in Mark (bezw. für 1 Pfund in Pfg.): Für Rinder: Ochsen: 1. vollfleischig, ausgemästet, höchsten Schlachtwerts, höchstens 7 Jahre alt 73—77; 2. junge fleischige, nicht ausgemästete und ältere ausgemästete 68—72; 3. mäßig genährte junge und gut genährte ältere 61—66; 4. gering genährte jeden Alters 56—60. — Bullen: 1. vollfleischige höchsten Schlachtwerts 71—75; 2. mäßig genährte jüngere und gut genährte ältere 67—70; 3. gering genährte 55—60; — Färsen und Kühe: 1. a) vollfleischige, ausgemästete Färsen höchsten Schlachtwerts ———; b) vollfleischige, ausgemästete Kühe höchsten Schlachtwerts, höchstens 7 Jahre alt 62—65; 2. ältere, ausgemästete Kühe und wenig gut entwickelte jüngere 58—60; 3. mäßig genährte Färsen und Kühe 54—58; 4. gering genährte Kühe und Färsen 54—58. — Kälber: 1. feinste Mastkälber (Vollmilchmast) und beste Saugkälber 88—93; 2. mittlere Mastkälber und gute Saugkälber 79—85; 3. geringe Saugkälber 58—67; 4. ältere gering genährte Kälber (Fresser) 55—60. — Schafe: 1. Mastlämmer und jüngere

Digitized by Google

Mastkammel 78—81; 2. ältere Mastkammel 73—75; 3. mäßig genährte Hammel und Schafe (Merzschafe) 53—57; 4. Holsteiner Niederungsschafe (Lebendgewicht) ——. — Schweine: Man zahlte für 100 Pfd. (mit 20 pCt. Tara): vollfleischige, feinige Schweine feinerer Rassen und deren Kreuzungen, höchstens 1½ Jahre alt, 220—280 Pfund schwer, 71—; schwere, 250 Pfd. und darüber (Käfer) ——; fleischige Schweine 68—69; gering entwickelte 65—67; Sauen 66 M.

Verlauf und Tendenz des Marktes:

Das Rindergeschäft wickelte sich langsam ab und hinterläßt Ueberstand. — Der Schafhandel gestaltete sich langsam. — Bei den Schafen war der Geschäftsgang ruhig, es blieb nicht viel unverkauft. — Der Schweinemarkt verlief bei mäßigem Angebot ziemlich glatt und wurde geräumt.

In **Hamburg** wurden bezahlt: für beste Ochsen 71—74 M., junge fette Kühe 61,50—64,50 M., beste, reine Schweine mit 90 Proc. Tara 68—69 M., Kälber I. Qualität 98—104 M., Doppellender 107,50—114,50 M.

Versuchsstation für Molkereiwesen Kiel.

Versand von Reinkulturen für die Ansäuerung des Rahmes. Ausbildung von Molkereipersonal.

Professor Dr. H. Weigmann.

Molkereischule Fulda für Molkereigehilfen und Meier.
Molkereischule Lauterbach, Hessen für Meiereinnen.

Gemeinsame Direktion
unter Aufsicht der Kgl. preuß. und Großherzgl. Hess. Regierung.
Ausbildung junger Leute unter sehr günstigen Bedingungen. Stellenvermittelung!

An dem Milchwirtschaftlichen Institut zu Proskau findet vom **7. Januar** bis **17. März** ein Kursus zur Erwerbung der Qualifikation als Betriebsleiter statt.

Aufnahmebedingung: Erfolgreiche, mindestens 5jährige Gehilfenthätigkeit.

Nähere Auskunft erteilt der Direktor, Professor **Dr. Klein, Proskau**, O.-S.

Von einem Butter- & Engrosgeschäft wird für das Ausland
ein junger Mann
im Alter von 21—23 Jahren gesucht. Gute Schulbildung sowie prima Referenzen erforderlich. Offerten unter **3693** an die Expedition dieser Zeitung.

Käser
wird gesucht, geübt in französischer Weichkäserei, insbesondere Camembert, und in Butterzeugung.
Offerten an
Baron Wattmann, Rads Rozanicska bei Ciezanowo, Galizien.

Stellen-Gesuche.

Erfahrener ordentlicher
Fachmann,
selbständig arbeitend, 28 Jahre alt, mit guten Empfehlungen, sucht Anfang Januar passende Stellung. Defektbe ist Abholzeit einer Molkereischule, tüchtig im Schreiben und Rechnen, in Butterei, Maschinenwesen, Unterrichten, sowie Eis- und Kühlmaschine und sonst. Facharbeiten durchaus vertraut. Offert. sub **W. K B.** an die Exped. dies. Zeitung.

Solider, tüchtiger
Gehilfe,
welcher auch in städtischen Großbetrieben tätig war, mit doppelter Buchführung vertraut ist, z. B. Molkerei-Schule besucht, sucht, gestützt auf gute Zeugnisse, zu Anfang Januar passende Stellung als Obermeier oder ähnliche Stellung.
Offerten erbeten unter **M. B. H.** an die Expedition dieser Zeitung.

Kaufmännisch und technisch gut gebildeter solider Fachmann, Molkereischule besucht, sucht Stellung als
Verwalter, Buchhalter oder
Geschäftsführer
zum baldigen Antritt.
Offerten unter **6106** an die Exped. dies. Ztg. erbeten.

Lehrling.
Junger Mann, 21 Jahre alt, gute Schulbildung, bereits 19 Monate gelernt, der krankheitshalber Lehrstelle aufgab, sucht Stellung in Genossenschaft, wo er bis April auslernen kann. Offert. unt. **M. N. 100** an die Exped. dies. Zeitung.

Kaufmännisch gebildet, Molkereifachmann, mit allen Gebieten der Milchverwertung, des Butterhandels vertraut und durchgreifenden Kenntnissen in Molkereimaschinenbranche **sucht sich zu verändern.** Offert. unt. **C. A. 18** an **Haasenstein & Vogler A.-G., Hamburg.**

Erfahrene, an selbständiges Arbeiten gewöhnte **Meierin sucht** zu Neujahr Stellung zur selbständigen Leitung größerer Gutsmolkerei oder Filiale.
Off. befördert d. Expedition d. Zeitung unter **L. S. 200.**

Suche zu Anfang Januar 1906 Stellung als
Maschinenführer (gepr. Heizer)
oder in der Käserei und erbitte Offerten unter **„Heizer 06"** an die Expedition dieser Zeitung.

Vermischte Anzeigen.

Kühlmaschinenfabrik
sucht tüchtige, eingeführte
Vertreter.
Angebote erbeten unter **2700** an die Expedition dieser Zeitung.

Ein liegender, gebrauchter
Rahmpasteur,
System Herlufsen, für 1 Mio A L. ist wegen Anschaffung eines größeren billig abzugeben.
Joh. Hering,
Lcd, Schleswig-Holst.

1 pf. beh. tadellos. Benzinmotor **Benzinmotor** sofort für Mk. 400 abzugeben.
Weimar, Paulinenstr. 9. Delmhorst.

Molkerei und Milchkuranstalt
im Vororte Berlins, auf eigenem Grundstück neu erbaut, angenehmer Wohnsitz und ruhiger Wirkungskreis für ältere Herrn, zu verkaufen. Erforderliches Kapital 60 000 ℳ.
Offerten unter Chiffre **H. K.** an die Expedition d. Zeitung.

Gute Leinsaat
liefert in jedem Quantum preiswert
J. Alexander,
Schloppe in Westpreußen.

Wichtig für Molkereien.
Reinigung der Abwässer.
Nach einem von mir erfundenen Verfahren werden die Abwässer derart gereinigt, daß die Bildung übelriechender Gase vermieden wird und das Wasser teilweise abfließt, ohne sich weiter zu reinigen. Die Einrichtungs- und Betriebskosten sind gering.
Näheres durch
Friedrich Harm, Breslau XIII
Opitzstr. 5.

Wöchentlich 10—15 Centner
ff. Molkereibutter
von **allererster Butterhandlung** Leipzigs auf Jahresschluß **gesucht.** Kasse nach Wunsch.
Offert. mit Preisangabe sub **V. A. 977** „Invalidendank" Leipzig erbeten.

Milchkur-Anstalt,
Dampf-Molkerei,
mit elektr. Betrieb in schöner u. steigender Entwicklung befindlicher Stadt am Rhein (80 000 Einw.), evtl. mit Anwesen
aus Gesundheitsrücksichten baldmöglichst zu verkaufen.
Geschäft ist erstes am Platze, noch sehr ausdehnungsfähig. Für verh. Fachmann seltene Gelegenheit zu dauernder Existenz. Inventar komplett u. in bestem Zustande.
Umsatz M. 100—110 000 pro Jahr.
Milchverbrauch 45—48 000 Liter pro Monat.
Rentabilität nachweisbar. Erforderliches Kapital M. 20—25 000. Selbstreflekt. wollen unter **F. 2 M. 4122** an **Rudolf Mosse, Frankfurt a. M.** schreiben.

Milch-Geschäft
zu verkaufen.
Umsatz täglich 500 Liter. Stallung und Wohnung vorhanden. Näheres **Hagen i. W.,** Augustastraße 24.

Pergament, Butterschachteln, Drucksachen, Bücher, Stempel
u. s. w. beziehen Sie am vorteilhaftesten bei reeller Bedienung von **Chr. Braun, Hepfigen-Weilheim a. Teck,** Württemberg.

Quarksäcke
ohne und **mit Naht,** aus Leinen, Baumwolle und Jute, Kongreß- und Hadengewebe für Käsereien,
Seih-, Wisch-, Hand- u. Putztücher,
billige Bindfaden für Postpakete empfiehlt
Emil Fritsche in **Zittau.**

Gepresste Käse-Schachteln
Schmidt & Co Elberfeld

GEBR. ROESSLER,
Butterabsatzstelle von Molkereien der Provinz Sachsen und der angrenzenden Staaten.
HALLE a. S.,
Freimfelderstr. 8. Fernspr. No. 858.

Gebrüder Groh,
Hoflieferanten,
BERLIN O., Blumenstr. 70,
Buttergrosshandlung.
23 eigene Detail-Geschäfte.
Ständige Abnehmer für feine Molkereibutter zu höchsten Tagespreisen bei wöchentlicher Abrechnung und Kasse.
Jahres-Abschluss erwünscht.

Gust. Schultze & Sohn,
Berlin C., Gertraudten-Strasse 22.
Butter-Grosshandlung.

Verbesserte Milchlieferungsbücher!
sowie sämtliche Geschäftsbücher in kurzem bis billig. Preisliste gratis!
Molkereigeschäftsbücher-Fabrik
F. Hahn, Frankenberg i. S.

Anlagen
für Flaschen- und Kindermilch nebst Kindermilchrezepten liefert als langjährige Spezialität
Theodor Timpe, Magdeburg.

Butterkisten • Käsekisten
in fertig geschnittenen Brettern
od. genagelt lief. jed. Quantum billigst
C. Hartmann, Reichenstein i. Schles.
Dampfsägewerk und Kistenfabrik.

Buttertonnen,
einmal gebraucht, gut verbötticht und gereinigt, ca. 100 Pfd. Inhalt, liefert prompt zum Preise von **60 Pfg.** per Stück, frei Bahnhof Berlin
H. Jinke,
Berlin N. 37, Usedomstr. 27a.
Versand geg. Nachn. nicht unter 20 Stck.

Bestes echtes Pergamentpapier,
auch schön bedruckt, empfehlen preiswert
Schleipen & Eichhorn S m.b.H.,
Pergamentpapier-Fabrik,
Emmerich am Rhein.

Buttertonnen
in den gangbarsten Dimensionen, in bester Ware und sauberster Ausführung empfehlen billigst
W. Stange & Co., Stettin,
Fassfabrik.

Kaufe jedes Quantum
feine Butter
zu den **höchsten Preisen** gegen **sofortige Kasse.**
R. Schröter,
Berlin SO. 16,
Adalbert-Straße Nr. 58.

Buttertonnen,
ca. 100 Pfd. Inhalt, einmal gebraucht, gut verbötticht und sauber gereinigt, liefert jeden Posten
Fernsprecher: Amt 4. No. 9147.
O. Thonack, Böttchermeister,
Berlin SO. 36, Harzerstr. 32.

Butterprüfungen
auf Fett- u. Wassergehalt.
Wir übernehmen die Feststellung des Fettgehalts oder die Wasserbestimmung in Butter zu 1 Mk. für die Probe.
Zweckmässige Versandtschachteln, in denen sich die Probe sicher gegen Wasserverlust als Muster ohne Wert einsenden lassen, werden leihweise von uns abgegeben.
Milch-Kontrollanstalt der Molkerei-Zeitung Berlin.
SW., Grossbeerenstrasse 40.

Digitized by Google

Feierabend.

Nicht aus des Herzens bloßem Wunsche keimt
Des Glückes schöne Götterpflanze auf.
Der Mensch soll mit der Mühe Pflugschar sich
Des Schicksals harten Boden öffnen, soll
Des Glückes Erntetag sich selbst bereiten
Und Taten in die offnen Furchen streun.

H. v. Kleist.

Ausgekniffen.

Weihnachtsnovellette von V. Rittweger.

(Nachdruck verboten.)

„Aber das kann ja gar nicht sein — der Zug kann nicht schon fort sein. Ich muß doch heute noch nach Druenthal!" Flehend schauen zwei braune Augen den Schaffner an, der bei allem Andrang der Weihnachtspassagiere nicht aus seiner Ruhe kommt.

„Ja, da müssen Sie sich eben einen Extrazug bestellen, Fräuleinchen — sonst gibt's nichts." Damit wendet er sich einer alten Frau zu, die ängstlich fragt, ob sie in Hochstadt umsteigen müsse.

Das junge Mädchen steht verlassen. Jeder hat heute mit sich zu tun — es ist Weihnachten. Da sind die Reisenden in Gedanken schon zu Hause, da sehen sie schon den hellen Schein des Christbaums, da fühlen sie nach ihren Taschen und Paketchen, ob sie auch alle Geschenke für die Lieben daheim ordentlich verwahrt haben. Liselotte v. Reinhagen bricht in Tränen aus und schaut hilfesuchend um sich. Ach — dort ist der Mann mit der roten Mütze! „Wende Dich nur immer an den Mann mit der roten Mütze," so hat 'mal Else Rhodens Vater gesagt, als Else allein auf Reisen ging und sie ihr das Geleit zum Bahnhof gab. Sie selbst, Liselotte v. Reinhagen, ist noch niemals allein gereist, und sie wäre auch heute nicht, wenn — dunkle Röte tritt ihr ins Antlitz bei dem Gedanken an dieses „wenn". Aber sie hat jetzt keine Zeit, darüber nachzusinnen — sie muß handeln! Da ist der Mann mit der roten Mütze. „Herr — Herr" — ja, wie soll sie ihn anreden? Gott sei Dank, jetzt bemerkt er sie und bleibt stehen. „Sie wünschen?"

Liselotte atmet auf. „Ich muß heute unbedingt noch nach Druenthal. Der Schaffner behauptet aber, es ginge kein Zug mehr."

„Ja, da hat der Schaffner Recht, es geht wirklich keiner mehr. Die Schnellzüge halten nicht in Druenthal. Vor morgen früh können Sie nicht weiter."

Von der anderen Seite tritt ein höherer Offizier an den Mann mit der roten Mütze heran, und die arme Liselotte v. Reinhagen ist Luft für ihn. Natürlich, sie hat ja ihren Bescheid erhalten.

Der Bahnhof leert sich. — Die beiden sich kreuzenden Züge sind abgefahren, das Personal verschwindet und bald bietet der Bahnsteig das öde Bild jeder kleineren Station in der Zeit zwischen den Zügen.

Liselotte bricht in heftiges Schluchzen aus — was soll sie nur beginnen in dieser entsetzlichen Lage! Am besten wär's, sie wäre tot, ganz tot! Sie faltet krampfhaft die Hände in dem kleinen Muff und schickt ein heißes Stoßgebet zum Himmel.

Ein Herr in Forstuniform sitzt im Wartesaal zweiter Klasse am Fenster und beobachtet schon seit einer Weile das junge Mädchen. Der Wechsel von Furcht, Angst, Hoffnung auf den lieblichen Zügen, die Art und Weise, wie sie das Pferdchen, dessen Kopf sich durch das Packpapier einen Ausweg in die frische Luft gebahnt hat, an sich drückt, jetzt die bitteren Tränen auf den rosigen Wangen — das alles fesselt den Zuschauer wider Willen. Sein ernstes, fast finsteres Antlitz belebt sich, er brummt etwas in den Bart, dann erhebt er sich, verläßt den Wartesaal und tritt mit ein paar raschen Schritten auf Liselotte zu.

„Kann ich Ihnen irgendwie behilflich sein, mein Fräulein? Sie scheinen in Verlegenheit wegen Ihrer Weiterreise."

Liselotte wendet ihr tränenüberströmtes Antlitz dem Sprecher zu, und wie Sonne durch den Regen dringt, geht ein frohes Lächeln über ihre Züge. Gott sei Dank! es gibt noch Engel! Auch in Uniformmänteln mit grünen Aufschlägen und mit Jägerhüten auf dem Kopf.

Ach ja, sehr in Verlegenheit. Aber helfen können Sie mir doch auch nicht. Ich bin sehr unglücklich, furchtbar unglücklich!" Das Lächeln ist schon wieder verschwunden.

„Um was handelt sich's denn, mein kleines Fräulein? So ganz schlimm wird's ja wohl nicht sein. Also, Sie haben gewiß den Anschluß versäumt und können nicht mehr zur Bescherung nach Hause kommen. Ist's nicht so?" Liselotte nickt. „Na, das ist ja freilich schade, aber doch kein Unglück. Wir telegraphieren sofort an Ihre Eltern und der Christbaum wird dann eben später angebrannt, nicht wahr?"

Liselotte wird dunkelrot und zittert am ganzen Körper. „Nein, nein, das — ist — es —"

„Wissen Sie was, kommen Sie erst mal in den Wartesaal und trinken Sie eine Tasse Kaffee. Dann wollen wir weiter reden."

„Ach ja — nein — nein. Danke sehr, ich, ich habe nämlich nur noch fünfzig Pfennige, und ich muß doch — aber dafür kann ich ja wohl gar nicht übernachten. Ach lieber Gott, wie furchtbar das alles ist!"

Der Engel in Forstuniform schüttelt leicht den Kopf. Das ist ja eine seltsame Geschichte. Ein junges, elegant und einfach zugleich gekleidetes Mädchen, offenbar der besten Gesellschaft angehörig, das auf Reisen geht und nur fünfzig Pfennige besitzt!

Aber er unterdrückt seine Verwunderung. „Schadet nichts, wir wollen schon sorgen. Zunächst gestatten Sie mir, Sie zu einer Tasse Kaffee einzuladen. Und das Nachtquartier — ja — da hab' ich auch schon einen Plan." Willenlos folgt Liselotte ihrem Führer in den Wartesaal, und als sie den dampfenden Kaffee vor sich hat und ein appetitliches Stück Kuchen, da vergißt sie für einen Augenblick ihren Jammer. Sie fühlt nur, daß sie rechtschaffen hungrig und ziemlich erfroren ist. Tapfer beißt sie in den Kuchen und trinkt in kleinen Schlückchen von dem Kaffee. Ihr Beschützer schaut ihr wohlgefällig zu. Dann meint er: „So, nun aber erst mal die Depesche an Ihre Eltern. Das scheint mir das Notwendigste. Also, bitte, die Adresse."

„Ach, ich hab' ja gar keine Eltern mehr. Ich — ich wollte zu meinem Bruder nach Neuenthal."

„Also dann die Adresse Ihres Herrn Bruders. Er muß doch erfahren, weshalb Sie nicht ankommen. Vielleicht könnte man auch telephonisch — ich werde mich gleich erkundigen."

„Ach, er weiß ja gar nicht, daß ich — — ich sollte ja nicht! Ich sollte in der Pension bleiben und das — das Baby — ich hatte so furchtbar große Lust — es ist erst vierzehn Tage alt, und da sollen sie so reizend sein, und da hab' ich, da bin ich — heimlich —"

„Ausgekniffen etwa?" Der Herr lachte belustigt auf.

„Ausgekniffen!" Liselotte lachte auch — Gottlob, nun ist's heraus! Ihr wird ordentlich leicht zu Mute. Sie atmet tief auf und spricht ganz energisch: „Ich will Ihnen mal alles genau der Reihe nach erzählen, Herr — Herr —"

„Oberförster Treuberg."

„Also, Herr Oberförster, ich will Ihnen alles erzählen. Ich bin schon über zwei Jahre in der Pension, seit meine liebe Mutter tot ist, und es ist ja auch ganz hübsch bei Fräulein Opfermann. Nur Weihnachten, da war es voriges Jahr gräßlich. Alle Netten fort, nur drei, die ich nicht mag, bleiben da und ich. Mein Bruder war mit seiner jungen Frau im Süden, und sonst hab' ich niemand. Es war schrecklich, und als der Christbaum brannte, hab' ich immerzu weinen müssen. „Wart' nur, Maus," so schrieb mein Bruder nachher, „nächstes Jahr kommst Du zu uns zu Weihnachten." Ich hatt' ihm geklagt, wie schrecklich öde es gewesen war. Ja, hat sich was! Vor vierzehn Tagen depeschiert mir Robert, sie hätten ein Baby, einen kleinen Jungen. Und dann kommt ein Brief, sie könnten mich nun doch nicht gebrauchen zum Fest. Ich war totunglücklich. Gerade wo das Baby — ach Gott — ich möcht's so schrecklich gern sehen! Und sie brennen sicher einen Christbaum an, und ich — ich sollte nicht dabei sein! Wo ich doch sonst keinen Menschen habe, der mich was angeht. Da hab' ich — da bin ich eben heute Mittag ausgekniffen. In den Ferien darf man mal allein ausgehen, da wird's nicht so streng genommen, wissen Sie. Jetzt hat wohl Fräulein Opfermann meinen Brief gefunden. Und auf dem Weg zur Bahn hab' ich dieses Pferdchen für meinen Neffen gekauft —" Liselotte hebt den Kopf unwillkürlich höher im Tantenstolz, „es war sehr teuer, es hat wirkliches Fell, wie Sie sehen. Ja, und da hatt' ich eben nur noch das Geld fürs Billet und die fünfzig Pfennige."

„So, dann ist also die Depesche an Fräulein Opfermann zunächst das Wichtigste. Aber Ihr Herr Bruder muß auch benachrichtigt werden. Denken Sie nur, wenn die dann an ihn telegraphieren sollte, wie er sich dann ängstigen würde."

„Ach Gott, das ist ja schrecklich. Das hab' ich mir alles gar nicht so überlegt."

„Na, es ist ja auch kein Unglück. Schelte wird's freilich schon setzen." Der Oberförster bemüht sich, eine strenge Erziehermiene anzunehmen.

„Das ist mir ganz egal! Ich bin alt genug, um auch mal allein etwas unternehmen zu können. Wir Mädchen von heute — ja, wenn ich nur wüßte, was ich nun anfangen soll? Ich kann doch nicht die ganze Nacht hier im Wartesaal sitzen bleiben."

„Nein, das geht nicht. Ebensowenig aber können Sie allein in einem Hotel übernachten. Das wäre wenigstens sehr ungemütlich heute am Weihnachtsabend. Wissen Sie was, gnädiges Fräulein? Kommen Sie mit mir zu meiner Mutter nach Bergheim. Die Sekundärbahn geht in einer halben Stunde. Dort sind Sie gut aufgehoben, und Sie kommen nicht um ihren Christbaum. Und Stollen bäckt meine Mutter — großartig! Morgen früh fahren Sie dann am besten zu Fräulein Opfermann zurück. Gewiß wird Sie Ihnen den — hm — den Backfischstreich gern verzeihen."

„Aber ich seh' doch dann das Baby nicht! Und darauf hatt' ich mich so furchtbar gefreut. Und auf Robert! Wenn man keinen Menschen sonst auf der Welt hat! Sie haben doch Ihre Mutter. Sie können es gar nicht wissen, wie traurig das ist, wenn man keinen hat, für den man die Hauptsache auf der Welt ist. Mein Bruder hat seine Frau, Sie haben Ihre Mutter. Wenn ich meine Mutter noch hätte, dann wollt' ich mir gar nichts weiter wünschen!"

„Sie haben Ihre Mutter." Wie lieb das klingt. Der Oberförster lächelt wehmütig. Ja freilich, die hat er. Und auf ihre dringenden Bitten reist er heute zu ihr. Widerstrebend zwar, denn er hatte sich dieses Weihnachten so ganz anders gedacht. Eine Tochter hatte er seiner Mutter, deren Einziger er ist, zum Fest zuführen wollen. Aber das Mädchen, dem er sein Herz geschenkt, hatte nur mit ihm gespielt. Vor drei Monaten hat sie sich mit einem Anderen verlobt. Die Wunde blutet nicht mehr, aber sie schmerzt noch bei der leisesten Berührung. Und gerade jetzt — Weihnachten! Finstere Gedanken sind durch sein Inneres gezogen auf der Reise hierher. Sonderbar, daß er nun doch seiner Mutter ein junges Leben mitbringt in ihr stilles Heim. Wenn auch nur für einen Tag. Oder für eine Nacht. Ein rechtes Christkind.

Die Stimme seines Schützlings reißt ihn aus seinen Gedanken. „Wenn Sie mich wirklich mitnehmen wollen, Herr Oberförster, so bin ich Ihnen sehr dankbar. Es ist mir, als hätt' ich Sie schon immer gekannt."

„Nun aber, mein Fräulein, bitte Ihren Namen. Die Zeit vergeht — ich muß die Depeschen besorgen."

„Ich heiße Liselotte von Reinhagen —"

„Ach, dann kenn' ich Ihren Bruder, Robert von Reinhagen — er ist Offizier, nicht wahr? Ich stehe als Reserveleutnant bei seinem Regiment. Wir sind sogar sehr gut Kamerad mit einander gewesen während meiner Uebungen. Das ist ja reizend! Nun schreib' ich ihm morgen ausführlich und erzähle ihm die ganze Geschichte von Ihrer Flucht und von unserem Zusammentreffen."

„Ach, wie froh bin ich! Wie froh! Nun geh' ich bestimmt nicht wieder zu Fräulein Opfermann. Nun bleib' ich bei Ihrer Mutter und lern' Haushalt. Wird sie mich aber auch haben wollen?"

„Natürlich wird sie das. Sie ist ja schon lange böse, daß ich ihr keine — ja so — nun ja — sie hat sich immer so sehr eine Tochter gewünscht — ich —" Der Oberförster bringt den Satz nicht zu Ende, er zieht hastig die Uhr und ruft: „Himmel, in zehn Minuten geht der Zug — schnell die Depeschen! Er reißt ein Blatt aus seinem Notizbuch, und Liselotte diktiert ihm die Adressen. Dann sucht er das Telegraphenbureau auf, und nach zehn Minuten nimmt die „Bimmelbahn" die zwei Menschen auf, die das Christkind zusammengeführt hat. —

Als es wieder Weihnachten wird, da braucht Liselotte nicht „auszukneifen", um das Fest nach ihren Wünschen zu begehen. Da sitzt sie, vom Arm ihres Gatten umschlungen, beim brennenden Christbaum in der stillen traulichen Oberförsterei im Harz. Die Mutter ist als lieber Weihnachtsgast gekommen und hat Gelegenheit, sich zu überzeugen, daß die junge Frau bei ihr „den Haushalt" ordentlich gelernt hat.

Ein kitzlicher Auftrag. Arzt: „Die zunehmende Schwerhörigkeit Ihrer Frau Gemahlin ist lediglich eine Alterserscheinung, das können Sie ihr sagen." — Herr: „Sagen Sie ihr das gefälligst selbst, Herr Doktor!"

Im Zoo. „Papa, was bekommt denn der große Seelöwe?" — „Fische." — „Und der kleine Seelöwe?" — „Auch Fische." — „Da macht wohl der große dem kleinen die Gräten raus?"

Lustige Blätter.

Boshaft. Wirt: „Verzeihen Sie, ich habe Ihnen aus Versehen eine Flasche Essig gegeben!" — Gast: „Darum! Ich hab' mir gleich gedacht: Heut' schmeckt der Wein mal gut!"

(Meggendorfer Blätter.)

Deutlich. Herr: „Darf ich Ihnen eine Erfrischung anbieten, mein Fräulein?" — Dame: „Ja, bitte, lassen Sie mich eine halbe Stunde allein."

Ein teures Hotel. Hotelkellner: „Sie hatten sechs Glas Bier, zwei Beefsteak und vier Brot, macht zusammen 4 Mark." — Mann (dem die Zeche sehr hoch vorkommt, zu seiner Frau): „Ei, ei, ei, Eugenie." — Hotelkellner: „Vier Eier haben Sie auch, macht 5 Mark."

Kleider machen Leute. Richter (zum Strolch, der einen Badenden bestohlen hatte): „Was haben Sie zu Ihrer Verteidigung noch vorzubringen?" — Gauner: „Herr Richter, die Kleider lagen so verlockend da und paßten mir so gut, daß ich mir sagen mußte, jetzt ist der Augenblick gekommen, wo aus dir wieder ein ordentlicher Mensch werden kann."

Maliziös. „Dies Gedicht, das ich Ihnen bringe, Herr Redakteur, ist das Produkt einer schlaflosen Nacht." „Ja, ja, die Nacht ist keines Menschen Freund!" (Meggendorfer Blätter.)

Gut gezogen. Herr Meyer, ein großer Pantoffelheld, sitzt mit seiner Frau im Auto und verliert die Gewalt über die Bremse, so daß der Wagen unheimlich dahinsaust. In seiner Angst ruft er seiner Gattin zu: „Gertrud, um Gotteswillen, sprich Du ein Machtwort!"

Humor des Auslandes. Negerin (zur Frau des Plantagenbesitzers, einer Engländerin): „Was hat Dein Mann Deinem Vater für Dich bezahlt?" — Die Engländerin: „In Europa kauft der Mann seine Frau nicht, im Gegenteil, der Mann bekommt noch viel Geld dazu." — Negerin: „Dann wundere ich mich aber sehr, daß bei euch ein Mann nur eine Frau heiratet." (Jugend.)

Digitized by Google

Autoritäten und zahlreich vorliegende Zeugnisse bestätigen, dass der Vor- und Rückwärtsgang der Innenbürsten meiner

Flaschen-Reinigungs-Maschinen

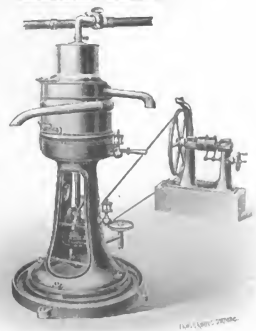
ein unerreichter Vorzug allen anderen Systemen gegenüber ist. Diese einzig in seiner Art dastehende nie versagende Reinigungswirkung besitzt nur Knöllner's, von der Versuchs- u. Lehranstalt für Brauerei 1905 prämiierte, **„Perle"** D.R.P.

Verlangen Sie bitte über diese, sowie über sämtliche zu einem modernen Flaschenbetrieb gehörigen Nebenapparate illustrierte Prospekte.

R. A. Knöllner, Magdeburg.

Milchuntersuchungen auf Fettgehalt

übernimmt zum Preise von 50 Pfg. für Einzelproben, von 30 Pfg. im Abonnement die Milchkontrollanstalt der Molkerei-Zeitung Berlin.



„Westfalia"

Milchcentrifugen für Hand- und Kraftbetrieb

von 20—2000 Liter Stundenleistung.

Ramesohl & Schmidt, Aktien-Gesellschaft,

Oelde i. Westf.

Zeugnis.

Der Firma Ramesohl & Schmidt, Akt.-Ges. zu Oelde i. Westf. bescheinigen wir hierdurch recht gern, dass wir mit der im August v. J. aufgestellten „Westfalia"-Kraftcentrifuge sehr zufrieden sind. Die Maschine leistet voll und ganz das garantierte Quantum und ist die Ausrahmung der Milch eine besonders scharfe. Der Betrieb und Gang der „Westfalia"-Centrifuge ist ein lautloser, leichter und geräuschloser und die Handhabung und Reinigung ist eine sehr einfache, so dass wir die „Westfalia"-Centrifuge jedem Molkerei auf das Beste empfehlen können.

Molkerei Deensen, E. G. m. b. H.
Der Vorstand: gez. W. Henze.

Deensen i. Br., den 15. März 1902.

Ein **wirklich brauchbares** Milchsieb ist unser

Kegel-Milchsieb, D. R. P.

für ländliche Verhältnisse berechnet; **einfach, praktisch, wirksam,** wie hundertfältige Lieferungen beweisen; u. A. geliefert an Molkerei-Genossenschaft **Davos Schweiz** 50 Siebe, **Gross-Rambin** 41 Siebe, Hauptgenossenschaft **Hannover** 96 Siebe etc.

Nr.	5	4	3	2
Kuhzahl über 50		bis 50	bis 20	bis 10
Preis mit 2 Siebtüchern Mk.	12,—	10,—	8,—	6,—

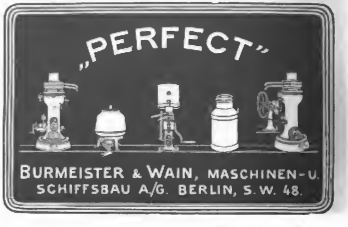
Alexanderwerk A. von der Nahmer A.-G.
Abteilung für hygienische Milchbehandlung u. Kühlanlagen, Patent Helm.
Berlin S., Neue Jakobstrasse 6.

Trockenschnitzel

prompt und auf Lieferung

sehr preiswert.

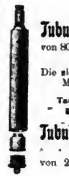
Leo Davidsohn, Hohensalza.



Digitized by Google

Tubular ist Trumpf!

Deutsches Fabrikat.



Tubular-Hand-Separatoren
von 80 bis 450 Ltr. Stundenleistung.
— Ohne Einsätze. —
Die einfachste, bequemste u. solideste Maschine auf dem Markt.

Tausende glänzende Zeugnisse in kurzer Zeit.

Tubular-Kraft-Separatoren
mit Turbinenantrieb
von 250 bis 2000 Liter Stundenleistung.

Vorteile gegenüber Riemen-Antrieb; Bedeutende Ersparnis von mindestens Mk. 150,— bis Mk. 300,— per Jahr gegenüber bekannten Systemen, als Treibschnüren, Schmieröl, Halslager und Gummiringen etc.

Tubular-Kraft-Separatoren
mit Riemenantrieb
von 1200 bis 2000 Liter Stundenleistung
Ohne Einsatz, die grösseren mit nur 1 Einsatz.

!! An Einfachheit, scharfer Entrahmung unübertroffen !!

Referenzen:
von Podbielski'sche Molkerei in Dalmin, Kortzkitt u. Wenk-Warnow, Genossensch.-Meiereien Uetzen, Satzwedel, Celle etc.

Glänzende Gutachten
der Molkerei-Versuchsan-stalten Kiel und Darmstadt, Magyar Ovar, Ungarn etc.

Lingere Probe.

Weitgehendste Garantien.
Um unsere Kraft-Separatoren bis zur Ausstellung der D. L. G. in Berlin (Juni 1908) in weite-ren Kreisen einzuführen, tauschen wir dieselben gegen solche anderer Systeme um und ergüten für alle Separatoren Mk. 300.— bis Mk. 500.— Molkereien, die neu eingerichtet werden, bewilligen wir bis 20%, Rabatt auf Kraft-Separatoren.

Amerikanische Tubular-Separatoren-Werke G.m.b.H.
Harburg - Hamburg.
General-Vertrieb: **Richter & Robert, Hamburg.**
Filialen: Leop. Robert & Co., Halle a. Saale. — Breslau.

PERGAMENTPAPIERFABRIK SCHLEIPEN & ERKENS RATINGEN

Normal-Säure-Entwickler B. & T.
Gehlkuche. Farbe Oel.
Neues Lab
Putzwist
A. V. Branth, Hamburg!
Verein. Butter-Fass u. -Kneter
„Simplex".
Allein-Verkäufer
A. V. Branth, Hamburg 8.

Hartung Polygon Hohl

Spar-Rostestäbe
D. R. P. 80689
aus Special-Metall,
Sparen fast unbegrenzte Dauer,
Verrosten nicht stark,
Verfärben nicht,
Gefpeern die 25°/₀ Material,
Bieten fetzt geringere Grenz-Material rationell aus.
Lieferung nach Kinsendung der Masse oder eines Kostenlos.
Feinste Referenzen zu Diensten.
Berliner
Gussstahlfabrik und Eisengiessarei
Hartung Aktiengesellschaft,
Berlin NO., Prenzlauer Allee 41.

Was schert uns

unsere Pferde am besten und billigsten?

Die Hauptner-Schermaschine
mit biegsamer Triebwelle, D. R. G.-M., von 65 M. an
Kataloge gratis!

Neu! Pferde-Putzmaschine, D.R.-P.,
putzt ein Pferd tadellos sauber in 5 Minuten!
Kataloge kostenfrei von

H. Hauptner, Berlin,
Luisenplatz 5.

Bücher und Formulare für Molkerei-Buchführung
in Bezug auf praktische Branchbarkeit das Vollkommenste, was es in dieser Hinsicht giebt, empfiehlt
C. Blunk, Berlin-Gr. Lichterfelde W. 33.
Reichhaltige Auswahl! Passend für jeden Betrieb!
Preislisten und Mustermappen portofrei!

Dr. Blumenthal's reines Naturlab,
Butter- und Käsefarbe,
offeriren **Chemische Werke** vorm. Dr. Heinrich Byk, Berlin NW.

Stalleinrichtungen
für Schweine, Rinder und Pferde.
Selbsttränkeanlagen.
Transportable verzinkte Ferkeltröge.
Alles nach eigenen in der Praxis bewährten Systemen
Uebernahme kompletter Stallbauten.
Franz Hüttenrauch, Apolda, 9
Special-Geschäft für Stallinstallationen.
Tausende von Anlagen in Benutzung.
Prospekt gratis.

Stundenleistung 35—2000 Liter. Hand- u. Kraftbetrieb.

BALANCE
Modell 1905
unerreicht!
Umtausch
veralteter Centrifugen aller Systeme gegen
BALANCE MODELL 1905.
Holler'sche Carlshütte,
RENDSBURG.

Tremser Eisenwerk
Koch & Co., Lübeck 6.
Eisenblech-Stanz- und Emaillir-Werk.
Fabrik von rohen, verzinnten und emaillirten Eisenblechwaaren.
Molkerei-Geräthe
aus bestem Stahlblech angefertigt und dreimal im Vollbade verzinnt, in neuesten, erprobtesten Konstruktionen.
Spezialität: Milchdichte u. diabessichere sowie auch nahtlose
Transportkannen aller Art.

Original-Muster stets zur Verfügung.
Lieferung, auch des größten Quantums in kürzester Zeit.
Illustrirte Preislisten gratis und franco.

Paraffinierte **Pappverschlüsse**, sow. **Etiketten für Milchflaschen** billigst.
Gustav Pasa, Braunschweig.

Stanz- und Emaillierwerke,
vormals
Carl Thiel & Söhne,
Aktien-Gesellschaft,
Lübeck.

Nahtlose Milchtransportkannen.
Halbgestanzte „
Gefalzte „
Transport-Milcheimer.
Milch-Messeimer.
Rahm- und Milchständer.
Milchsiebe, doppelt und einfach.
Bassins aus Stahlblech.
Bassins aus Doppelmetall.
Kataloge gratis und franko.

Für einige Gegenden werden noch Vertreter gesucht.

Digitized by Google

Bergedorfer Eisenwerk, W. Bergner, Bergedorf

Filialen in

Berlin — Kiel — Hamm/W. — Kassel — Nürnberg — Königsberg/Pr. — Wien.

Renommierteste und weitaus bedeutendste Spezialfabrik

für den Bau von

Molkereimaschinen aller Art

insbesondere

Astra-Separatoren.

Wer irgend eine Molkerei-Maschine, eine komplette Molkerei- oder Kühlanlage anzuschaffen beabsichtigt, sollte unsere Preise einholen und unsern Rat in Anspruch nehmen, der in jedem Falle kostenlos zur Verfügung steht.

Eduard Ahlborn

Danzig — Hildesheim — München

Nahtlose Milchtransportkannen

Nahtlose Milchsiebe mit herausnehmbaren Sieb-Böden.

Nahtlose Rahmständer

Milchfilter, Milchbehälter u. s. w.

in bester Ausführung.

Franz Maager, Molkerei-Maschinen-Fabrik, Breslau.

Lieferung sämtlicher

Molkerei-Maschinen, -Geräte und Bedarfs-Artikel.

Molkereien verlieren Geld

wenn sie bei Trommel-Reparatur oder -Tausch nicht darauf bestehen, dass sie eine

Original-Alfa-Trommel

erhalten.

Es werden von anderer Seite nachgemachte Trommeln in denselben Dimensionen geliefert. Wir können derartige Nachahmungen später nicht in Tausch nehmen, bei einer später gewünschten Umänderung oder Reparatur müsste dann also eine neue Trommel gekauft werden, ohne dass die alte Trommel angenommen wird.

Der Preis-Unterschied ist dabei erheblich zum Schaden der Molkerei, **deshalb bestehe man von vornherein immer auf Original-Alfa-Trommeln.** Man verwende auch stets nur **Original-Alfa-Reserveteile,** gekennzeichnet durch die allein Garantie bietende Fabrik-Marke VARU MARKE, welche nur durch uns und unsere legitimierten Vertreter zu beziehen sind.

Alfa-Laval-Separator G. m. b. H.,

BERLIN 54a.

Verantwortlicher Redakteur: H. Loessig in Berlin. — Druck u. Kommissionsverlag von J. Harrwitz Nachf. G. m. b. H., Berlin SW., Friedrichstr. 16.

Molkerei-Zeitung

Geschäftsstelle: Berlin SW., Großbeeren-Straße Nr. 40.

Berlin.

Telephon: Amt VIa., 11 859. Telegrammadresse: Molkereizeitung Berlin.

Wochenschrift für Gewinnung, Verarbeitung und Verwertung der Milch.

Erscheint jeden Donnerstag. Durch die Post oder Buchhandel bezog. vierteljährlich: 1 Mk. 50 Pfg. Von der Geschäftsstelle direkt unter Kreuzband vierteljährlich 2 Mk. Ausland Mk. 2,50. Einzel-Nummern gegen 15 Pfennig in Briefmarken.

Anzeigeblatt des Westpreussischen Butterverkaufsverbandes.

Unter Mitwirkung von Prof. Dr. Adametz in Wien, Dr. Gerber in Zürich, Dr. Kollwitz in Berlin und Prof. Dr. Siats in Hildesheim, herausgegeben von H. Laessig, Berlin SW., Großbeerenstraße 40.

Anzeigen werden für die 6.4 mm breite Spaltzeile mit 80 Pf. (Stellungs-Gesuche frei) berechnet und von unserer Geschäftsstelle, Berlin SW., Großbeerenstraße 40 sowie von allen Anzeigen-Geschäften entgegengenommen. Die Gebühr für Beilagen im Gewicht bis 5 gr beträgt für je 1000 Stück 10 Mk.

Nr. 52. Berlin, 30. Dezember 1905. 15. Jahrg.

Inhalt:

Die Milchanfuhr-Kosten bei Molkerei-Genossenschaften. Von W. Petersen.
Beitrag zur Kenntnis der Geschaffenheit salzig-bitterer Milch. Von Dr. R. Steinegger und Dr. O. Allemann.
Zehn Jahre Milchwirtschaft. Von Otto Dettweiler, Wintersheim.
Tagesgeschichtliche Rundschau. Deutschland. Gründung kommunaler Kinder-milch-Anstalten zur Feier der silbernen Hochzeit des Kaiserpaares. — Anzucht der Gesetzgebung gegen Tierquälerei bei der Stallfütterung. — Gemeinnützige Gesellschaft für Milchausschank in Westfalen. — Beschickung der Mastvieh-Ausstellung Berlin mit Abmelkkühen. — Scheitern eines genossenschaftlichen Molkerei-Unternehmens. — Ein Weihnachtsgeschenk. — Ausschank warmer Trinkmilch. — Milchverkauf in den Schulhöfen. — Schweiz. Ergebnisse der Rindvieh-Schauen im Kanton Bern vom Jahre 1905.
Vereinswesen. Westpreußischer Butterverkaufs-Verband.
Unterrichtswesen. Uebernahme der Versuchsstation und Lehranstalt für Molkereiwesen in Kleinhof-Tapiau durch die Landwirtschaftskammer für Ostpreußen. — Molkereischule Güstrow.
Beobachtungen, Versuche, Erfindungen. Gehalt der Kuhmilch an präformiertem Schwefelsäure.
Handel und Verkehr. Ein interessanter Käseprozeß. — Wochenbericht vom Buttermarkt.
Marktberichte.
Feierabend.

Nachdruck ist nur mit genauer Quellenangabe gestattet.

Milchanfuhr-Kosten bei Molkerei-Genossenschaften.

Von W. Petersen.

In der großen Mehrheit sind unsere deutschen Molkereien, um wirtschaftlich arbeiten zu können, darauf angewiesen, außer der Milch der am Sitze der Molkerei wohnenden Lieferanten noch solche aus einer oder mehreren Nachbar-Ortschaften heranzuziehen. Das Verhältnis der von auswärts gelieferten Milchmenge zu der aus dem eigenen Orte gelieferten ist dabei oft sehr verschieden: In dem einen Falle wird diese, im anderen Falle jene größer sein, meistens wird aber doch wohl die Umgegend die größere Menge liefern.

Ist eine Genossenschaft auf Milchanfuhr von auswärts angewiesen, so muß die Frage entstehen: Wer trägt die Kosten der Milchanfuhr, die Genossenschaft oder die Lieferanten? Denn wohl nur vereinzelt wird es in Genossenschaften anzutreffen sein, daß die in oft beträchtlicher Entfernung von der Molkerei wohnenden Lieferanten ihre Milch mit eigenem Fuhrwerk zur Verarbeitungsstätte schaffen. Sind die Milchanfuhr-Kosten im Verhältnis zu der zur Anlieferung gelangenden Milchmenge nicht erheblich, so nimmt die Genossenschaft oft weiter keinen Anstand, die Kosten selbst zu tragen. Anders dagegen, wenn es sich um eine verhältnismäßig kleine Milchmenge handelt, bei der die Anfuhr-Kosten für die Genossenschaft nur noch einen geringfügigen Nutzen von dieser Milch übrig lassen. Da wird sich die Genossenschaft, wofern die Lieferanten die Fuhrkosten nicht ganz auf sich zu nehmen bereit sind, nur dazu verstehen können, einen Teil derselben zu übernehmen.

Eine lange Geschäftsleitung sollte nun aber stets darauf bedacht sein, daß die Kosten, die der Genossenschaft durch die Milchanfuhr aus den einzelnen an der Lieferung beteiligten Ortschaften entstehen, nicht wesentlich von einander abweichen, da sonst manches Mitglied der Genossenschaft nicht den Nutzen aus seiner Milchlieferung ziehen würde, der ihm in Wirklichkeit zusteht. Es möge dies aus Nachfolgendem ersehen werden.

Angenommen, der Ort A (als Sitz der Genossenschaft) liefere 800 l Milch täglich zur Molkerei und es seien für die Anfuhr dieser Menge täglich 3 M. zu zahlen. Der Ort B hingegen liefere nur 400 l, die an Fuhrkosten täglich 3,50 M. erfordern. In ersterem Falle würde, wenn die Verhältnisse es gestatten, die Genossenschaft die Fuhrkosten ganz allein, in letzterem Falle aber etwa zur Hälfte tragen können, denn auf das Liter ausgerechnet würden sich die Fuhrkosten bei der Milchmenge aus A durchschnittlich auf 0,37 Pf., bei derjenigen aus B durchschnittlich auf 0,44 Pf. belaufen; der Unterschied ist also unerheblich.

Nehmen wir aber ein anderes Beispiel: Ort A, wiederum als Sitz der Molkerei, liefert etwa 750 l Milch täglich, Ort B jedoch nur 150 l. Die Lieferanten in A bringen ihre Milch eigenhändig zur Molkerei, so daß der Genossenschaft nicht die geringsten Transportkosten erwachsen. Die Milch des Ortes B wird mit Fuhrwerk herangeschafft, das in Anbetracht schlechter Wegeverhältnisse eine tägliche Auslage von 3 M. erfordert, so daß das Liter Milch demnach 2 Pfg. Fuhrkosten verursacht. Die Genossenschaft hat jedoch, weil es ihr anders nicht möglich war, die Milchproduzenten des Ortes B zur Lieferung an die Molkerei zu veranlassen, denselben Befreiung von den Milchfuhrkosten zugestanden und diese selbst übernommen. Daß die Genossenschaft in solchem Falle zum Nachteil der Lieferanten des Ortes A handeln wird, obwohl die Milchbezahlung (nach Fettgehalt) sämtlichen Genossen gegenüber die gleiche ist, mögen nachstehende Ausführungen beweisen.

Die von uns als Beispiel gewählte Genossenschaft, der 60 Milchproduzenten und zwar 50 vom Orte A, 10 vom Orte B angehören, schließt am Ende des Geschäftsjahres mit einem Reingewinn von 1800 Mk. ab, den die General-Versammlung nach Maßgabe des Wertes der Milchlieferung der einzelnen Genossen zu verteilen beschließt. Um unser Beispiel zu vereinfachen, sei weiterhin angenommen, daß jeder Genosse, sowohl in A wie in B, ungefähr die gleiche Jahresmilchmenge geliefert habe. Bei der Verteilung der Milchdividende erhält deshalb jedes Mitglied etwa 30 Mk. ausbezahlt. Auf die 50 Genossen des Ortes A entfallen somit 1500 M., auf die 10 Genossen des Ortes B 300 M.

Die Milchanfuhr des Ortes B verursacht der Genossenschaft, wie schon bemerkt, täglich 3 M. Kosten, mithin im Jahre rund 1100 M. Hätte die Genossenschaft mit diesen Kosten nicht zu rechnen, so würde der erwähnte Jahresgewinn um 1100 M. höher ausgefallen sein, also 2900 M. betragen haben. Damit hätte aber auch die auf den einzelnen Genossen entfallende Dividende eine entsprechende Erhöhung erfahren, und zwar würde jedes Genossenschaftsmitglied rund 48 M., mithin 18 M. mehr denn vordem erhalten haben. Die Lieferanten des Ortes A opfern somit diesen Mehrgewinn den Lieferanten des Ortes B.

Man ersieht hieraus ohne weiteres, daß der größte Teil der in Frage kommenden Milchfuhrkosten im Grunde genommen von den Genossen des Ortes A getragen werden muß; denn zu den Kosten steuerte, indem sich die auf das Mitglied verteilte Dividende von 48 M. auf 30 M. reduzierte, Ort A rund 900, Ort B nur rund 200 M. bei.

Eine solch' ungleiche Verteilung der Milchfuhrkosten auf die Lieferanten der einzelnen Ortschaften sollte man zu vermeiden suchen.

Digitized by Google

Weines Erachtens kann man, wenn es sich um verhältnismäßig hohe Fuhrkosten handelt, von den inbetracht kommenden Genossen billigerweise verlangen, daß sie den größeren Teil dieser Kosten selbst tragen, besonders dann, wenn der Nutzen, den die Genossenschaft aus der betreffenden Milchmenge zieht, z. B. bei Milch von niedrigem Fettgehalt, nur gering ist.

Es kommt nicht selten vor, daß sich Landwirte abseits gelegener Ortschaften an der Milchlieferung zur Molkerei beteiligen wollen, aber wegen der im Verhältnis zur gezeichneten Milchmenge zu großen Anfuhrkosten seitens der Genossenschaft keine Berücksichtigung finden können. In solchem Falle einigen sich die betreffenden Milchproduzenten, wenn sie glauben, bei der Lieferung an die Molkerei doch noch auf ihre Rechnung zu kommen, wohl dahin, daß sie selbst für die Beförderung ihrer Milch zur Molkerei Sorge tragen. Ist jeder der beteiligten Lieferanten im Besitze eines Pferdes, so lassen sich die Transportkosten dadurch verbilligen, daß abwechselnd einer von ihnen die Milch sämtlicher Lieferanten des Orts mit Benutzung seines Pferdes und eines gemeinschaftlichen Transportwagens zur Molkerei schafft. Liefern die Produzenten ein jeder ungefähr die gleiche Milchmenge, so würde keiner vor dem andern irgendwie im Nachteil sein; weicht die Milchmenge der einzelnen Produzenten dagegen erheblich von einander ab, so würde das für die kleineren Produzenten einen Nachteil bedeuten, indem der Eingelne eine verhältnismäßig höhere Milchmenge zu transportieren hat, als wenn er nur seine eigene Milch zu befördern hätte. Dieser Nachteil macht sich aber nicht besonders fühlbar, da es für den Produzenten mit eigenem Pferd kaum etwas ausmacht, wenn er z. B. 100 l Milch mehr auf dem Wagen zu befördern hat.

Wie aber, wenn die Milchanfuhr einem eigens zu diesem Zwecke angestellten Fuhrmann übertragen werden muß, wenn also die Transportkosten von den Beteiligten in barem Gelde bestritten werden müssen? Ist es richtig, den Beitrag des Einzelnen zu diesen Kosten nach der Kopfzahl der Beteiligten zu bemessen. Doch wohl nur, wenn jeder eine ungefähr gleiche Milchmenge stellt; nicht aber dann, wenn größere und kleinere Milchmengen in Betracht kommen.

Nehmen wir an, 10 Produzenten lieferten zusammen 180 l Milch, 10 andere zusammen nur 90 l täglich, und berechnen wir die entstehenden Anfuhrkosten mit 6 Mk. für den Tag, so würde bei einer Verteilung nach der Kopfzahl auf jeden einzelnen Lieferanten eine tägliche Ausgabe von 30 Pf. an Fuhrkosten entfallen. Der kleinere Produzent würde demnach im Verhältnis genau noch einmal soviel an Fuhrkosten für das Liter Milch zu zahlen haben, als der größere Produzent.

Bequem ist eine solche Berechnungsweise allerdings und sie mag deshalb in Fällen vorerwähnter Art auch wohl gern angewandt werden; als korrekt kann man aber eine derartige Verteilung der Fuhrkosten auf die einzelnen Lieferanten nicht bezeichnen.

Gerecht ist nur die Heranziehung zu den Milchfuhrkosten nach Maßgabe der von den einzelnen Lieferanten gelieferten Milchmenge und nur bei dieser Berechnungsweise ist es den kleineren Landwirten auf die Dauer möglich, an den Vorteilen der gemeinschaftlichen Milchverarbeitung Teil zu nehmen.

Beitrag zur Kenntnis der Beschaffenheit salzig-bitterer Milch.

Von Dr. R. Steinegger, I. Assistent, und Dr. O. Allemann, Assistent.
(Aus der schweiz. milchw. Versuchsanstalt: Vorstand Dr. Otto Jensen, u. Landwirtschaftliches Jahrbuch der Schweiz.)

Salzig-bittere Milch kann vom ganzen Euter oder auch nur von einzelnen Zitzen abgesondert werden. Die Ursache liegt, wie besonders Schaffer, Heß und Bondzynski gezeigt haben, gewöhnlich im Euterkrankheiten. Während die Milch gesunder Kühe eine recht konstante Zusammensetzung besitzt und durch Aenderung in der Fütterung nur unwesentlich oder gar nicht beeinflußt wird, treten bei Euterkrankheiten sehr starke Abweichungen sowohl in den organischen wie in den anorganischen Bestandteilen auf. Diese Befunde sind von den genannten wie auch von anderen Autoren festgelegt worden.

Unseren Untersuchungen standen einige ganz ekelhaft*) Milchen zur Verfügung, welche Herr Br. Kummer auf seinen Stall- und Käserei-Inspektionsreisen gesammelt hatte. Die Untersuchungsresultate sind in folgender Tabelle zusammengestellt.

Aus der Tabelle ist zunächst ersichtlich, daß Fett und Zuckergehalt stark vermindert sind. Sie zeigt weiterhin, daß die Menge der Aschenbestandteile der räbbitteren Milch von derjenigen normaler Milch beträchtlich abweicht. Im allgemeinen läßt sich für die einzelnen Bestandteile folgendes sagen: Es nimmt mit Zunahme des räbbitteren Geschmacks der Gehalt an P_2O_5, CaO, K_2O, und MgO ab, der Gehalt an Cl, Na_2O und SO_3 dagegen zu.

Nr. der Kuh	Geschmack	Fett %	Zucker %	Asche %	Bestandteile der Asche in Proz. derselben: P_2O_5	SO_3	Cl	CaO	Na_2O	K_2O	MgO
1	ekelhaft räb-bitter	1,95	2,07	0,781	21,88	5,95	21,86	20,60	18,13	12,36	0,08
2	stark räb-bitter	—	—	0,920	15,74	5,40	25,40	15,88	22,90	11,94	0,80
3	stark räb-bitter	—	—	0,886	17,61	6,97	28,55	14,82	22,86	14,53	1,66
4	stark räb-bitter	2,10	2,85	0,868	21,35	2,79	30,92	18,17	22,57	16,57	1,56
5	räb-bitter	2,35	—	0,869	20,07	3,90	27,25	18,11	12,86	19,10	1,10
6	räb-bitter	2,50	—	0,844	24,26	7,30	23,22	11,56	17,08	17,04	—
7	räb-bitter	2,45	3,71	0,760	27,84	5,55	19,04	20,70	5,90	24,97	—
8	stark räb-bitter	2,35	2,05	0,800	22,95	4,79	24,82	17,85	12,35	18,76	2,57
9	räb-bitter	2,10	2,98	0,749	20,57	3,24	23,57	14,92	14,20	25,44	—

Bei Kuh Nr. 1 ist der Unterschied im Geschmack der Milch zwischen den drei gelehnen Strichen und dem angeblich kranken Strich kaum wahrnehmbar. In der chemischen Zusammensetzung zeigen sich nur kleine Abweichungen. Die Ausführung der Labprobe ergab, daß die Milch des nicht ganz normalen Striches ziemlich stark nälchige Nolken aufwies.

Größer sind die Unterschiede bei Kuh Nr. 2. Diese zeigen sich schon im Geschmack. Der Zuckergehalt des kranken Striches ist bedeutend vermindert. In der Asche sind besonders P_2O_5, CaO und K_2O herunter gegangen, Cl, Na_2O dagegen vermehrt, wie dies dem Verhalten räb-bitterer Milch entspricht. In der Labprobe gerann die Milch des kranken Striches nach einer Stunde (statt nach 15 Minuten) und zwar nur unvollständig, die gesunde Milch verhielt sich hier aber ganz normal.

Wird die räb-bittere Milch durch eine akute Euterkrankheit verursacht, so ist die gesamte gemolkene Milch der betreffenden Zitzen mit dem Fehler behaftet. Viel häufiger treffen wir aber die Erscheinung, daß nur die ersten Züge räbe Milch geben, und daß der übrige Teil des Gemelkes normalen Geschmack besitzt. Neben anderen Faktoren wird die letztere Erscheinung in vielen Fällen vom Melker verursacht. Beim Beschaffen unserer Proben hatten wir in dieser Hinsicht ein frappantes Beispiel angetroffen. In dem betreffenden Stalle zeigte nämlich die Milch soft bei allen Kühen in den ersten Zügen räb-bittere Eigenschaften, und wir erkannten bald, daß der Melker total ungenügend war. Ja, wir erfuhren von anderer Seite, daß jedesmal eine zweite Person die Kühe nachmelken müsse! Daß auf diese Weise immer ein kleiner Teil der Milch im Euter zurückbleibt und beim nächsten Melken als „erste räbe Züge" zum Vorschein kommt, ist leicht begreiflich. Als wir das zweite Mal mit einer größeren Anzahl von Flaschen anrückten, um mehrere Proben pro entnehmen, wies uns der betreffende Besitzer die Tür, er wollte eben keine schlechte Milch besitzen!

Wir haben nun die Milch, besonders die Milchasche von räber und von normaler Milch in den einzelnen Teilen des Gemelkes untersucht und folgendes gefunden:

	Geschmack	Fett %	Zucker %	Asche %	Bestandteile der Asche in Proz. derselben: P_2O_5	SO_3	Cl	CaO	Na_2O	K_2O	MgO
Kuh Nr. 1											
Geller Anteil	Die ersten Züge beim Melken aus der Drohr'schen Zitze	2,50	4,12	0,642	30,09	3,72	13,92	24,98	6,56	23,64	2,78
Letzter Anteil	Normal	3,00	4,31	0,640	27,94	3,28	12,84	24,30	5,82	22,98	2,89
Kuh Nr. 2.											
1. Durchstrich											
1. Anteil	Räb	—	—	—	1,096	22,52	3,80	20,43	21,01	22,82	11,86	2,17
2. Anteil	Räb	—	—	—	1,113	21,57	3,41	20,68	20,80	22,96	12,69	2,08
1. Gemelk											
1. Anteil	Räb	—	—	—	0,992	21,82	3,42	20,84	21,09	21,56	11,74	1,53
2. Anteil	Räb	—	—	—	1,003	21,95	3,21	21,06	20,60	22,35	10,93	2,11
3. Anteil	Räb	—	—	—	1,000	21,96	3,07	21,47	21,70	22,02	12,07	2,84
Kuh Nr. 3											
Erster Anteil	Normal	2,50	4,89	—	0,721	28,50	3,06	13,34	22,64	10,10	24,02	2,68
Letzter Anteil	Normal	2,60	4,71	—	0,716	29,08	2,86	12,95	23,57	9,96	23,52	2,10

*) Wir verstehen darunter scharf salzig schmeckend.

Digitized by Google

Bei Kuh Nr. 1 lieferten nur die ersten Züge röte Milch. Der Geschmack der ganzen entnommenen Probe (ungef. ½ l) unterschied sich kaum von demjenigen einer normalen Milch. In der chemischen Zusammensetzung zeigt sich eine deutliche Differenz im Fettgehalt, indem derselbe zu Beginn des Melkens kleiner ist als später. Der Aschengehalt ist wenig verschieden.

Kuh Nr. 2 besaß ein abnormal großes Euter. Sie war seit einem Tage nicht mehr gemolken worden, weil man sie der Schlachtbank übergeben wollte. Die Milch wies durchgehends einen sehr stark räß-bittern Geschmack auf. Die Zusammensetzung der Asche bietet in den einzelnen Teilen des Gemelkes gleich. Sie entspricht durchwegs derjenigen räßer Milch im allgemeinen.

Ebenso zeigt die Untersuchung der normalen Milchasche der Kuh Nr. 3, daß ein Unterschied in der Zusammensetzung des erst- und letztgemolkenen Anteiles nicht besteht.

Unsere Untersuchungen bestätigen vor allem die in der Literatur vorhandenen Angaben über die Zusammensetzung salzig-bitterer Milch. Sie stellen weiterhin fest, daß bei umkundigem Melken die ersten Züge der gemolkenen Milch einen räß-bittern Geschmack besitzen, wodurch die Qualität der Milch herabgemindert wird. Im Gesamtgemelke geht der Unterschied sehr stark zurück und ist weder sinnenfällig noch chemisch nachweisbar. Ist dagegen infolge Euterkrankheit die Milch in allen Teilen des Gemelkes räß, so ist die Zusammensetzung der Asche durchgehends dieselbe. Auch in normaler Kuhmilch läßt sich in der Zusammensetzung der mineralischen Bestandteile in den verschiedenen Gemelkteilen ein Unterschied nicht erkennen.

Zehn Jahre Milchwirtschaft.

Von Otto Dettweiler-Wintersheim.

In der folgenden Behandlung obigen Themas will ich nicht darauf eingehen, welche Rasse von Rindvieh und welche Futtermittel am geeignetsten sind, die Rentabilität einer Milchwirtschaft günstig zu beeinflussen, sondern ich will den Nachweis bringen, wie der Reinertrag in der Milchwirtschaft seit Jahren stetig heruntergedrückt wird: 1. durch die steigenden Preise der Futtermittel, 2. durch vermehrte Aufwendung von Kapital für anzuschaffendes Vieh, und 3. durch die steigenden Löhne für das Arbeitspersonal.

Dies alles gegenüber einem sich völlig gleichbleibenden Preise für die Milch!

Da ich seit der Uebernahme des väterlichen Gutes im Jahre 1894 Buch geführt habe, bin ich in der Lage, in folgendem mit genauen der Wirklichkeit entsprechenden Zahlen zu dienen, so daß Einwendungen hiergegen ausgeschlossen sein dürften.

Schon seit mehr denn 30 Jahren wird hier in Wintersheim Milchwirtschaft getrieben und ging die Milch von allem Anfange an, wie auch heute noch, zum Preise von 14 Pfg. das Liter nach Mainz. Die Rentabilität der Milchwirtschaft war in den 70er und 80er Jahren eine recht gute, indem damals die Preise für das abgemolkene und fettgemachte Vieh im Durchschnitt höher waren als der Einkaufspreis. Doch mit der Zeit änderte sich dies in langsamem, aber stetig steigendem Maße zu Ungunsten des Reinertrages, indem die Ankaufspreise durch die Verkaufspreise nicht mehr gedeckt wurden; im Gegenteil bringen dieselben jetzt einen bedeutenden Minderertrag. Hierzu kommen dann in den letzten zehn Jahren insbesondere die steigenden Preise der Futtermittel des Viehes und der Löhne. Es ist also der Milchwirtschaft treibende Landwirt gezwungen, bei gleichbleibender Brutto-Einnahme größere Ausgaben zu machen, so daß er, mit anderen Worten gesagt, heute mit bedeutend geringerem Verdienst arbeitet, ja oft mit gar keinem Reingewinn bei ziemlich bedeutendem Risiko. Nur die Schwierigkeit der Aenderung der Wirtschaftsweise veranlaßt den Landwirt, an dem Bestehenden weiter zu arbeiten mit der Hoffnung auf das Kommen besserer Zeiten. Aber viele sind auch schon von der Milchwirtschaft zum vielloseren Betriebe übergegangen.

Ich komme nun auf den zahlenmäßigen Nachweis der oben angeführten drei Punkte zu sprechen. Neben dem in der Wirtschaft selbst erzeugten Futter, wie Rüben, Heu, Stroh, Spreu und Grünfutter, ist in den zehn Jahren die Zufütterung von Kraftfutter dieselbe geblieben, und zwar Weißkleie, Palmkuchen, getrocknete Biertreber und seit 1899 auch Torfmelasse. Die Kraftfuttergaben sind ebenfalls die gleichen geblieben. Es wurde auf den Tag und Kopf gegeben:

an Weißkleie . . . . . 4 Pfd.
„ Palmkuchen . . . . . 3 „ } in den Jahren 1895/1898
„ getrocknete Biertreber . 5 „
„ Weißkleie . . . . . 4 „
„ Palmkuchen . . . . . 2 „ } in den Jahren 1899/1904
„ getrocknete Biertreber . 5 „
„ Torfmelasse . . . . . 2 „

Die folgende Zusammenstellung zeigt nun, wie die Preise für die Futtermittel in den letzten zehn Jahren stetig gestiegen sind:

Jahr	Weißkleie Preis der Centner M.	Palmkuchen Preis der Centner M.	Getrocknete Biertreber Preis der Centner M.	Torfmelasse Preis der Centner M.
1895	3,54	4,67	4,80	—
1896	4,30	4,66	4,56	—
1897	4,26	6,13	5,16	—
1898	4,50	6,52	5,09	—
1899	4,66	6,56	5,10	2,72
1900	4,86	5,88	5,30	2,79
1901	4,86	5,88	5,30	2,88
1902	4,65	5,88	5,40	2,87
1903	4,67	5,88	5,56	2,80
1904	4,98	5,96	5,90	3,00
im Durchschnitt der 10 Jahre	4,53	5,81	5,22	2,73
Niedrigster Preis 1895	3,54	4,67	4,80	2,37
Höchster Preis 1904	4,98	6,56	5,90	3,00
Unterschied	1,44	1,89	1,00	1,37

Wie groß zeigen sich nun aber die Aufwendungen an Kraftfutter in den einzelnen Jahren! Die Zusammenstellung erfolgte nach den oben angeführten Kraftfuttergaben und sind für je einen Tag und Kopf berechnet:

Jahr	Weißkleie 4 Pfd. Pf.	Palmkuchen 3 Pfd. Pf.	Biertreber 5 Pfd. Pf.		Gesammtwert für den Tag und Kopf Pf.
1895	14,16	14,01	24,00		52,17
1896	17,20	13,98	22,80		53,98
1897	17,04	18,39	25,80		61,23
1898	18,00	19,56	25,45		63,01
	Weißkleie 4 Pfd.	Palmkuchen 2 Pfd.	Biertreber 5 Pfd.	Torfmelasse 2 Pfd.	
1899	18,64	13,12	25 50	5,44	62,70
1900	19,52	11,96	26,50	5,58	63,56
1901	19,44	11,66	26,95	5,76	63,81
1902	18,60	11,76	27,00 ·	4,74	62 10
1903	18,68	11,76	26,80	5,60	64,84
1904	19,92	11,96	29,00	6,00	66,88
			Niedrigster Wert 1895		52,17
			Höchster „ 1904		66,88
			Unterschied für den Tag und Kopf		14,71

Der Unterschied an Aufwendung für Kraftfutter bei gleicher Menge beträgt in den Jahren 1895 und 1904 für den Tag und Kuh 14,71 Pfennigl

Das bedingt einen rechnerischen Ausfall an den Einnahmen bei meinem Viehbestande von 16 Stück in dem einen Jahre von 859,06 M.

Weiterhin hatte ich oben angeführt, daß die Aufwendungen an Kapital für Anschaffung des Milchviehes und Erhaltung des Bestandes ebenfalls gestiegen sind, und möge dies in folgender Tabelle veranschaulicht sein. Es sind hier die Kühe nach Schwyzer Rühe und solche, die in Deutschland gezogen sind, getrennt angeführt:

Jahr	Schwyzer Kühe durchschnittlicher Preis beim Ankauf M.	beim Verkauf M.	Deutsche Kühe durchschnittlicher Preis beim Ankauf M.	beim Verkauf M.
1895	459	327	409	354
1896	451	316	402	341
1897	463	345	364	330
1898	—	—	360	325
1899	501	292	411	332
1900	—	—	397	330
1901	—	—	390	361
1902	527	355	499	371
1903	517	344	432	370
1904	563	415	413	346
Durchschnittl. Wert .	503	348	403	346

Aus dieser Zusammenstellung geht in erster Linie klar hervor, daß die Preise für das Schwyzer Braunvieh stetig gestiegen sind, so daß die Rentabilität desselben sehr fraglich geworden ist; nur die längere Zeit des Milchgebens und der größere Milchertrag gegenüber den deutschen Kühen läßt es gerechtfertigt erscheinen, trotz des hohen Preises beim Ankaufe und des bedeutenden Verlustes beim Verkaufe solche Kühe anzuschaffen. Doch auch die Preise für deutsche Milchkühe zeigen eine steigende Tendenz, und was hier nicht gezeigt werden konnte, aber sehr in die Wagschale fällt, ist die Tatsache, daß wirklich gute Milchkühe sehr schwer zu haben sind. Wir müssen heute mit einer weniger hohen Milchleistung bei den anzukaufenden Kühen zufrieden sein. Die Verkaufspreise des abgemolkenen und gemästeten Milchviehes haben nicht gleichen Schritt gehalten mit den Ankaufs-

Digitized by Google

preisen und ist der Unterschied zwischen An- und Verkaufspreis in den letzten Jahren ein etwas größerer geworden. So sehen wir auch hier, daß heute nicht allein mehr Kapital im Viehstalle bei der gleichen Anzahl von Kühen wie früher steckt, sondern auch die materiellen Verluste beim Verkaufe jetzt gegen früher höher sind.

Zu allen diesen steigenden Ausgaben gesellen sich die immer höher gewordenen Löhne für das Arbeitspersonal. So erhielt noch vor zehn Jahren der Melker für die Besorgung von 16 Kühen die Woche 8 bis 9 M., währenddem er nun schon seit Jahren 10 bis 11 M. die Woche erhält.

Fassen wir das alles nochmals kurz zusammen, so gelangen wir zu dem Resultate, daß durch die steigenden Preise der Futtermittel insbesondere, dann auch durch die ebenfalls höher gewordenen Preise für das anzukaufende Vieh und zuletzt durch die steigenden Löhne dem Milchwirtschaft treibenden Landwirt bedeutend mehr Ausgaben gewordenen sind, denen die gleichgebliebenen Einnahmen durch ein und denselben Milchpreis gegenüberstehen! Hierzu kommt für den Milch produzierenden Landwirt noch, daß heute seitens der Bahn erhöhte Ansprüche an die Beschaffenheit der Milchtransportgefäße gestellt werden, die wieder mehr Unterhaltungskosten bedingen; die städtischen Verwaltungen stellen immer höhere Anforderungen an die hygienische Beschaffenheit der Milch, die den Landwirt zwingt, sehr vorsichtig in der Fütterungsweise und in der Behandlung der Milch überhaupt zu sein. Alles dies sind Erscheinungen, die sich scharf gegenüberstehen, auf der einen Seite bedeutend erhöhte Ansprüche, die Geld kosten, und auf der anderen Seite keine dementsprechenden Gegenleistungen. Unmöglich kann es auf die Dauer so weiter gehen. Da nun aber der Landwirt an der Preisbildung der Futtermittel und des Viehes wie auch an der Höhe der Löhne nichts ändern kann, so muß er zur Besserung seiner Lage da den Hebel ansetzen, wo ihm die Mittel und auch die Macht dazu gegeben sind: Und das ist meines Erachtens der Einfluß, den die Landwirte haben müssen auf die Preisbildung der Milch! Der Einzelne ist in dieser Sache jedoch machtlos, und wäre es ein sehr gewagtes Unternehmen, hier allein vorzugehen; da kann nur das gemeinsame, genossenschaftliche Zusammengehen zum gewünschten Ziele führen.

Die Art und Weise, wie dies nun geschehen soll, hier näher auszuführen, das würde über den Rahmen dieser Arbeit hinausgehen; es war hauptsächlich meine Absicht, mit derselben eine Anregung zu geben zur Besserung der allgemein empfundenen schwierigen Lage des Milchwirtes. (Hessische Landwirtschaftliche Zeitschrift.)

Tagesgeschichtliche Rundschau.

Deutschland.

Gründung kommunaler Kindermilchanstalten zur Feier der silbernen Hochzeit des Kaiserpaares. Wie uns von unterrichteter Seite mitgeteilt wird, hat die Stadt Wiesbaden, als die Feier der silbernen Hochzeit des Kaiserpaares zur Sprache kam, beim Hofamt vertraulich angefragt, in welcher Weise dem Kaiserpaare eine solche Ehrung wohl in willkommener Weise zum Ausdruck gebracht werden könnte. Die Antwort habe gelautet, die Kaiserin hätte sich dahin ausgesprochen, daß Aufwendungen bei dieser Gelegenheit zweckmäßig zur Gründung von Kindermilchanstalten Verwendung finden könnten, deren Ausbreitung ihr Herzensache sei.

In Wiesbaden ist darauf mit privaten Sammlungen als Beisteuer zur Errichtung einer städtischen Säuglings-Milchanstalt begonnen worden, die bereits 17000 M. erbracht haben. Diese schöne Summe genügt aber bei weitem noch nicht, um eine den Bedürfnissen einer Großstadt voll genügende Milchanstalt, die doch besonders den Säuglingen weniger bemittelter Mütter zu gute kommen soll, einzurichten und zu betreiben. Mit Bezugnahme auf die erste städtische Kindermilchanstalt in Mg.-Gladbach schreibt ihr Begründer, Herr Bürgermeister Schröter von dort: „Die ganze schöne und segensreiche Einrichtung hat nur den einzigen Fehler, daß der Betrieb zu teuer ist. Diesen zu verbilligen, ist gegenwärtig unser Hauptbestreben. Sie können also in Wiesbaden gar nicht genug von Privaten sammeln, um die Stadt später zu entlasten."

Um einen Einblick in die Einrichtung und den Betrieb einer modernen Kindermilchanstalt zu geben, sei nachstehend die Musteranstalt von Mg.-Gladbach an der Hand des dem „Wiesb. Tagebl." von Herrn Bürgermeister Schröter freundlichst zur Verfügung gestellten Materials geschildert.

Die zur Bekämpfung der Säuglingssterblichkeit am 1. August 1904 in Mg.-Gladbach eingerichtete städtische Kindermilchanstalt wird nach Professor Biedertschen System geleitet, wonach die Milch nicht nur sterilisiert, sondern auch dem jedesmaligen Alter der Säuglinge durch entsprechende Bearbeitung angepaßt wird. Die Anstalt, die in einem besonderen Gebäude des städtischen Schlachthofes untergebracht ist, untersteht der Leitung eines Tierarztes, des Schlachthof-Direktors. Sie erhält den zur Sterilisierung der Milch erforderlichen Dampf durch eine im übrigen den Schlachthofzwecken dienende Dampfmaschine. Die rohe Milch wird ausschließlich aus einer Molkerei bezogen, deren Viehbestand unter ständiger tierärztlicher Kontrolle des Anstaltsleiters steht und allmonatlich wiederholt auf den Gesundheitszustand untersucht wird. Zur Fütterung der Kühe darf nur besonders vorgeschriebenes Futter verwendet werden, welches, da Treber und Schlempe ausgeschlossen sind, beinahe als Trockenfütterung zu bezeichnen ist. Die nach zuvoriger sorgfältiger Reinigung der Euter gewonnene Milch — es darf nur Mittagsmilch sein — wird sofort nach dem Melken durch sog. schwedische Wattefilter von jeweder Unreinigkeit befreit, in einem von der Stadt gelieferten Kühlapparate entlüftet, sowie gekühlt und alsbald in glatten völlig nahtlosen Kannen, die mit fest verschließbaren Deckel versehen sind, zur Anstalt gebracht. Hier wird zunächst ihre Temperatur gemessen, da nur solche Milch verarbeitet wird, die bei ihrer Anlieferung höchstens 5 Grad Celsius hat. Sodann werden die Milchkannen in eine mit heißem Wasser gefüllte Bütte gestellt. Die so auf 40 bis 50 Grad Celsius angewärmte Milch wird in dem Separator von Schmutz gereinigt und entrahmt. Rahm und Magermilch werden nunmehr in dem mit kaltem Wasser gefüllten Rundkühler nochmals entlüftet und gekühlt, wodurch jeglicher Kuh- oder Stallgeschmack (Biestgeruch) aus der Milch entfernt ist. Da das für die Säuglingsmilch herzustellende Rahmgemenge nicht mehr als 12,5 Proz. Fett enthalten darf, wird der Rahm in der „Simpler"-Centrifuge auf seinen Fettgehalt untersucht und die durch Analyse festgestellte Menge Magermilch zugesetzt. Aus diesem Rahmgemenge wird unter Zusatz von Wasser und Milchzucker die Säuglingsmilch, und zwar in fünf verschiedenen, dem Alter und der Verdauungsfähigkeit der Säuglinge entsprechenden Mischungen hergestellt. Die so präparierte Milch wird mittels Füllapparats in Fünftel-Literflaschen gefüllt. Die gefüllten Flaschen werden zunächst mit lose aufgelegten Patent-Verschluß-Stöpseln in den Sterilisator gestellt. Letzterer wird luftdicht verschlossen und sodann das Dampfventil geöffnet. Von dem Augenblicke an, in dem das am Sterilisator angebrachte Thermometer eine Temperatur von 103 ° C. anzeigt, bleiben die Flaschen noch genau 10 Minuten in dem Apparat; derselbe darf erst wieder geöffnet werden, wenn die Temperatur durch Abstellen des Dampfes allmählich auf 99° gesunken ist. Die Flaschen werden nunmehr luftdicht verschlossen und noch einmal dem vorgeschriebenen Verfahren unterworfen. Durch diese doppelte Sterilisation bleibt die Milch länger haltbar und ist für lange Reisen geeignet. Alsdann wird jede Flasche durch leichtes Aufschlagen der flachen Hand auf den Verschluß geprüft, ob letzterer auch dicht schließt. Endlich werden die Flaschen je nach Mischung mit besonderen Etiketts (Nummern) versehen und in besonderen Kühlräumen aufbewahrt. Außer der Säuglingsmilch wird auch Vollmilch sterilisiert. Diese wird lediglich in dem Separator von Schmutz gereinigt, in Halbliter-Flaschen gefüllt und dann ebenso wie die Säuglingsmilch sterilisiert. Die in die Anstalt zurückgebrachten leeren Flaschen werden nach Entfernung der an dem Patentverschluß angebrachten Gummiringe mehrere Stunden in heißes Sodawasser gelegt, in dem durch Wasserdruck getriebenen Turbinen-Bürstenapparat sorgfältig gereinigt, in kaltes, klares Wasser gelegt, endlich durch einen mit der Wasserleitung in Verbindung stehenden Druckapparat ausgespritzt und mit der Oeffnung nach unten in besonderen Räumen zum Austrocknen aufgestellt. Die Gummiringe werden 5—6 Stunden in warmes Salzwasser gelegt, gereinigt und mit klarem Wasser nachgespült.

Durch die Kinder- und Kurmilchanstalt soll vor allem den unbemittelten Eltern von unter neun Monate alten Kindern Gelegenheit geboten werden, gute Säuglingsmilch zu einem mäßigen Preise zu bekommen. Die Abgabe erfolgt gegen Milchmarken, die in der Apotheke, dem städtischen Biegeshäuschen, bei der Oberin des katholischen Krankenhauses und bei der evangelischen Gemeindeschwester gegen bare Bezahlung unter Angabe von Namen, Stand und Wohnung bei Eltern, sowie des Alters des Kindes zum Preise der gewöhnlichen Vollmilch — 20 Pf. für das Liter — ausgegeben werden. Ferner werden durch Vermittlung der Armenpflege und der Frauenvereine Milchmarken an Unbemittelte zu ermäßigten Preisen oder auch ganz unentgeltlich verabfolgt. Um auch den bessergestellten Eltern die Vorteile der Anstalt zuzuwenden, erhalten diese auf Verlangen die Milch zum Preise von 30 Pf. für das Liter. An Auswärtige endlich wird die Milch das Liter zu 40 Pf. geliefert. Die Anstalt erfreut sich eines von Tag zu Tag wachsenden Zuspruchs und mit Recht: ist doch in kurzen Zeit vom 1. August 1904 bis 1. Mai 1905 die Kindersterblichkeit in der Stadtgemeinde von 6,18 Proz. auf 5,06 Proz. der Geburten zurückgegangen. Von den vielen auswärtigen Abnehmern

Digitized by Google

verdient das Magdalenenstift in Bonn hervorgehoben zu werden. Im ganzen wurden bisher 72 235½ Liter-Flaschen Säuglings- und 15 486½ Liter-Flaschen Vollmilch präpariert und verabreicht.

Zu dem Rückgange der Kindersterblichkeit mögen freilich auch noch andere Momente beigetragen haben, so z. B. die seit sechs Jahren von städtischer und privater Seite mit recht erfreulichem Erfolg eingeschlagene Arbeiterwohnungs-Politik. Die zur Herstellung von ungef. 200 allen hygienischen Anforderungen entsprechenden Einfamilienhäusern geführt hat, ferner die Einführung des hauswirtschaftlichen Unterrichts für Mädchen in den Volks- und Fortbildungsschulen in Verbindung mit Schutküchen, wodurch die Unwissenheit der Frauen gerade der arbeitenden Bevölkerung in hygienischen Dingen wirksam bekämpft wird, die Einrichtung mehrerer Volks- und Schulbrausebäder, die Verbesserung der Lebenshaltung der unteren Klassen durch höhere Löhne, die Einschränkung der Frauenarbeit in den Fabriken und anderes mehr.

Das übrigens an die Wirksamkeit der Kindermilch-Anstalt keine übertriebenen Hoffnungen (Bg.-Gladbach ist ausgesprochene Fabrik- und Arbeiterstadt, die Erfolge werden in Wiesbaden ganz andere sein) geknüpft werden, daß vielmehr nach wie vor der natürlichen Ernährung der Säuglinge mit der Mutterbrust die größte Bedeutung beigelegt wird, dürfte daraus hervorgehen, daß seitens der städtischen Verwaltung auf Anregung einer einsichtsvollen Dame, die hierfür auch die Mittel zur Verfügung gestellt hat, eine Prämiierung der stattlichsten mit der Mutterbrust genährten Jährlinge eingeführt worden ist, die hoffentlich in absehbarer Zeit die Kindermilch-Anstalt entbehrlich oder doch minder notwendig machen wird, als es leider jetzt noch der Fall ist. Jedem Ahnehmer wird von der Stadt im Schlachthofe, auf dem Standesamte, in der Apotheke und in den Drogenhandlungen, sowie von der Molkereibesitzerin unentgeltlich eine Gebrauchsanweisung für die Säuglingsmilch, in Heftform, verabfolgt. Neuerdings, zuletzt beim Kongreß des Niederrheinischen Vereins zur öffentlichen Gesundheitspflege in Bonn, wird mit Recht auf die Beschaffenheit des Stalles und der Kühe — die Milcherzeugungsstelle also — der größte Wert gelegt, und deshalb ist in Bg.-Gladbach bereits im August 1904 auch eine besondere Stallordnung seitens des leitenden Tierarztes erlassen worden.

Alles in allem genommen kann man also wohl sagen, daß sich in der Frage der Einrichtung städtischer Kindermilch-Anstalten Wissenschaft, Technik und Menschenfreundlichkeit die Hand reichen müssen, um gute Früchte zu schaffen. Mögen darum die Spenden für die Wiesbadener Anstalt doppelt reichlich fließen.

Aufruf der Gesetzgebung gegen Tierquälerei bei der Stallfütterung. Einer verbreiteten Tagesseitung, der „Deutschen Warte", entnehmen wir folgende Ausführungen, die, wenn sie in ihren Schlußfolgerungen auch über das Ziel hinausschießen, doch zu denken geben können:

„Meiner Meinung nach gibt es kaum eine größere Tierquälerei — so schreibt ein Landwirt dem „Tier- und Menschenfreund" — als die heute allgemein übliche Stallfütterung der Tiere. Was das heißt, eingesperrt zu sein, auf seinem Schmutz zu stehen, Jahr aus Jahr ein in dumpfem Stall, das sagt uns, wenn nicht menschliches Mitgefühl mit unseren armen Mitgeschöpfen, so die furchtbare Sprache der Tierkrankheiten, der Maul- und Klauenseuche, der Tuberkulose besonders. Ein so mißhandeltes Tier, das der Luft und der Sonne entzogen ist, kann weder gesunde Milch noch gesundes Fleisch dem Menschen zur Nahrung bieten. Wie traurig schauen die Tiere drein in ihrem Kerker, und welch' eine Luft und Springen dieser selben Tiere auf den Almen und auf den Weiden. Ich habe auf meinen Besitzungen Viehweiden gehabt und weiß aus Erfahrung, welchen großen Einfluß sie auf Milch und Fleisch der Tiere ausüben. In den Dörfern leider verschwindet die Viehweide mit der Allmende gänzlich, wenn die Bodenreform nicht Wandel schafft. — Möchte doch dieser Ruf eines Landwirts — so fügen wir hinzu — bei seinen Berufsgenossen auf fruchtbaren Boden fallen. Gerade jetzt wird wieder — infolge der Fleischnot — fort und fort über die Notwendigkeit der Grenzsperre zur Erhaltung unserer Viehbestände gesprochen, und doch ist das in der Hauptsache entweder Unkenntnis oder Spiegelfechterei. (?D. R.) Wir betonen auch jetzt wieder, daß nicht unsere Landwirtschaft, sondern der Viehgroßhandel die Schuld an den hohen Fleischpreisen trägt, aber die Grenzsperre aus gesundheitlichen Rücksichten ist und bleibt eine unwahre und verfehlte Maßregel. Die Ursache der Viehkrankheiten beim Rindvieh wie bei den Schweinen ist und bleibt die grausam ungesunde Behandlung. Hiergegen müßte die Gesetzgebung einschreiten, nur das wäre eine richtige Seuchengesetzgebung."

Gemeinnützige Gesellschaft für Milchausschank in Nordwestdeutschland. Der engere Ausschuß zur Förderung der Gesellschaft zur Hebung des Milchausschanks hat sich erweitert, indem zu den in der Sitzung am 16. d. Mts. Gewählten noch die Herren Vize-Admiral z. D. Oldekop, Erzellenz, und Privatmann Homeyer, Hannover hinzugetreten sind. Der Ausschuß war am 21. d. Mts. zu einer Sitzung zusammengetreten, in welcher Erzellenz Oldekop zum Vorsitzenden und Fabrikbesitzer Garvens zum stellvertretenden Vorsitzenden gewählt wurden. Es wurde beschlossen, nunmehr die Aufforderung zur Zeichnung von Anteilen ergehen zu lassen. Alle Sendungen sind an das Mitglied Dr. Haarmann, Am Clevertor, zu richten.

Beschickung der Berliner Mastvieh-Ausstellung vom 8. bis 10. Mai 1906, mit Almelkkühen. Die Begrenzung der Klasse der Almelkkühe war für die vorjährige Ausstellung nicht scharf genug gefaßt und es hat demnach die Verteilung der Preise auf derselben bei den Ausstellern nur geringe Billigung gefunden. Das Komitee der Ausstellung hofft jedoch, daß durch die nunmehr festgesetzten Aenderungen im Programm in diesem Jahr billigen Ansprüchen besser Rechnung getragen werden wird, und erlaubt sich demnach, die Herren Molkereibesitzer aufzufordern, daß sie beizeiten ihre Vorbereitungen treffen, um sich an der Ausstellung in reichem Maße und erfolgreich zu beteiligen.

Das Programm lautet für diesmal: „Klasse 7, Kühe ohne Rücksicht auf Alter und Rasse aus gewerbsmäßigen Almelkwirtschaften und vom Besitzer der Molkerei selbst ausgestellt. Gewerbsmäßige Almelkwirtschaften sind solche, welche ohne größeren landwirtschaftlichen Betrieb hauptsächlich mit erkauftem Futter geführt werden."

Für die Preisverteilung wird folgender Grundsatz maßgebend erachtet: „Für die günstige Beurteilung wird nicht ein besonders hoher Grad der Ausmästung, sondern ein Reichtum an gutem Fleisch ins Auge zu fassen sein. Besonders Berücksichtigung verdient solcher, wenn er mit den Kennzeichen einer größeren Milchergiebigkeit vereint angetroffen wird, oder diese gar bis in die letzte Zeit glaubhaft nachgewiesen ist."

Der Leiter der Mastvieh-Ausstellung
Herter, Kgl. Oekonomierat.

Schließen eines genossenschaftlichen Molkerei-Unternehmens. Am 22. d. wurden Gebäude und Einrichtungen der in Konkurs geratenen Molkerei-Genossenschaft m. b. H. zu Wittlich meistbietend versteigert. Käufer waren Dr. Wolf und Genossen aus Bernkastel. Der Kaufpreis für das Anwesen, das 54 000 M. gekostet hatte, war 19 000 M.

Ein Weihnachtsgeschenk. Die Genossenschafter der Münchener Molkerei (in Liquidation) haben ihrer ersten Kassiererin, Frau Antonie Schimpf, bei ihrem Ausscheiden für langjährige treue Dienstzeit den Betrag von 1000 M. überreicht. Ein Zeichen, daß man auch in unserer Zeit noch lange treue Pflichterfüllung zu würdigen und zu belohnen weiß.

Ausschank von warmer Trinkmilch in münchener Molkereien. Der in der letzten Mitgliederversammlung des Vereins für Volkshygiene in München von dem Kgl. Inspektor Dr. Hasterlik gestellte Antrag, es möge in den Filialen der münchener Großmolkereien und in den Milchläden warme (und auch kalte) Trinkmilch, namentlich in den Morgenstunden und von 5 Uhr abends bis zum Ladenschluß, abgegeben werden, wird jetzt praktische Ausführung erlangen. Zunächst hat sich die „Central-Molkerei" bereit erklärt, diesen Ausschank in einer Anzahl ihrer Filialen in Angriff zu nehmen. Die Molkereibesitzer und Milchinteressenten, welche sich für diesen sehr begrüßenswerten Gedanken interessieren, werden ersucht, sich mit der Vorstandschaft des „Vereins für Volkshygiene, München" in Verbindung zu setzen.

Milchverkauf in den Schulhöfen während der Zehnuhr-Pausen. Die Dampfmolkerei Neff in Magdeburg hatte bei dortigem Stadtrat beantragt, ihr den Alelwerkauf warmer Vollmilch zum Preise von 10 Pf. für das Literteiller in den Zehnuhr-Pausen der Schulen der Stadt auf die Dauer von 6 Jahren zu überlassen. Der Schulausschuß befürwortete das Gesuch, empfiehlt jedoch, den Preis auf 8 Pf. festzusetzen und die Zulassung vorerst nur für ein Jahr auszusprechen.

Nachdem die Molkerei Neff sich mit diesen Bedingungen einverstanden erklärt hatte, wurde ihr vom Stadtrat die Genehmigung erteilt.

Schweiz.

* **Die Ergebnisse der Rindviehschauen im Kanton Bern vom Jahr 1905.** Der „Schweizer Bauer" veröffentlicht eine übersichtliche Zusammenstellung der den 29 im Kanton abgehaltenen eingelnen Schauen zugeführten und der auf ihnen mit Ehrenpreisen ausgezeichneten Tiere, woraus der folgende Auszug entnommen ist:

Ausgestellt waren	Tiere	Davon ausgezeichnet Tiere	von	Mit Preisen Auf ein Tier
Bullen	426	218 = 51,3 v. H.	25 586 Frs.	117,36 Frs.
Bullkälber	1609	359 = 22,3 „	21 360 „	59,50 „
Kühe und Färsen .	5271	2911 = 55,2 „	43 089 „	14,80 „
Zusammen . . .	7305	3488 = 47,7 v. H.	90 035 Frs.	25,81 Frs.

Die Kosten für sämtliche Schauen beliefen sich einschl. der

Digitized by Google

Drucksachen auf 9500 Frs., d. i. durchschnittlich für eine Schau auf 327,58 Frs., und für ein ausgestelltes Stück Vieh auf 1,30 Frs. Die größte der Schauen war beschickt mit 417, die kleinste mit 100 Tieren, durchschnittlich entfielen auf eine Schau 252 Tiere.

Vereinswesen.

Westpreußischer Zuchtverbandsverband. Neues Mitglied: Molkerei-Genossenschaft Karbowo, e. G. m. b. H., zu Karbowo, Westpr. F. Hübner.

Unterrichtswesen.

Uebernahme der Versuchsstation und Lehranstalt für Molkereiwesen in Kleinhof-Tapiau durch die Landwirtschaftskammer für Ostpreußen. In der Sitzung des Vorstandes der Landwirtschaftskammer für Ostpreußen wurde am 7. d. M. hierüber wie folgt verhandelt:

Der Referent, Rittergutsbesitzer Glüer, Gergehnen, stellte am Schlusse seines Referats auf Grund eines Beschlusses des Finanzausschusses folgenden Antrag:

„Vorstand wolle der Penarversammlung eine Vorlage, betr. Uebernahme der Molkereilehranstalt in Kleinhof-Tapiau, unterbreiten und beantragen:

Plenarversammlung wolle beschließen:

1. die Molkereilehranstalt Kleinhof-Tapiau als ihr Institut mit dem ihr gehörigen Inventar ohne Entschädigung an das derzeitige Kuratorium zu übernehmen;

2. den derzeitigen Direktor der unter 1 genannten Anstalt, Dr. Hittcher, in Kleinhof-Tapiau mit einem Gehalt von 5000 M., zu welchem noch die jährlich einkommenden Honorare der Hospitanten der Molkereilehranstalt, sowie ein Anteil an den Honoraren der Molkereischuleleven hinzukommen, als ihren nicht auf Kündigung angestellten Beamten gemäß § 12 der Satzungen und § 44 der Geschäftsordnung der Landwirtschaftskammer für die Provinz Ostpreußen und mit Anrechnung seines Dienstalters vom 1. April 1886 anzustellen.

Von den Gesamteinkünften des Dr. Hittcher sollen 6500 M. als pensionsfähiges Gehalt in Anrechnung gebracht werden;

3. die in der sub 1 genannten Anstalt beschäftigten zwei wissenschaftlichen Assistenten als Beamte der Landwirtschaftskammer ohne Pensionsberechtigung auf Grund besonderer Verträge anzustellen;

4. das Vermögen der mehrerwähnten Anstalt in den Besitz der Landwirtschaftskammer mit der Maßgabe zu übernehmen, daß es der Molkereilehranstalt als Reservefonds überwiesen wird, und daß aus den Zinsen die Prämien entrichtet werden, welche durch die Aufnahme Dr. Hittchers in die Pensionskasse der Provinzialverwaltung erforderlich werden;

5. einen Ausschuß der Landwirtschaftskammer für die Vertretung der Molkereilehranstalt in Kleinhof-Tapiau, bestehend aus drei Mitgliedern der Landwirtschaftskammer, einzusetzen;

6. den Vorstand mit der weiteren Regelung der Uebernahme, insbesondere auch mit dem Abschluß der erforderlich werdenden Anstellungs- und sonstigen Verträge zu beauftragen."

Nach eingehender Beratung beschloß der Vorstand, sich vorerst mit den beiden landwirtschaftlichen Centralvereinen und der Landwirtschaftskammer für die Provinz Westpreußen in Danzig, sowie dem milchwirtschaftlichen Verein Königsberg in Verbindung zu setzen und zwar um festzustellen, ob die genannten Korporationen einverstanden sind, daß die Molkereilehranstalt Kleinhof-Tapiau mit ihrem Vermögen und ihren sämtlichen Inventarien auf die Landwirtschaftskammer für die Provinz Ostpreußen übergehe.

Weiterhin soll mit der Provinz verhandelt werden, ob sie bereit sein würde, nachdem die Landwirtschaftskammer die Lehranstalt übernommen hatte, solche mit den gleichen Beihilfen zu subventionieren, wie seither.

Der Plenarversammlung soll eine Vorlage, betreffend Uebernahme der Molkereilehranstalt Kleinhof-Tapiau auf die Landwirtschaftskammer, unterbreitet werden, unter der Voraussetzung, daß die obengenannten Korporationen ihr Einverständnis ausgesprochen haben und die Provinzialverwaltung, sowie der Herr Landwirtschaftsminister auch für die Zukunft Beihilfen bereit gestellt haben.

Molkereischule Güstrow. Nachdem vor einiger Zeit der Landtag der Milchwirtschaftlichen Centralstelle auf weitere fünf Jahre einen Zuschuß von 6000 M. bewilligt hat, wurde am 21. d. M. in Güstrow in einer gemeinschaftlichen Sitzung der Vorstände der Milchwirtschaftlichen Centralstelle und der Molkerei und Lehranstalt Güstrow ein neuer Vertrag abgeschlossen, durch den u. a. der Verbleib der Molkereischule in Güstrow endgültig festgelegt wurde. Zum Molkerei-Instruktor und Leiter der Milchwirtschaftlichen Centralstelle wurde Herr Dr. Hesse, der diesen Posten bis jetzt provisorisch verwaltete, endgültig gewählt.

Beobachtungen, Versuche, Erfindungen.

Ueber den Gehalt der Kuhmilch an präformierter Schwefelsäure berichten Dr. R. Steinegger und Dr. O. Allemann, (Assistenten aus der schweizerischen milchwirtschaftlichen Versuchsanstalt: Vorstand Dr. Orla Jensen) folgendes:

Bei der Veraschung der Milch wird ein Teil des Eiweißschwefels zu SO_3 oxydiert. Der gesamte Gehalt der Asche an Schwefelsäure enthämmt demnach zum einen Teile den Eiweißstoffen, zum anderen Teile geht er aus der in der Milch präformiert enthaltenen Schwefelsäure hervor. Die letztere Tatsache ist von Musso, Schmidt und anderen nachgewiesen worden, während andere Autoren (wie z. B. Bunge) in Frauen-, Kuh-, Hunde- und Stutenmilch keine präformierte SO_3 gefunden haben wollen.

Zur Klärung dieser Frage filtrierten d. Verf. die Milch durch Tonfilter (Chamberlandsche Kerzen) und bestimmten direkt im salzsauer gemachten Filtrate die Schwefelsäure durch Fällen mit Baryumchlorid. Da das Kerzenfiltrat kein Albumin enthielt, war ein vorheriges Kochen mit Essigsäure nicht notwendig. Die auf diese Weise gewonnenen Ergebnisse sind lt. Landw. Jahrb. der Schweiz folgende:

Nr. der Proben	Gehalt der Kuhmilch in ‰ an SO_3		Direkt gefällte SO_3 in Proz. zu der in der Asche bestimmten:
	in der Asche bestimmt:	direkt aus dem Tonzellenfiltrat gefällt	
1	0,289	0,0841	40,2
2	0,260	0,0712	27,4
3	0,313	0,1037	33,1
4	0,276	0,1112	40,3
5	0,323	0,1311	40,6
6	0,363	0,0884	24,3
7	0,212	0,0823	38,8
8	0,292	0,1010	34,6
9	0,314	0,0823	26,5
10	0,267	0,0945	35,3

Die Bestimmungen ergeben, daß ein Kilogramm Kuhmilch 0,0823 bis 0,1311 g SO_3 gelöst und präformiert enthält. Musso führte die Bestimmungen im Säure-Serum aus und fand für das Liter Kuhmilch: 0,0391 — 0,0831 g H_2SO_4.

Nach dem Dafürhalten der Verf. kann an dem Vorhandensein präformierter Schwefelsäure in der Kuhmilch kein Zweifel mehr bestehen.

Handel und Verkehr.

Ein interessanter Käseprozeß ist in Augsburg vor dem Landgericht, Kammer für Handelssachen anhängig gemacht worden. Die Firma W. Nusser in Ulm klagt gegen den Käser Anton Walter von Ried, AG. Zusmarshausen, auf Entschädigung in Höhe von 750 M. mit folgender Begründung: Klägerin kaufte am 23. Mai 1905 vom Beklagten sämtliche von ihm zu fabrizierenden Käse zum Preise von 2 Proz. über damalige Kemptener Notierung. Im Juni suchte Walter um Entbindung vom Lieferungs-Vertrag nach. Das wurde zwar abgelehnt, aber eine anderweitige, noch zu vereinbarende Preisberechnung zugestanden. Walter lieferte nun keine Käse mehr und die Ulmer Firma mußte ihren Bedarf anderweitig beden. Die Käsepreise gingen jedoch im Sommer derart in die Höhe, daß Nusser eine Mehrausgabe von 750 M. gegen den mit Walter vereinbarten Preis entstand. Letzterer hatte im Vorjahr monatlich 25 Ctr. geliefert, welches Quantum der Schadensberechnung Nussers zu Grunde gelegt worden ist. Das ergibt die eingeklagte Summe von 750 M. Beklagter läßt dagegen vorbringen, daß er im Juni plötzlich schwer erkrankte und deshalb keine Käse herstellen konnte. Zu einem Schadenersatz halte er sich nicht für verpflichtet, weil er nicht eine bestimmte Menge, sondern nur den von ihm fabrizierten Käse zu liefern übernommen habe. Nur wenn Schikane nachweisbar wäre, sei die Forderung berechtigt. Sofort einen geeigneten Käser als Vertreter zu finden, sei ebenfalls ein Ding der Unmöglichkeit gewesen. Wenn Kläger trotzdem auf Vertragserfüllung bestand und jetzt Entschädigung für Verdienstentgang fordere, so verstoße das gegen die gute Sitte, und schon aus diesem Grunde allein sei der Antrag auf Abweisung der Klage berechtigt. Der Vertreter des Klägers führte aus: In dem zwischen den Parteien abgeschlossenen Kontrakt handele es sich nicht um eine persönliche Leistung, sondern um einen sogen. Gattungskauf. Das Unvermögen des Beklagten entstand erst nach dem Abschluß des Vertrages. Walter hätte damals für Erkrankungsfälle u. a. Vorsorge treffen und einen

Digitized by Google

geeigneten Vertreter aufstellen müssen. Eben weil er dies unterließ, sei er zum Schadenersatz verpflichtet. — Das Gericht ordnete eine umfangreiche Beweiserhebung darüber an, ob Walter über Sommer wirklich so schwer erkrankt, und ob es unmöglich war, einen geeigneten Stellvertreter zu finden.

Wochenbericht vom Buttermarkt. Berlin, 30. Dezember 1905. Die frischen Einlieferungen waren in der Vorwoche vollkommen geräumt und da die Ankünfte nach dem Fest bisher sehr klein waren, wäre eine Herabsetzung der Preise an sich nicht berechtigt gewesen. Die Händler rechnen aber mit der erfahrungsmäßig nach Neujahr eintretenden Abflauung und wollen für etwaige Ueberstände, die sie heute auf Grund der Notierung abrechnen müssen, sich sicher stellen. In ihrem Interesse liegt also eine Herabsetzung der Preise im Großhandel, auf Grund deren die Ware von der Molkerei ja eingekauft wird; entsprechend sind die Preise, damit es sich doch lohnt, gleich um 6 M. herabgesetzt worden. Die Molkereien liegen so, wie sie sich betten.

Der hamburger Markt berichtet, da die Läger in besserer Ware Weihnachten ausverkauft waren und die Ankünfte sehr klein sind, daß die Marktlage noch nicht zu beurteilen sei.

Berlin notiert 6 M. niedriger, Hamburg notiert unverändert.

Marktberichte.

Abrechnungspreise zwischen Molkereien und Butterhändlern. Eigenbericht der Molkerei-Zeitung Berlin. **Berlin,** 30. Dezember 1905. Im Großhandel an die Molkereien für feine Butter wirklich bezahlte Preise. Reines Buttergewicht, frei in Berlin oder Hamburg, also nach Abzug etwa vom Empfänger verauslagter Fracht reines Geld:

Berlin . . . . . bis 121 Mk.
Hamburg . . . . . „ 122 „

Berlin, 30. Dezember 1905. Butterbericht der Firma **C. F. Wienstruck,** SW., Leipzigerstr. 82 und W., Kronenstr. 32.

Von einem eigentlichen Geschäft ist in dieser Woche nicht zu sprechen, denn nach den Feiertagen kam noch keine Butter an, und erst heute, am Sonnabend, sind wieder größere Zufuhren am Markt. Auch der Absatz stand während dieser Zeit still, da nach den Feiertagen bekanntlich kein Bedarf ist. Die offizielle Notierung wurde um 3 M. ermäßigt.

Telegramme der Molkerei-Zeitung Berlin.

Berlin, den 30. Dezember 1905. Preisfeststellung der von der ständigen Deputation gewählten Notierungs-Kommission. Mitgeteilt von der Firma C. F. Wienstruck, Berlin, Leipzigerstr. 82. Durchschnittspreise für die Woche vom 24. bis 30. Dezember 1905.

			27. Dez.	30. Dez.
Hof- u. Genossensch.-Butter:		Ia per 50 kg M.	121—123	117—120
do.	do.	IIa „ „ „	118—121	114—118
do.	do.	IIIa „ „ „	118——	110—115
do.	do.	Abfallende „ „	———	105—110
		Tendenz:	Ruhig.	Ruhig.

Hamburg, Grimm, den 29. Dezember 1905. (Butter-Bericht von Ahlmann u. Boysen.) Notierung der Notierungs-Kommission der am Butterhandel beteiligten Firmen zu Hamburg. In Hamburg höchstbezahlte Brutto-Preise: I. Klasse M. 122—126, II. Klasse M. 112—115 pr. 50 kg. Netto reine Tara.

Tendenz: Fest.

Infolge der Festtage ist über den dieswöchentlichen Buttermarkt nicht viel zu berichten. Die sehr kleinen Zufuhren feinster Butter wurden schnell zu unveränderten Preisen geräumt. Von sib. Butter trafen ungef. 1500 Faß ein, welche sofort bei Ankunft zu Preisen von 110—114 M. verzollt verkauft wurden, wohingegen der Absatz für ältere Ware noch mittelmäßig ist. Unsere Notierung ist unverändert geblieben; Kopenhagen erhöhte 4 Kr., Berlin dagegen ermäßigte 3 M.

Ferner Privat-Notierungen: Fehlerhafte und ältere Butter pr. 50 kg M. 102—108. Schleswig-Holsteinische und ähnliche frische Bauer-Butter M. ———. Russische, Sibir. und Livländ. Winterbutter (verzollt) M. 104—114, Galizische (verzollt) M. 92—94. Finnländische Winter-Butter (verzollt) M. ——. Amerikanische (verzollt) M. ———.

Butternotierungen in Kopenhagen. Den 28. Dezember 1905. Butter: I. Klasse 101—102 Kr. (1 Kr. = 112,5 Pf.). Tendenz: Fest.

Berlin, 28. Dez. 1905. Amtlicher Marktbericht der städtischen Markthallen-Direktion über den Großhandel in der Central-Markthalle. **Butter.** Preise franko Berlin einschließlich Provision. Für 50 kg Ia M. 121—123, IIa M. 116—120, IIIa M. 112—116.

Käse. Import. Emmenthaler Ia p. 50 kg 90—95 M., dito IIa M. 70—80, import. Glarner Kräuterkäse M. 60——, import. Holl. Gouda Ia M. 80—85, import. Holl. Gouda IIa M. ———, import. Edamer M. 80——— import. Camembert per Dtzd. M. 7,50, import. Gervais M. —, import., Neufchatel per 100 Stück M. 20, import. Roquefort sur choix Ia per 50 kg M. 135—140, import. Parmesan, 3-4 jährig, M. ———, dito, 2—3 jährig M. 80—85, import. Chester-Viktoria M. 115—125, dito Cheshire M. 80—85, Gorgonzola per 50 kg M. 90—100. Steppenkäse M. —. Inländische. Westpr. Schweizer-Käse Ia per 50 kg M. ———, Neufchatel, do. per 100 Stück M. ———, Holländer, rheinisch, Ia per 50 kg M. ———, Edamer Ia M. ———, Limburger Alpenkäse in Pergament M. ———, Tilsiter Käse, fette Ia M. 58—60, Tilsiter Käse IIa, halbfette M. 45—50, Harzer per Kiste, 100 Stück, M. 2,10—2,30, IIa M. 0,75—1,00, Soldiner per Schock M. 6,00, Schloßkäse per Dutzend M. ———, Camembert, große I (H. Prinz), per Dtzd. M. 6,00, do. II, per Dtzd. M. 4,40, Kaiserkäse (H. Prinz) M. 2,40, Kronenkäse M. ———, Frühstückskäse per 50 Stück M. 3,75 (H. Prinz). Deutscher Gervais Dutzend M. 2,20. Briekäse, Orig.-Packung, per 1/2 kg M. 0,80.

Butter-Notierungen der Landwirtschaftskammer für die Provinz Schleswig-Holstein. Butter-Auktionen des Ost-Holsteinischen Meierei-Verbandes.

Hamburg, den 28. Dezember 1905.

1. Klasse 15 Drittel zu 126, 5 Drittel zu 125 1/2, 2 Drittel zu 125, 2 Drittel zu 124 1/2, 2 Drittel zu 124, 3 Drittel zu 123 1/2, 10 Drittel zu 122 1/2, 15 Drittel zu 122, 3 Drittel zu 121 1/2, 10 Drittel zu 120 1/2, 3 Drittel zu 120, 1 Drittel zu 119 1/2, 7 Drittel zu 119, 4 Drittel zu 118 1/2, 26 Drittel zu 118, 2 Drittel zu 117 1/2, 17 Drittel zu 117 M. Zusammen 1. Klasse 127 Drittel zu 120,77 M. im Durchschnitt, 2. Klasse 15 Drittel zu 115,17 M. 2 Drittel unverkauft.

Jeder Produzent in Schleswig-Holstein ist berechtigt, die Auktionen zu beschicken. Der Vorstand des Ostholst. Meierei-Verbandes.

Königsberg i. Pr., 27. Dezember 1905. (Butterbericht von Gyßling, Ebbardt u. Co.) Die vorige Woche schloß mit total ausverkauften Lägern, wenigstens soweit Meiereibutter in Frage kommt. — Die Preise werden ja ohne Zweifel jetzt nach dem Feste weichen müssen, ob wir aber dasselbe niedrige Preis-Niveau erreichen werden wie um dieselbe Zeit des Vorjahres, bleibt sehr dahingestellt.

Wir zahlen heute für feinstes Produkt 105—110 M. für 100 Pfd. netto hier. Fehlerhafte Ware verrechnen wir nach Verkauf.

Halle a. S., den 28. Dezember 1905. (Bericht von Gebr. Rößler.) Das schon Ende voriger Woche sehr ruhige Geschäft ist in dieser Woche wie alljährlich noch mehr abgeflaut, und ist vor Neujahr an eine Aenderung wohl kaum zu denken. Die Preise gehen weiter zurück.

Ausgesucht feinste gesalzene Molkereibutter		121—123	Mk.
I	„	118—120	„
II	„	115—117	„

in Tonnen von 100 Pfd. und Kübeln von 50 Pfd.

Städtischer Centralviehhof. Berlin, 23. Dezember 1905. Zum Verkauf standen: 3541 Rinder, 1586 Kälber, 5289 Schafe, 11 233 Schweine.

Bezahlt wurden für 100 Pfund oder 50 kg Schlachtgewicht in Mark (bezw. für 1 Pfund in Pfg.): Für Rinder: Ochsen: 1. vollfleischig, ausgemästet, höchsten Schlachtwerts, höchstens 7 Jahre alt 73—77; 2. junge fleischige, nicht ausgemästete und ältere ausgemästete 68—72; 3. mäßig genährte junge und gut genährte ältere 63—65; 4. gering genährte jeden Alters 60—62. — Bullen: 1. vollfleischige höchsten Schlachtwerts 71—75; 2. mäßig genährte jüngere und gut genährte ältere 66—70; 3. gering genährte 60—63; — Färsen und Kühe: 1. a) vollfleischige, ausgemästete Färsen höchsten Schlachtwerts ———; b) vollfleischige, ausgemästete Kühe höchsten Schlachtwerts, höchstens 7 Jahre alt 64—66; 2. ältere, ausgemästete Kühe und wenig gut entwickelte jüngere 58—60; 3. mäßig genährte Färsen und Kühe 54—58; 4. gering genährte Kühe und Färsen 48—53. — Kälber: 1. feinste Mastkälber (Vollmilchmast) und beste Saugkälber 94—98; 2. mittlere Mastkälber und gute Saugkälber 85—90; 3. geringe Saugkälber 64—73; 4. ältere gering genährte Kälber (Fresser) 58—63. — Schafe: 1. Mastlämmer und jüngere Masthammel 79—82; 2. ältere Masthammel 74—76; 3. mäßig genährte Hammel und Schafe (Merzschafe) 55—60; 4. Holsteiner Niederungsschafe (Lebendgewicht) ———. — Schweine: Man zahlte für 100 Pfd. (mit 20 pCt. Tara): vollfleischige, kernige Schweine feinerer Rassen und deren Kreuzungen, höchstens 1 1/4 Jahr alt, 220—280 Pfund schwer, 73——; schwere, 250 Pfd. und darüber (Käfer) ———; fleischige Schweine ——72; gering entwickelte 70—71; Sauen 69 M.

Verlauf und Tendenz des Marktes:

Das Rindergeschäft wickelte sich ruhig ab, es bleibt nicht viel unverkauft. — Der Kälberhandel gestaltete sich glatt. — Bei den Schafen war der Geschäftsgang glatt, es wurde ausverkauft. — Der Schweinemarkt verlief lebhaft und wurde zeitig geräumt.

In **Hamburg** wurden bezahlt: für beste Ochsen 72—75 M., junge fette Kühe 63—66 M., beste, reine Schweine mit 20 Proc. Tara ——71 M., Kälber I. Qualität ——— M., Doppellender ——— M.

Versuchsstation für Molkereiwesen Kiel.

Versand von Reinkulturen für die Ansäuerung des Rahmes. Ausbildung von Molkereipersonal.

Professor Dr. H. Weigmann.

An dem Milchwirtschaftlichen Institut zu Proskau findet vom **7. Januar** bis **17. März** ein Kursus zur Erwerbung der Qualifikation als Betriebsleiter statt.

Aufnahmebedingung: Erfolgreiche, mindestens 5jährige Gehilfentätigkeit.

Nähere Auskunft erteilt der Direktor, Professor **Dr. Klein, Proskau,** O.-S.

Stellen-Gesuche.

Solider, tüchtiger

Gehilfe,

welcher auch in städtischen Großbetrieben tätig war, mit doppelter Buchführung vertraut ist, z. Z. Molkerei-Schule besucht, sucht, gestützt auf gute Zeugnisse, zu Anfang Januar dauernde Stellung als Obermeier oder ähnliche Stellung.

Offerten erbeten unter **M. B. H.** an die Expedition dieser Zeitung.

Kaufmännisch und technisch gut gebildeter solider Fachmann, Molkereischule besucht, sucht Stellung als

Verwalter, Buchhalter oder **Geschäftsführer**

zum beliebigen Antritt

Offerten unter **6106** an die Exped. dies. Ztg. erbeten.

Kaufmännisch gebildet. Molkereifachmann, mit allen Gebieten der Milchverwertung, des Butterhandels vertraut und durchgreifenden Kenntnissen in Molkereimaschinenbranche **sucht sich zu verändern.** Offert unt. C. A. 18 an **Haasenstein & Vogler A.-G., Hamburg.**

Erfahrene, an selbständiges Arbeiten gewöhnte **Meierin sucht** zu Neujahr Stellung zur selbständigen Leitung größerer Gutsmolkerei oder Filiale.

Off. beförd. d. Expedition d. Zeitung unter **L. S. 200.**

Suchen für unseren

Molkerei-Verwalter,

der während der Krankheit unseres Molkerei-Verwalters unsere Molkerei in der Zeit vom 7. Juli bis 30. September 1905 vertretungsweise verwaltet hat, dauernde Stellung. Betreffender hat Molkereischule besucht. Wir sind in jeder Weise mit seinen Leistungen u. Arbeiten zufrieden gestellt und können ihm nur gutes Zeugniß ausstellen und bestens empfehlen. Gefl. Offerten an den **Vorstand der Molkereigenossenschaft Welschenennest, Westf.**

Gehilfe,

28 Jahre alt, praktisch und theoretisch gut gebildet, sucht sofort oder später Stellung für Comtoir oder Betrieb. Suchender würde evtl. auch Vertretungsposten übernehmen.

Gefl. Offerten mit Gehaltsangabe unt. **G. A.** befördert d. Exped. d. Ztg.

Fachmann,

militärfrei, Schule m. Erfolg absolviert, selbständig arbeitend, sucht, gestützt auf gute Empfehlungen, p. sofort oder Anfang Januar passende Stellung.

Derselbe ist mit Comtoirarbeiten, Untersuchen, den neuesten Einrichtungen, Eis- und Kühlanlage, und sonstigen Facharbeiten gut vertraut.

Gefl. Offerten erbittet **Kaffuhn, Molkerei Brehna.**

Erfahrener ordentlicher

Fachmann,

selbständig arbeitend, 28 Jahre alt, mit guten Empfehlungen, sucht Anfang Januar passende Stellung. Derselbe ist Absolvent einer Molkereischule, flott im Schreiben und Rechnen, in Butterei, Maschinenwesen, Untersuchen, sowie Eis- und Kühlmaschine und sonst. Facharbeiten durchaus vertraut. Offert. sub **W. K. B.** an die Exped. dies. Zeitung.

Digitized by Google

Vertretung

mit Sitz Berlin sucht tüchtiger, durchaus vertrauenswürdiger Kaufmann mit la Referenzen, bisher Geschäftsführer respektabler Gesellschaft.
Gefl. Offerten unter **2709** an die Expedition dieser Zeitung erbeten.

Suche zu Anfang Januar 1906 Stellung als
Maschinenführer (geprüfter Heizer) oder in der Käserei und erbitte Offerten unter **„Selzer 06"** an die Expedition dieser Zeitung.

Vermischte Anzeigen.

Molkerei und Milchkuranstalt

im Vorort Berlins, auf eigenem Grundstück neu erbaut, angrenzend Wohnhs und ruhiger Wirkungskreis für älteren Herrn, zu verkaufen. Erforderliches Kapital 60000 ℳ.
Offerten unter Chiffre **H. K.** an die Expedition d. Zeitung.

1 pf. steh. tadelloser Benz'scher **Benzinmotor** sofort für Mk. 400 abzugeben.
Weimar, Paulinenstr. 9. Delmhorst.

Wöchentlich 10—15 Centner
ff. Molkereibutter

von allererster Butterhandlung Leipzigs auf Jahresabschluß gesucht. Kasse nach Wunsch.
Offert. mit Preisangabe sub **V. A. 977** „Invalidenbank" Leipzig erbeten.

Kühlmaschinenfabrik

sucht tüchtige, eingeführte
Vertreter.

Angebote erbeten unter **2700** an die Expedition dieser Zeitung.

Pergament, Butterschachteln, Drucksachen. Bücher, Stempel
u. s. w. beziehen Sie am vorteilhaftesten bei reeller Bedienung von **Chr. Braun**, Hepfisau-Weilheim a. Teck, Württemberg.

Ein liegender, gebrauchter
Rahmpasteur,

System Herkules, für 1 Alfa A I, ist wegen Anschaffung eines größeren billig abzugeben.
Joh. Hering, Lecк, Schlesw.-Holst.

Milch-Geschäft
zu verkaufen.

Umsatz täglich 500 Liter. Stallung und Wohnung vorhanden. Näheres **Hagen i. W., Augustastraße 24.**

GEBR. ROESSLER,

Butterabsatzstelle von Molkereien der Provinz Sachsen und der angrenzenden Staaten.
HALLE a. S.,
Freiimfelderstr. 8. Fernspr. No. 868.

Gebrüder Groh,

Hoflieferanten,
BERLIN O., Blumenstr. 70,
Buttergrosshandlung.
22 eigene Detail-Geschäfte.
Ständige Abnehmer für feine Molkereibutter zu höchsten Tagespreisen bei wöchentlicher Abrechnung und Kasse.
Jahres-Abschluss erwünscht.

Butterkisten • Käsekisten
in fertig geschnittenen Brettern
od. genagelt lief. jed. Quantum billigst
C. Hartmann, Reichenstein i. Schles.
Dampfsägewerk und Kistenfabrik.

Anlagen

für Flaschen- und Kindermilch nebst Kindermilchrezepten
liefert als langjährige Spezialität
Theodor Timpe, Magdeburg.

Kaufe jedes Quantum
feine Butter
zu den höchsten Preisen gegen sofortige Kasse.
R. Schröter,
Berlin SO. 16,
Adalbert-Straße Nr. 58.

Verbesserte Milchlieferungsbücher! sowie sämtliche Geschäftsbücher konkurrenzlos billig. Preisliste gratis!
Molkereigeschäftsbücher-Fabrik
F. Kahm, Frankenberg i. H.

Gust. Schultze & Sohn,

Berlin C., Gertraudten-Strasse 22.
Butter-Grosshandlung.

Buttertonnen,

einmal gebraucht, gut verböttchert und gereinigt, ca. 100 Pfd. Inhalt, liefert prompt zum Preise von **60 Pfg.** per Stück, frei Bahnhof Berlin
H. Jinke,
Berlin N. 31, Uferdamstr. 27a.
Versand geg. Nachn. nicht unter 20 Stck.

Direkte Bezugsquelle!
Butterfarbe, rötlich und gelblich,
Käsefarbe, intensiv färbend,
Labextrakt, Stärke 1 : 10000,
Labpulver, Stärke 1 : 100000,
Germania-Tinktur, unübertroffen,
Weeckebachs haltbare Säure-Entwickler.
Chem.-techn. Laboratorium
Apoth. U. WENCKEBACH Nachfg.
Flensburg (Schlesw.-Holstein).

Trockenschnitzel

prompt und auf Lieferung
sehr preiswert.
Leo Davidsohn, Hohensalza.

PAUL FUNKE & Co.

Wir besitzen in den Funke'schen flachen Gläsern die zur Zeit in jeder Beziehung **besten Butyrometer für die Fettbestimmung in Vollmilch und Rahm.** — (Siehe „Deutsche milchwirtschaftliche Zeitung", Bunzlau, No. 96: Erfahrungen aus dem milchwirtschaftlichen Laboratorium der milchwirtschaftlichen Centralstelle, Güstrow. Nach einem Vortrage von Dr. A. Hesse, Güstrow.

BERLIN, N. 4. Chausseestr. 2 d.

Quarkfäde

ohne Kund mit Naht, aus Leinen, Baumwolle und Jute. Kongreß- und Hordengerstoffe für Käsetücher.
Seih-, Wisch-, Hand- u. Putztücher,
billige **Bindfaden** für Postpackete empfiehlt
Emil Fritsche in Zittau.

Paraffinierte **Pappverschlüsse**, sow. Etiketten für Milchflaschen billigst.
Guter Pack, Braunschweig.

Stanz- und Emaillierwerke,
vormals
Carl Thiel & Söhne,
Aktien-Gesellschaft,
Lübeck.

Nahtlose Milchtransportkannen.
Halbgestanzte „
Gefalzte „
Transport-Milcheimer.
Milch-Messeimer.
Rahm- und Milchständer.
Milchsiebe, doppelt und einfach.
Bassins aus Stahlblech.
Bassins aus Doppelmetall.
Kataloge gratis und franko.
Für einige Gegenden werden noch Vertreter gesucht.

Digitized by Google

Feierabend.

1906.

(Nachdruck verboten.)

Was das kommende Jahr auch bringen mag —
Sei es Sonnenschein oder Wetterschlag:
Die Stirne gebaden, gestärkt den Mut,
Denn es kämpft sich leichter mit kühlem Blut.
Vorwärts!

Beschert uns das nah'nde den wilden Sturm,
Daß die Wetterfahnen zerbiegen am Turm,
Daß die Schindeln prasseln vom morschen Gebälk;
Daß ins Weite zerstiebt, was faul und was welk:
Vorwärts!

Denn einmal muß rein und sauber gefegt
Der Boden sein, der die Menschheit trägt.
Je toller, je besser. Wenn blank er und klar,
Vergessen den Schmutz wir, der gestern noch war.
Vorwärts!

Im gesäuberten Haus aber bringet an
Den Spruch, der die Richtschnur für Weib und für Mann:
„In Arbeit erstarkt und durch Arbeit beglückt."
Und stolz sei darunter das Wort gerückt:
Vorwärts!

Josef Buchhorn.

Sennorita Manuela.

Eine Silvestergeschichte von Reinhold Ortmann.

(Nachdruck verboten.)

In dem Salon der Eggenhoferschen Wohnung, der man's an allen Ecken und Enden ansah, daß der Haushalt noch nicht mehr als wenige Monate alt war, harrte die zu einer intimen Silvesterfeier gebetene Gesellschaft des Zeichens zum Beginn der Tafel. Es waren nur die Nächststehenden geladen worden, denn für große Gesellschaften fehlte es der jungen Hausfrau einstweilen noch an dem erforderlichen Mut. Schon seit einer halben Stunde war niemand mehr gekommen, und das Bächlein der anfangs recht munteren Unterhaltung begann immer spärlicher zu fließen. Der Erbonkel Adrian Hengelmayer hatte während der letzten zehn Minuten schon dreimal ziemlich demonstrativ auf seine Uhr gesehen. Das Lächeln der Hausfrau machte einen merkwürdig gekünstelten Eindruck, und Josef Eggenhofer, der sonst allezeit fidele und zu den übermütigsten Streichen aufgelegte, wanderte mit allen Anzeichen ständig wachsender Nervosität von einer Stelle zur anderen. Nun trat er zu seinem Freunde, dem jungen Doktor Crusius, der sich in das Nebengemach zurückgezogen hatte, und sagte mit gedämpfter Stimme:

„Du darfst mich bemitleiden, Max, denn meine arme kleine Frau und ich, wir stehen vor einer schrecklichen Katastrophe."

„Vor einer Katastrophe — wieso?"

„Schau nur auf den Onkel Hengelmayer! — Siehst Du das drohende Ungewitter, das über den Fleischgebirgen seines Antlitzes emporzieht? — In jeder Minute kann er mit der Frage herausplatzen, warum man noch immer nicht zu Tisch geht. Dann wird uns nichts Anderes mehr übrig bleiben als das offene Bekenntnis, daß wir zu dreizehn an der Tafel sitzen werden. Und wie ich den Onkel Hengelmayer kenne, bedeutet diese verhängnisvolle Zufallsfügung für uns seine ewige Ungnade. Ich für meine Person würde ja keineswegs unzufrieden sein, wenn wir den anspruchsvollen Sonderling auf solche Art los würden, aber die verwandtschaftlichen Gefühle meiner Frau sind leider viel stärker entwickelt, und sie sieht sicherlich unsere künftigen Kinder im Geiste bereits mit dem Bettelstab umherziehen, wenn ihnen die Hengelmayersche Erbschaft entgeht."

„Aber unter solchen Umständen hättet ihr doch etwas besser vorsorgen sollen, Liebster!"

„Mein Gott, wie konnten wir darauf gefaßt sein, daß Letterhaus im allerletzten Augenblick absagen würde? Ich habe schon die verzweifeltsten Anstrengungen gemacht, einen vierzehnten Gast aufzutreiben. — Aber es war alles umsonst."

„So will ich Dir aus der Verlegenheit helfen, mein Junge! — Gestatte mir, mich auf französisch zu empfehlen und erfinde irgend einen Vorwand, der den anderen mein Verschwinden erklärt. — Ich hatte mich ohnedies eben weit von hier fort gewünscht, denn die Art, wie sich Frau Horstmar von diesem unverschämten Assessor von Bludow den Hof machen läßt, wird mir nachgerade unerträglich . . ."

„Ah — Du wirst Dich doch nicht von diesem Gecken aus dem Sattel heben lassen? — Er spekuliert ohne allen Zweifel in erster Linie auf das Vermögen der reizenden jungen Witwe, denn es heißt, daß er es sehr nötig habe, sich zu rangieren. Und eine so kluge kleine Frau — —"

„Was willst Du? — In einem Punkte — im Punkte der Eitelkeit — sind die Weiber alle gleich. — Er ist von Adel — Leutnant der Reserve bei einem schön uniformierten Husarenregiment, und außerdem ein Schwätzer, dem es auf eine handvoll faustdicker Komplimente nicht ankommt. Ist es bei dieser Fülle von Vorzügen ein Wunder, wenn es ihm leicht gelingt, mir den Rang abzulaufen?"

„Du aber hast sie wirklich lieb?"

„Es will mir beinahe so vorkommen. — Und deshalb —"

„Deshalb darfst Du unter keinen Umständen dem Gecken das Feld räumen. Hundertmal lieber lasse ich die Erbschaft des Onkel Hengelmayer zu Wasser werden, als daß ich Dir jetzt gestatte, zu gehen. — Aber hat es nicht eben geklingelt? Ich muß doch gleich nachsehen, denn ich Optimist habe immer noch eine leise Hoffnung, daß das Schicksal uns zu Liebe mal wieder ein kleines Wunder geschehen läßt."

Er schlüpfte hinaus, und es verging eine ziemlich lange Zeit, ehe er den Salon wieder betrat. Er sah ganz merkwürdig vergnügt aus und hatte eine leise geführte Unterhaltung mit seiner Frau, die alsbald verschwand, nachdem sie dem düster blickenden Onkel Hengelmayer eine Mitteilung zugeflüstert hatte, die augenscheinlich etwas erheiternd auf ihn wirkte. Joseph Eggenhofer aber pürschte sich wieder an den Dollar heran.

„Viktoria! — Das Wunder ist wirklich geschehen. — Wir haben den vierzehnten Gast, und obendrein einen, mit dem wir Staat machen können. — Sennorita Manuela Alvarez — wie gefällt Dir das — he?"

„Es will mir einigermaßen spanisch vorkommen, mein Alter!"

„Ist es auch. — Ich sage Dir, Du wirst Augen machen, wenn Du diese Spanierin siehst. Augenblicklich ist meine Frau damit beschäftigt, sie mit Hilfe ihrer eigenen Garderobe ein bischen gesellschaftsfähig zu machen. Aber wie ich das allerliebste Persönchen taxiere, wird es keiner großen Kunst bedürfen, um die täuschendste Imitation einer vornehmen Dame aus ihr zu machen."

„Ich verstehe nicht — eine Imitation?"

„Natürlich! — Woher hätte ich denn jetzt um elf Uhr noch was Echtes nehmen sollen? Diese Manuela ist eine niedliche kleine Modistin, die noch in aller Nacht hergeschickt wurde, um meiner Frau den für unsere Neujahrsbesuche bestellten Hut zu bringen. Ich war schon im Begriff, sie mit einem Trinkgeld zu verabschieden, als mir beim Anblick ihres hübschen Gesichtchens der rettende Gedanke kam. In weniger als fünf Minuten waren wir einig geworden, daß sie in irgend einem Kleide meiner Frau als vierzehnte an unserer Tafel sitzen sollte — gegen eine Entschädigung und die Zusage, daß sie nicht nötig haben solle, etwas anderes als Ja oder Nein zu sagen."

„Aber der spanische Name — —?"

„Ist nach ihrer glaubhaften Versicherung ihr rechtmäßiges Eigentum. Sie sagt, daß ihr Vater ein waschechter Spanier gewesen sei, was sie indessen nicht hindert, das schönste Berlinisch zu sprechen."

„Und wenn sie sich verrät — wenn Deine Gäste etwas bemerken?"

„Dann werden sie, wie ich hoffe, vernünftig genug sein, einen kleinen Silvesterspaß zu verstehen. Vielleicht mit Ausnahme des Onkel Hengelmayer, dem ich, wie gesagt, keine Träne nachweinen würde."

Sie mußten ihre Unterhaltung abbrechen, denn eben führte Frau Eggenhofer mit verdächtig glühenden Wangen den späten Ankömmling in den Salon. Dr. Crusius mußte dem Freunde im Stillen zugeben, daß er von der Anmut der Pseudo-Spanierin nicht zu viel gesagt hatte. Mit ihrem bräunlichen Teint, ihrem kohlschwarzen Haar und ihren von langen, seidigen Wimpern beschatteten lebhaften Augen war sie ganz und gar der Typus einer reizenden Südländerin. Das mit glitzernden Pailletten besetzte schwarze Kleid aus Frau Eggenhofers Garderobenschatze stand ihr vortrefflich, und sie war in Haltung und Bewegungen ganz die Dame der großen Welt. Alle Anwesenden machten bei ihrem Eintritt sehr erstaunte Gesichter, und der Assessor von Bludow ließ eine seiner schönsten Phrasen unvollendet, obwohl die hübschen Augen der jungen Witwe eben jetzt besonders erwartungsvoll an seinen Lippen hingen. Joseph Eggenhofer bewirkte die Vorstellung des neuen Gastes sehr summarisch, und die Hausfrau bat ihre Gäste zu Tische. Der Assessor von Bludow aber fand, ehe er Frau Horstmar den Arm reichte, doch noch Zeit, dem Dr. Crusius die Frage zuzuflüstern, ob er etwas Näheres über diese bezaubernde Spanierin wisse. Und in diesem Moment kam dem sonst so harmlosen Doktor ein wahrhaft teuflischer Gedanke.

„Das wissen Sie nicht?" fragte er zurück. „Sie ist die verwaiste einzige Tochter eines südamerikanischen Guano-Insel-Besitzers, und man sagt, ihr Vermögen beziffere sich auf wenigstens zehn Millionen."

„Donnerwetter! — Und alles von dem Guano?"

„Ohne Zweifel! —"

Der Assessor durfte nicht länger zögern, denn seine vernachlässigte Tischdame machte bereits ein gekränktes Gesicht. Aber wenn er auch die junge Witwe zu Tisch führte, so war er doch in seinem Benehmen gegen sie wie umgewandelt. Seine Augen glitzerten vor Vergnügen, als er gewahr wurde, daß die Spanierin seine Nachbarin zur Linken geworden war, und er war vom ersten Augenblick an eifrig bemüht, sich ihr von seiner angenehmsten Seite zu zeigen. Der Tischherr der Sennorita störte ihn in diesem Bemühen sehr wenig, denn — wie Joseph Eggenhofer es vorausgesagt hatte — war Onkel Hengelmayer seit dem Augenblick, da er die Serviette sorgsam über seine strahlende weiße Weste gebreitet hatte, durch eine Wolke unnahbaren Schweigens von der übrigen Welt getrennt. Mit andächtiger Hingabe widmete er sich der Beschäftigung des Essens, und wenn er während des Tellerwechsels genötigt war, eine kleine Ruhepause eintreten zu lassen, so starrte er mit einer Miene vor sich hin, wie wenn die Verantwortung für das Schicksal der Welt auf seinen breiten Schultern läge. Jedermann wußte, daß er in solchen Augenblicken seine Silvesterrede memorierte, diese berühmte Rede, die man mit geringfügigen Abweichungen seit zehn oder mehr Jahren von ihm zu hören gewöhnt war, und deren Anfang unabänderlich lautete:

„Schon die alten Römer, meine Freunde, kannten die Sitte des Jahreswechsels, aber die klimatischen Verhältnisse gestatteten ihnen nicht, ihn gleich uns mit heißem Punsch zu begehen."

Irgend ein Gelegenheitsdichter hatte vor langen Zeiten diesen Toast gegen geringe Entschädigung angefertigt, und als sparsamer Mann suchte Onkel Hengelmayer das Anlagekapital durch häufige Benutzung wieder hereinzubringen. Da der Trinkspruch keineswegs auf eine humoristische Wirkung berechnet war, hatte man sich längst daran gewöhnt, ihn mit respektvollem Ernst entgegenzunehmen, und es auch nicht zu bemerken, wenn der Onkel ihn schon lange vor dem Eintritt des großen Augenblicks unter lebhafter Bewegung der Lippen immer und immer wieder vor sich hinsagte. Die kleine Modistin aber, die nichts von Onkel Hengelmayers ehrfurchtgebietender Ausnahmestellung in diesem Kreise wußte, verdiente am Ende keinen allzu schweren Vorwurf, wenn sie das alles überaus komisch fand, und wenn ihr Mündchen mehr als einmal so verdächtig zuckte, als könne sie nur mit großer Selbstüberwindung ein Lachen unterdrücken. Im übrigen benahm sie sich während der ersten halben Stunde geradezu musterhaft im Geiste der einmal übernommenen Rolle. Auf alle mehr oder weniger geistreichen Bemerkungen des in Liebenswürdigkeiten unerschöpflichen Assessors hatte sie immer nur ein bescheidenes „Ja" oder „Nein"; auf alle seine Scherze immer nur ein diskretes Lächeln. Sie aß mit jener etwas gezierten Anmut, die sich junge Damen ihrer Gesellschaftssphäre anzueignen pflegen, und anfangs nippte sie auch nur an dem Rheinwein, mit dem bei der Unaufmerksamkeit ihres eigentlichen Tischherrn der Assessor ihr Glas hatte füllen müssen.

Dann aber kam der Champagner — und mit seinem Erscheinen wurde die Stelle offenbar, an der die schöne Sennorita sterblich war. Nach dem ersten Kelchglase schon veränderte sich ihr Benehmen. Ihre Wangen begannen zu glühen, in ihren dunklen Augen entzündete sich zum Entsetzen der vor Angst fast vergehenden Hausfrau das Feuer einer gefährlichen Lustigkeit, und ihr diskretes Lächeln wurde zum hellen klingenden Lachen, das in immer kürzeren Zwischenräumen ertönte. Der Assessor von Bludow strahlte vor Vergnügen. Die reizende Besitzerin der unerschöpflichen Guano-Insel hatte Feuer gefangen, und der Blick, mit dem sie ihn hier und da aus ihren schönen, schon etwas verdächtig schwimmenden Augen ansah, war so verheißungsvoll, daß er sich wohl im Geiste bereits als den glücklichen Besitzer der zehn Millionen und gigantischer Guano-Vorräte sah.

Nun sah der Hausherr auf die Uhr und machte dem Onkel Hengelmayer ein Zeichen. Sennorita Manuela sah sehr amüsiert aus, als der dicke alte Herr neben ihr an sein Glas klopfte und sich mit einem mächtigen Räuspern erhob.

„Schon die alten Römer, meine Freunde —" begann er. Aber da saß ihm schon wieder was in der Kehle, das nur durch erneutes kraftvolles Räuspern entfernt werden konnte. Und um den verlorenen Faden wieder aufzunehmen, mußte er natürlich von vorn beginnen:

„Schon die alten Römer, meine Freunde — die alten Römer — ich meine, die alten Römer kannten, meine Freunde — —"

So frühzeitig war in all diesen zehn Jahren das Steckenbleiben noch niemals erfolgt. Aber es war auch noch niemals geschehen, daß jemand so despektierlich in die Rede Onkel Hengelmayers hinein zu kichern gewagt hatte, wie es diesmal von seiten seiner Nachbarin geschah. Sie hatte die Serviette vor dem Gesicht und man sah, wie ihre Stirn unter den neckischen schwarzen Löckchen sich immer dunkler rötete. Onkel Hengelmayer warf ihr einen vernichtenden Blick zu, trocknete sich den Schweiß vom purpurfarbigen Antlitz und nahm mit dem Mute der Verzweiflung einen neuen Anlauf:

„Schon die alten Freunde, meine Römer, kannten die klimatischen Verhältnisse — — —"

Da aber war es mit der Selbstbeherrschung der kleinen Modistin vorbei. Und ein Heiterkeitsausbruch von elementarer Gewalt machte für einen Moment die Gläser und Teller auf der Tafel erzittern. Mit ungeheurer Anstrengung nur vermochte die arme Kleine die Worte hervorzubringen:

„Lassen Sie mich raus — oder ich — ich sticke."

Der Assessor von Bludow hatte in seiner Bestürzung ganz überhört, wie wenig spanisch der Tonfall dieser Worte gewesen war. Er sah nur, daß die arme Kleine wirklich in Gefahr schien, einen Schlaganfall zu erleiden. Schnell sprang er auf und bot ihr seinen Arm.

„Gestatten Sie mir, mein gnädiges Fräulein, Sie ins Nebenzimmer zu führen?" flüsterte er. Und in der nachgiebigen Stimmung des Sektrausches ließ

Digitized by Google

sie es geschehen, daß er mit sanfter Gewalt seinen Worten die Tat folgen ließ, während die arme kleine Frau Eggenhofer mit einer Ohnmacht kämpfte und während Onkel Hengelmanger mit wahrhaft spartanischer Todesverachtung noch einmal begann

„Schon die alten Römer, meine Freunde — — —"

Und diesmal unter dem Todesschweigen seiner Zuhörer kam er wirklich glücklich zu Ende. Genau fünf Minuten nach Mitternacht klangen die Gläser der erstöß aufeinanden Gäste zusammen und das Eggenhoferische Speisezimmer widerhallte von fröhlichen „Prosit Neujahr!"-Rufen. Im Nebenzimmer aber war es noch immer ganz still. Und als jetzt die hübsche Frau Horstmar die Portiere zurückzog, da präsentierten sich der Ulsessor von Bludow und die Sennorita Manuela Alvarez in zärtlichster Umarmung.

„Prosit Neujahr, meine Herrschaften!" rief die junge Witwe lyrisch, ohne darum dem Dr. Grafius die Hand zu entziehen, die er seit einer kleinen Weile wohl schon ein halbes Dutzend Mal an seine Lippen geführt hatte. Der Ulsessor aber ließ sich nicht für einen Moment aus der Fassung bringen. Und indem er sich mit einer hoheitsvollen Geberde der Gesellschaft zuwandte, sagte er:

„Gestatten Sie mir, Ihnen mitzuteilen, daß ich mich soeben mit Fräulein Alvarez verlobt habe. Ich — —"

Weiter kam er indessen mit seinen Erklärungen nicht, denn Sennorita Manuela Alvarez fiel ihm mit einem Accent, den sie sich ganz gewiß weder in Spanien noch in Süd-Amerika angeeignet haben konnte, in die Rede:

„Ach, Quatsch! — Wenn Sie denken, daß Sie 'n armes Mädchen usen können — — — Sie denken ja jarnich an Verlobung — — —"

Einige Minuten später hatte der Herr Ulsessor von Bludow nach erhaltener Aufklärung das Eggenhoferische Haus verlassen, und auch Onkel Adrian Hengelmanger rüstete mit tief getrunkte Miene zum Aufbruch, während die Sennorita Manuela Alvarez gelernt wurde, da tat auch sie lächelnden Mundes Verzicht

Eismaschinen-Fabrik

Quiri & Co.

Schiltigheim (Els.),

Zweigniederlassung:

Köln a. Rh., Friesenplatz 19

liefert als Specialität

Kühl-Anlagen

für

Molkereien.

600 Anlagen.

Butterkneter „Rhenania",

bester Kneter der Gegenwart.

Milch-Centrifugen „Siegena",

„Victoria"-Buttermaschinen,

Vertikale Röhren-Milchkühler,

Transportkannen, Melk-Eimer,

Mess-Eimer, Rahmstangen,

Siebe etc. etc. empfiehlt

Hermann Jordan, Michaelkirch-Str. 21,

an der Köpenicker-Strasse und Jannowitzbrücke.

Neueste Preisliste erschienen Fernsprecher: Amt IV, 1368.

Molkerei-Wagen-Fabrik

Heinr. Heine Söhne in Preetz-Holstein

baut grosse Lager ihrer bewährten stets verbesserten

verschliessbaren

Milchverkaufswagen

in allen Grössen nebst Kannen für Pferde- und Handbetrieb eingerichtet, mit Eiskühlung.

Erste und älteste Specialfabrik Deutschlands für verschliessbare Milchverkaufswagen mit Eiskühlung und mit Siedel's Einsatz zur Verhinderung der Aufrahmung der Milch während des Verkaufs. D. R. P. No. 138 122.

Fabrikation in grossem Maassstabe mit Dampfbetrieb und den neuesten Maschinen.

Erster Preis Hamburg 1903.

Alt, Eberhardt & Jäger, Ilmenau i. Thür.

Glas-Instrumente und Apparate aller Art und in jeder Ausführung für die technische Milchuntersuchung.

Grösstes Lager Thüringens in Laktodensimetern, Aräometern, Kesselröhren (Commamilch, Menouren, Büretten, Pipetten usw.) u. Hohlglas aller Art. Butyrometer (unter Gewähr für Genauigkeit), Butterwasserprüfer, Laktobutyrometer, Centrifugen u. Centrifugenröhrchen aller Art.

Milchfett- usw. -Bestimmungs-Apparate, Abmessvorrichtungen.

Thermometer aller Art

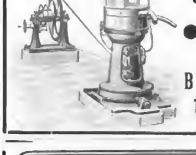
für Molkerei- und Landwirtschafts-Zwecke, z. B. Brutthermometer, Kontaktthermometer für Feuersignal- und Kontrollzwecke, Psychrometer in allen Ausführungen.

Feuchtigkeitsmesser. Regenmesser.

Preisliste auf Verlangen.

Milchuntersuchungen auf Fettgehalt

übernimmt zum Preise von 50 Pfg. für Einzelproben, von 30 Pfg. im Abonnement die Milchkontrolanstalt der Molkerei-Zeitung Berlin.



Stundenleistung 55—2000 Liter. Hand- u. Kraftbetrieb.

BALANCE

Modell 1905

unerreicht!

Umtausch

veralteter Centrifugen aller Systeme gegen

BALANCE MODELL 1905.

Holler'sche Carlshütte,

RENDSBURG.

Ein wirklich brauchbares Milchsieb ist unser

Kegel-Milchsieb, D. R. P.

für ländliche Verhältnisse berechnet: einfach, praktisch, wirksam, wie hundertfältige Lieferungen beweisen; u. A. geliefert an Molkerei-Genossenschaft Davos Schweiz 50 Siebe, Gross-Hambin 41 Siebe, Hauptgenossenschaft Hannover 96 Siebe etc.

Nr.	5	4	3	2
Kuhgabl über 50		bis 50	bis 20	bis 10
Preis mit 2 Siebtüchern Mk.	12,—	10,—	8,—	6,—

Alexanderwerk A. von der Nahmer A.-G.

Abteilung für hygienische Milchbehandlung u. Kühlanlagen, Patent Melm

Berlin S, Neue Jakobstrasse 6.

BURMEISTER & WAIN, MASCHINEN- U SCHIFFSBAU A/G. BERLIN, S W. 48.

Digitized by Google

Tubular ist Trumpf!

Deutsches Fabrikat.

Tubular-Hand-Separatoren
von 80 bis 450 Ltr. Stundenleistung.
— Ohne Einsätze. —
Die einfachste, bequemste u. solideste Maschine auf dem Markt.

Tausende glänzende Zeugnisse über in kurzer Zeit.

Tubular-Kraft-Separatoren
mit Turbinenantrieb
von 250 bis 2000 Liter Stundenleistung.

Vorteile gegenüber Riemen-Antrieb!
Bedeutende Ersparnis von mindestens Mk. 150,— bis Mk. 200,— per Jahr gegenüber bekannten Systemen, als Treibscheiben, Schmierol, Hublager und Gummiringe etc. etc.

Tubular-Kraft-Separatoren
mit Riemenantrieb
von 1200 bis 2000 Liter Stundenleistung
Ohne Einsatz, die grösseren mit nur 1 Einsatz.
!! An Einfachheit scharfer Entrahmung unübertroffen !!

Referenzen:
von Podbielski'sche Meiereien in Dahlem, Karolath u. Wenck-Warnow, Genossenschk. Molkereien Uelzen, Salzwedel, Colechau etc.

Glänzende Gutachten
der Molkerei-Verwandtenschaften Kiel und Darmstadt, Magyar Ovar, Ungarn etc.

Weitgehendste Garantien. Längere Probe.

Um unsere Kraft-Separatoren bis zur Ausstellung der D. L. G. in Berlin (Juni 1906) in weiteren Kreisen einzuführen, tauschen wir dieselben gegen solche anderer Systeme um und vergüten für alte Separatoren Mk. 300,— bis Mk. 500,— Meistgebot, die neu eingerichtet werden, bewilligen wir bis 20% Rabatt auf Kraft-Separatoren.

!! !!

Amerikanische Tubular-Separatoren-Werke G.m.b.H.
Harburg-Hamburg.
General-Vertrieb: **Richter & Robert, Hamburg.**
Filialen: **Leop. Robert & Co., Halle a. Saale. — Breslau.**

PERGAMENTPAPIERFABRIK SCHLEIPEN & ERKENS RATINGEN

Normal-Säure-Entwickler B. & T.
Gebrüder Patterhuse Braun.
Farbe Lab Oel.
C. V. Branth, Hamburg 8.
Verein. Butter-Fass u. -Kneter „Simplex". Alleiu-Verkäufer
A. V. Branth, Hamburg 8.

Hartung Polygon Hohl

Spar-Rontstäbe
D. R. P. 80 680
aus Special-Metall.
Gehen fast unbegrenzte Dauer, Verbiegen sich nicht, Verfärben nicht, Verlieren bis 20% Material, Bohren selbst geringstes Quantum Material reduziert aus.
Lieferung nach Einsendung der Masse oder eines Rontstabes.
Feinste Referenzen zu Diensten.
Berliner Gussstahlfabrik und Eisengiesserei
Hartung Aktiengesellschaft,
Berlin NO., Prenzlauer Allee 41.

Um ein Haar

zu schneiden, brauchen Sie sich keine
Schermaschine
anzuschaffen. Wenn Sie aber einige **Pferde** und **Rinder** haben und denselben die Wohltat der Schur angedeihen lassen wollen, tun Sie dies am besten und billigsten mit der
Hauptner - Schermaschine
D. R. G. M. 12
Kataloge kostenfrei von
H. Hauptner, Berlin NW. Luisenplatz 5.

Briefl. Kursus in **Molkerei - Buchführung,** techn. u. kaufmänn. **Gründlichste Ausbildung.** Völliger Ersatz für mündlichen Unterricht. Prospekte kostenfrei! Probebriefe à M. 1.—! **C. Blank, Berlin - Gr. - Lichterfelde W. 33,** Steglitz. Kreisamt. Lehrinstitut f. Molkerei-Buchführung.

Buttertonnen,

ca. 100 Pfd. Inhalt, einmal gebraucht, gut verböttchert und sauber gereinigt, liefert jeden Posten

Fernsprecher: Amt 1. No. 9147.

O. Thonack, Böttchermeister, Berlin SO 36, Harzerstr. 32.

Dr. N. Gerber's Acid-Butyrometrie Co., G.m.b.H., Leipzig

empfiehlt ihre

Dr. N. Gerber's Original-Apparate

Centrifugen mit patentierten Antriebsvorrichtungen für 2 bis 32 Proben für Hand- und Kraftbetrieb.
Butyrometer für alle Milcharten und Milchprodukte.
Neu! Original-Planbutyrometer mit rundem Lumen und breiter Schaufläche.
Sämtliche Hilfsapparate in bester, sachgemässer Ausführung.
Spezialität: Vollständige Ausrüstungen für Kontroll-Vereine.

Gnom, Modell C für 2 Proben, kleinster Apparat mit patentiertem Kurbelantrieb.

Zu beziehen durch alle besseren molkereitechnischen Geschäfte.
General-Vertrieb u. Lager für Berlin, Brandenburg u. Pommern bei **Paul Wieske,** molkereitechn. Geschäft, **Berlin N. 24, Oranienburgerstrasse 45.**
Man verlange Prospekte gratis und franko!

Triumph mit Heizvorrichtung f. 24 u. 32 Prob.

Aufsehen erregt

Schönemann's offener Hochdruck-Milcherhitzer

„Blank"

mit Berieselungs-Wärmeaustausch,

weil er das Problem gelöst hat,

Voll- oder Magermilch bei ständig freier Abdünstung **in offenem Gefässe** bis auf 105° C. zu erhitzen, ohne dass sie zu sieden beginnt, und hierzu **keiner Milchpumpe** und **keines beinsteten Austrittsventils** bedarf.

Ungeheure Vereinfachung des Molkerei-Betriebes.

Rückkühlung auf 35 bis 40° C. — Unerreichte Dampfersparnis! — Anbrennen unmöglich!

Wer eine sichere und billige Milcherhitzung einführen will, erhält kostenfrei Anschlag und Beschreibung von

A. Schönemann & Co., Schöningen i. Brschwg.

Filiale: BERLIN N., Oranienburgerstrasse 60/63.

Prospekte auf Verlangen gratis und franko.

Digitized by Google

Bergedorfer Eisenwerk, W. Bergner, Bergedorf

Filialen in

Berlin — Kiel — Hamm i/W. — Kassel — Nürnberg — Königsberg i/Pr. — Wien.

Renommierteste und weitaus bedeutendste Spezialfabrik

für den Bau von

Molkereimaschinen aller Art

insbesondere

Astra-Separatoren.

Wer irgend eine Molkerei-Maschine, eine komplette Molkerei- oder Kühlanlage anzuschaffen beabsichtigt, sollte unsere Preise einholen und unsern Rat in Anspruch nehmen, der in jedem Falle kostenlos zur Verfügung steht.

Eduard Ahlborn

Danzig **Hildesheim** München

Nahtlose Milchtransportkannen

Nahtlose Milchsiebe mit herausnehmbaren Sieb-Böden.

Nahtlose Rahmständer

Milchfilter, Milchbehälter u. s. w.

in bester Ausführung.

Franz Maager, Molkerei-Maschinen-Fabrik, Breslau.

Lieferung sämtlicher

Molkerei-Maschinen, -Geräte und Bedarfs-Artikel.

Molkereien verlieren Geld

wenn sie bei Trommel-Reparatur oder -Tausch nicht darauf bestehen, dass sie eine

Original-Alfa-Trommel

erhalten.

Es werden von anderer Seite nachgemachte Trommeln in denselben Dimensionen geliefert. Wir können derartige Nachahmungen später nicht in Tausch nehmen, bei einer später gewünschten Umänderung oder Reparatur müsste dann also eine neue Trommel gekauft werden, ohne dass die alte Trommel angenommen wird.

Der Preis-Unterschied ist dabei erheblich zum Schaden der Molkerei, **deshalb bestehe man von vornherein immer auf Original-Alfa-Trommeln.** Man verwende auch stets nur **Original-Alfa-Reserveteile,** gekennzeichnet durch die allein Garantie bietende Fabrik-VARU MÄRKE Marke, welche nur durch uns und unsere legitimierten Vertreter zu beziehen sind.

Alfa-Laval-Separator G. m. b. H.,

BERLIN 54a.

Verantwortlicher Redakteur: H. Laeßig in Berlin. — Druck u. Kommissionsverlag von J. Harrwig Nachf. G. m. b. H., Berlin SW., Friedrichstr. 16

Digitized by Google

Digitized by Google